

gießet solchen über den Eyer-Kuchen, und läßt ihn eine weile daran kochen, darauf wüßet man eine Hand voll kleine Rosinen an den Eyer-Kuchen, rühret ins besondere in ein wenig Mehl 4 Eyer-Dottern, ein paar Tropfen Wein und etwas Essig, wohl durch einander, gießet den Wein von dem Eyer-Kuchen an diese aufgeschlagene Eyer, und ziehet solche damit ab; bey dem Anrichten wird diese Bräbe, welche am Feuer ein wenig dicklich worden, darüber geoffen, und mit Zimmet und Zucker der Kuchen bestreuet. Eyer-Würffgen zurichten, bereitet man zuvörderst eine Klare aus einigen Eiern, ein paar Messerspitzen Mehl, Salz und zwey Löffeln Najar mit etwas Muscaten-Blüthen, und bäket daraus in einem Tiegel oder solchen Eisen dünne Eyer-Plätze wie Blinken, wenn diese gebacken, so machet man folgende Fülle zu den Würffgen: Man schneidet eine gebratene Kalbs-Niere ganz klein, thut geriebene Semmel, Inoher, Citronen-Scheller, nicht ein wenig Salz dazu, mischet alles wohl durch einander, wozu auch nach Gefallen kleine Rosinen und geschnittene Mandeln genommen werden können, schläget zwey Eyer-Dottern daran, und gießet zwey Löffel guten Rahm hinzu. Mit dieser beschriebenen Fülle werden hierauf die gemachten Eyer-Plätze bestrichen, und wie Würffgen zusammen gerollt. Endlich bestrichet man eine Schüssel mit frischer Butter, leget die Wrägen ordentlich darein, gießet gute Fleisch-Bräbe darüber, wie auch etwas Wein, Citronen-Scheller, Muscaten-Blumen, und läßt es feim langsam auf einem Kohl-Feuer kochen, bey dem Auftragen bestreuet man diese mit Zucker. Der Haupt-Nutzen der Eyer ist, nächst der letztgedachten Verpeisung, in welcher die Hühner-Eyer denen andern allen vorgezogen werden, die daraus erzielende Brut, wovon unter dem Wort Ausbrüten ein mehreres zu finden ist. Das Eyer-Weiß und der Dotter werden auch zur Arznei gebraucht, insonderheit aber aus dem letztern ein nützliches Del wider den kalten Brand zu zubereiten; und aus der Schalen machet man den klaren Sand in die Stuben-Ühren. Wie Eyer ohne Kenne auszubrüten, davon kan unter dem Wort Ausbrüten, und wie ein Oyen zurichten, darinnen man mehr als tausend Eyer auf einmahl auszubrüten lassen kan, unter Brut-Ofen, die verlangte Nachricht gefunden werden.

Eyer-Näpffgen oder Schälgen, sind kleine zuverne und nach der Form eines Eyes ausgedrehte Pfännigen, theils ohne, theils mit Näpffgen oder kleinen Füßgen, darauf sie stehen, darein man die Eyer, so weich gesotten worden, wenn man sie aufgekochen, leget, und auf diese Art daraus zu essen pfleget.

Eyer-Stock, wird sonderlich bey Hühnern dasjenige Behältniß oder der Ursprung genennet, woselbst nemlich die Eyer erzeugt und gebildet werden.

Eymer, siehe Eimer.

Fach-Baum, an einigen Orten auch Spund-Baum genannet, ist das lange und große Stücke Quer-Holz, welches unmitttelbar vor denen Gerinnen einer Mühle über den Mühl-Graben hinüber geleet ist, und worauf die Griech-Säulen und Schwere Treter stehen, das Wasser in einer gewissen Höhe aufzubalten. Desfalls wird er ver Mühlen-Fachbaum genennet, welcher nicht nur für sich allenthalben nach der Dien-Wa-ge Wasser gleich liegen, sondern auch mit dem Mahl-Wahl (Eich-Wahl oder Eichen-Wahl) nach Abzug des dem Fach-Baum gewöhnlicher massen zugeleaten Erb-Solts, Wa-ge Recht eintreffen muß, und sich auf keiner Seiten sencken darf, damit das Wasser aller Orten in gleicher Höhe darüber weglauen möge. Bey denen Wehren werden die Fach-Bäume quer über den Abfall-Graben, oder das Wehr-Wasser geleet, und zum Unterschied der Mühlen-Fachbäume, Wehr-Fachbäume genennet. Ein neuer Fach-Baum darf nicht einseitig, sondern muß in Beyseyn der nächsten Ober- und Unter-Mühl-Nachbarn, und derer geschwornen Mäuler geleet, oder zum wenigsten adjustirt werden.

Fache, werden von einiaen die leeren Plätze genennet, welche an einer hölzernen Wand durch die Verbindung der Säulen, Bänder und Nagel entstehen, siehe Felder; im gleichen führen diesen Nahmen diejenigen Abtheilungen, welche man in denen Wäldern Köthen, Schräncken, Repositoris und dergleichen von Brettern zu verfertigen pfleget.

Fach-Keuffen, siehe Fisch-Keuffen.

Fackel-Jagd oder Abend-Jagd, siehe Nacht-Jagd.

Fachscher oder fahser-Holz, ist ein Winter-Terminus, und wird dasjenige Knet Holz also genennet, welches im geringen Boden zwey Jahr, in gutem Boden oder Schwere Erde aber nur ein Jahr geleet, und im folgenden Jahr feim gemächlich ausgehoben werden.

Fährde, siehe Fährte.

Fahre, ist ein flaches, niedriges und breites Fahr-Zeug, mit welchem man vor ein gewisses Fahr-Geld Menschen, Pferde und Wagen mit Hüffe eines Fahr-Mannes und seiner Knechte, oder wenn der Fluß nicht breit, an einem über demselben gespannten Fahr-Seil über einen Strom oder Fluß setzet. Wenn bey einem Land-Gute die Gerechtigkeit eine Fährde zu halten ist, so hat dasselbige daran, nachdem die Passage stark, eine gute Revenüe, welche nach Gelegenheit durch Pacht oder einen ansehnlichen Erden-Zins gar vertheilhaftig genuzet werden kan.

Fähriger Wald, wird ein junges Gehrauch oder junger Han genennet, welcher zwar abgehauen worden, aber allbereit darzinst wiederum erwachsen ist, daß das Wild und Vieh an denen jungen Bäumlein die obersten Sprossen nicht mehr erreichen oder abfressen kan.

Fährde

Fähr-Mutter, ist eine ungeschnittene Sau oder Mutter = Schwein, welche zur Zucht gehalten wird. In wohl eingerichteten Haushaltungen pfleget man sie jung aufzuerziehen, und immerzu an fiat der alten und abgehenden Sau = Mütter nachzuschaffen. Man hält aber gemeinlich diejenigen unter den Fähr-Mütern vor die besten, so ein breites Hintergestelle, einen abhängenden Bauch, vielitzen, einen hohen Rüssel und lange Seiten haben. Diese soll man nicht ehe belegen, als wenn sie achtzehn bis zwanzig Monate alt sind: Denn ob man gleich solchergestalt eine Tracht müssen muß, die man hätte haben können, wo sie eher wären zugelassen worden, so wird doch dieser Verlust dadurch reichlich wieder ersetzt, wenn so schöne, grosse und starke Ferkeln fallen, auf die man sich sonst, wo im zwanzigsten Monat die andere Tracht fielen, keine grosse Rechnung machen dürfte. An etlichen Orten nimmt man bey der Zulassung der Schweine keine gewisse Zeit in Acht, sondern man läßt die Schweine, ohne einiges Bedencken, unter einander gehen und werden, daß sie sich belaufen können, wann sie wollen; allein, weil hernach die Würff-Zeit so ungewis ist, daß man öfters, wenn es am ungelegensten, und ganz außser der Zeit ist, sich mit ihnen schleppen und plocken muß, so lassen sie einige entweder das erste mahl im Mittel des März-Monats zum andern mahl aber um das Ende des Decembers belegen, damit sie zum Theil um die Schnitt- oder Erndt-Zeit, theils aber um Lichtmess ferkeln, welches die besten und bequemsten Zeiten zu Aufzuehung der Ferkeln sind, oder man läßt vom December an, bis zu der Frühlings = Tag- und Nacht = Gleichheit, den Hachs oder Eber zu den Fähr-Mütern, da denn die Jungen iederzeit in die beste Frühlings = und Sommers = Zeit fallen, auch alsdem von den Müttern mit der Milch am leichtesten ernähret, und auch sonst besser über sich gebracht werden können. Eine Fähr-Mutter trägt, nach ihrer Zulassung, vier ganzer Monate, ehe sie ferkelt, und bringet bisweilen zehn, zwölf, auch wohl fünfzehnen Junge, die man ihr aber niemahls mit einander, sondern, wenn obngefehr drey Wochen vorbei, nur bis auf sieben oder achte lassen, und den Rest in die Küche, gebrauchen oder verkaufen soll. Gegen das Ende der Trage = Zeit muß man ihr mehr und ein wenig besser Futter geben, als sonst, weil sie jetzt nicht alleine sich selbst, sondern noch die vielen Jungen im Leibe zu ernähren hat. Zwischen der Trage = Zeit soll sie auch nicht heftig jaget, noch geschlagen werden, damit sie nicht verwerfet; und sind auch keinem Thier die Lenden leichter einzuschlagen, als den Schweinen. Wenn man vermerket, daß die Fähr-Mutter ferkeln will, so muß der Stall mit einer reinen Streu versehen, alenthalben wohl vermacht, und die Sau warm gehalten werden, sonderlich wenn ihre Ferkel = Zeit im Februario, und zu Anfang des Märzens einfällt. Insonderheit muß

man, so bald die Fähr = Mutter Junge bekommen, derselben ein dick lauliches Getränck bringen: Denn etliche fressen für Geis und Hunger ihre Jungen, wenn man nicht bey Zeiten zu ihnen kommt, und sie auf ietzgedachte Weise verforget. Man muß auch nachgehends so lange die Jungen säugen, die Mutter wohl füttern, und ihr besser zu fressen geben, nemlich die Spreuer und das Gespühle wohl mit Schrote mengen, damit sie die Ferkel gut säugen, und diese auch wohl wachsen und zunehmen können. Wenn eine Fähr-Mutter über sechs Jahr alt wird, so bringet sie gemeinlich matte und schläfrige Junge, dahero man sie sodenn mit grossern Nagen schneiden lassen, und auf die Raß stellen kan.

Fährts, Fährde, Fahrt, ferde, oder Gefährd, wird das Gemercke oder die Spur genennet, welche ein Fähr, Hirs, Schwein, oder anderes Stücke von dem größern Wildpret mit seinem Tritte auf dem Erdboden macht, und woraus deren Geschlecht, Grösse, Stärke und Alter von den Jägern judiciret werden kan. Eine Wieder = Fährte wird genennet, die von einem Stücke Wild im Zurückgehen gemacht wird. Wie die Fährte bey dem Wild beschaffen, und was ein iedliches vor Zeichen in seiner Fährte gebe, ist allezeit behörigen Orts mit angeführet.

Fällen, sagt man, wenn einer einen Baum umbauet, oder ein Thier todt macht.

Fänge, werden bey der Jägerey an einigen wilden Thieren, wie auch bey denen Jaad-Hunden die grossen Zähne genennet, welche ihnen vor denen andern um vieles hervorragen.

Färber-Läppgen, siehe Bezette.

Färber-Röthe, Crapp oder Krapp, ist ein Gewächse, dessen Wurzel denen Färbern zum Rothfärben sehr dienlich ist. Es giebt deren zweyerley Sorten, wilde und zahme. Die wilde, welche man auch die Kleine Färber-Röthe nennet, ist nicht rar, und findet man solche vieler Orten, aber nicht besonderes häufig, sondern nur einzeln; die zahme aber wird nicht nur in Italien, Frankreich, See-land und Flandern, absonderlich um Rossel herum, sondern auch heut zu Tage an vielen Orten Deutschlands, um Breslau, Magdeburg etc. gebauet. Sie ist mit allerhand Arten Erdreichs, wenn es nur nicht allzu leetigt noch allzu sandigt ist, verträgt, besonders mit einem mittelmäßig feuchten Boden, wenn nur derselbe gut darzu geackert, und vor dem Winter nach Nothdurft gedünget wird, indem diese Färber = Röthe den Acker nicht so, wie die Waide ausfaget und mager machet, sondern vielmehr durch ihr Kraut bessert und düngt. Sie wird zur Frühlings = Zeit im März, oder zu Anfang des Aprils im abnehmenden Monden, nachdem vorher der Acker, auf welchen sie soll gesät werden, von allem Unkraut wohl gesäubert worden, damit selbiges nicht die Kräfte der Erden an sich ziehen, noch seine Wurzeln mit der Röthe vermischen möge, und zwar auf eben sol-

che Weise, wie der Hauff ziemlich dicke gesäet, das Feid nachgehends wohl eingeegget, vor dem Vieh mit Säunen oder Geländern wohl verwahrt, und zu verschiedenen mahlen, so oft es nemlich die Röthe erfordert, von allem Unkraut fleißig gereiniget. Darauf lässet man die Wurzeln achtzehnen Monat lang (denn eher gelangen sie nicht zur gehörigen Größe und Stärke) in der Erde stehen, nach welcher Zeit diejenigen, welche am dicksten oder grössesten sind, im September des darauf folgenden Jahres ausgegraben, an der Sonne getrocknet, im Backofen abdröret, auf einer Stampf-Röhle zu Pulver gemahlen, und in doppelten Säcken zum Gebrauch aufgehoben werden. Wenn nun erdgebacher Massen im September das Einsammeln der stärksten Wurzeln geschehen, so bedeckt man die überbliebenen Wurzeln, nachdem vorher die Blätter oder das Kraut von denselben abgeschritten worden, wohl mit der Erden, und läst solche dick und groß werden, bis über das Jahr zum folgenden Monat September, da man alsdenn wieder die grössesten davon ausreißet, und also folgend alle Jahre im Monat September; welches acht oder zehn Jahre lang währen kan, daß solche immerdar ihre Röthe geben, entweder von denen Wurzeln, welche man darinnen um grösser zu werden gelassen hat, oder von denen, welche in dem Grunde der Erden stecken, oder auch, welche aus den kleinen Fäserlein, oder aus dem, was von andern ausgerissenen Wurzeln übrig geblieben, hervor wachsen. Nach diesem nun ist es nöthig, daß man einen frischen Acker zur Röthe anlege, wenn anderst nicht bereits etner darju fertig lieget, den vorigen aber braucht man zum Getraide, worju er gar dienlich ist, weil, wie oben bereits erwähnt, die Röthe den Boden, worinnen sie gezelet worden, um ein grosses fruchtbar macht. Die Röthe selbst vermehret sich so leichtlich, daß auch, wo ihr Gipfel nur in die Erde abgogen wird, er daselbst Wurzeln fencket, und, wo der Acker schon sehr erschöpft, zur Wiederersekung dienen kan. Es kan auch, vermittelst des Verfekens, ein neuer Röthe-Bau wieder angeleget werden, wenn man nemlich alle kleine Wurzeln von dem vorigen Bau zusammen suchet, und selbige, wie kleine Zwiebeln, in den Färber-Röthe-Acker (dessen Erde zwar wohl umgearbeitet worden) verzet, welches denn dem Röthe-Bau um so viel zuträglicher ist, wenn zumahl die eingestankte Wurzeln bereits etwas groß seyn, und also viel leichter in der neuen Erde zum Wächstum gelangen können. Die Stengel, so diese Färber-Röthe treibet, sind rund, lang, vierkant, und gleichen fast den Stengeln des Kleckrautes, nur daß jene weit grösser und feiffer sind. Um solche wachsen die Blätter in Form eines Sterns, und zwar an denen daran befindlichen Abfägen. Die Blüthe bestehet aus grüngelben fünfblättrigen Blümlein. Eine jede Blüthe, wenn solche vorbehey, bringet zwey Beere, welche erstlich roth, und wenn sie reif, schwarz, voller Saft und zusam-

men gewachsen sind, in deren jedem ein kleines mit einer dünnen Schale umgebenes Saamkörnlein steckt. Die Wurzeln sind dünne, lang und roth. Was vor ein Unterscheid sey zwischen der Krapp und Färber-Röthe, ist unter der Beschreibung des erstern zu finden; ja nach der Zeit ihrer Auswerfung merket man derer zweyerley, die Keim-Röthe nemlich und die Herbst-Röthe, deren die erste der letztern vorgezogen wird. Wer von dem Anbau und der Wartung dieses Gewächses ein mehrers zu wissen begehret, kan solches in dem Schlesiischen Witschafts-Buche lib. 1. p. 127 nachschlagen. Aufser dem Medicinischen Gebrauch dienet sie hauptsächlich zur Färberey.

Fäule, ist eine von denen Krankheiten, womit die Stämme derer Obst-Bäume zuweilen behaftet sind. Es zeigt sich solche an der Rinde, wenn nemlich dieselbe dadurch beschädiget ist, und kan mit Käber-Wür und Rüb-Riß, da der Baum im abnehmenden Monden damit bestrichen wird, oder auch mit spirituem Wegerich in Essig gesotten; item, mit Erden, ausgebraunten Osen-Keimen, worunter ein wenig Quecksilber vermenget, und nachmahls um den Baum herum geschlagen, geheilet werden.

Fahren, sagt man vom Hasen, wenn er auf dem Hintern forttruschet.

Fahren, ist auch eine wirtschaftliche Arbeit, da Menschen allein mit Schubekarn und Radebergen, oder aber mit Hülffe der Ochsen oder Pferde, und einem einspännigen Karren, oder Carriole mit zwey Rädern, oder mit vierräderichten Wagen, Caleischen, Kutschen und Carossen, Menschen oder andere Dinge leicht und schwer belastet, auf ebenen oder bergichten, guten oder schlimmen Wegen, weit und ferne von einem Ort zum andern bringen. Weil nun das Fahren solchergestalt in Ansehung der dabey gebrauchten menschlichen und viehischen Bewegungs-Kraft, derer dazu dienenden Maschinen und Werkzeuge, derer darauf geladenen Sachen, der Ferne und Beschaffenheit des Weges und so fort gar vielerley ist, so gehöret dazu bey einem Wirt eine besondere Vorficht und Ansehung nach diesem Unterscheid, sonderlich aber ein guter Fuhrmann, der eine oder mehrere gewisse Arten des Fahrens, gründlich nach allen diesen Stücken nicht allein versteht, sondern auch Klugheit und Stärke genug besizet, nach verschiedenen zufälligen Umständen Geschir und Vieh recht zu brauchen und zu regieren, die Last recht zu treffen und zu packen, jenes nicht ohne Noth oder muthwillig zu verderben und dergleichen. An dem Fuhrwerk und Geschir kan man einen Wirt und seine Leute ziemlich erkennen und urtheilen, ob was an ihm sey. Diese Geschicklichkeit ist nebst der Geschicklichkeit zu pflügen, zu egen, zu walzen, und endlich das Vieh wohl zu warten, die ganze Geschicklichkeit eines rechten Acker- und Fuhr-Knechte. Wenigstens muß er wissen, die Land-hauswirthlichen Fuhr-

ren wohl zu verrichten, wenn 'er gleich keinen rechten Rüsscher oder Straßten-Fuhrmann abgeben kan.

Fahrende Wut derer Zunde, siehe **Wut**.

Fahr-Kummr, siehe **Kummr**.

Fahr-Maus, siehe **Maus**.

Falk, ist einer von denen edelsten Raub-Vögeln, welcher auf besondere Art von den Menschen dergestalt gezähmet und abgerichtet werden kan, daß er nach seines Herrn Willen in freyer Luft andere Vögel oder Thiere greiffet, bey demselben, seiner vorigen Freyheit vergessend, sich iederzeit wieder einstellt, und das gefangene Wildpret überbringeret. Die Falken sind nicht allein nach der Landes-Art und mancherley Raubes, sondern auch an Gestalt, Farben und Federn sehr unterschieden, indem einige groß und lang, andere dagegen kurz und dicke, einige braun, einige gelb, andere grau oder blond zu finden. Die Falken auf dem Lande und im Gebirge haben gelbe Hände, dagegen haben die, so an der See-Küsten oder an Strande sich aufhalten, und von Tauchern oder andern Wasser-Vögeln sich nehren, etwas grünlichte. Im ersten Jahre werden einer jeden Art Falken fünf unterschiedliche Nahmen beygelegt: Nämlich Niais, wenn er in der Gegend, da er gehecket ist, oder nach seinem ersten Ausfluge, welcher im May geschieht, gefangen, oder aber aus dem Neste gehoben worden, da er seinem Nahmen nach, noch einfältig, tumm und läppisch gewesen. Wenn er im Junio, Julio und Augusto gefangen, und also im Sommer schon begierig und hurtig worden, heißet man ihn Genoil. Vom September bis in December nennet man ihn Passagier, einen Fremden oder Landstreicher, welcher des Herbstes seinen Zug hält, wird er aber jährig, so wird er Antanair oder Antenido genennet, diem Weil er wieder zurücke fliehet, und das erste mahl zu nisten verneinet, ob er gleich noch nicht vermauset hat; nach dem Vermausen aber heißet er endlich Hazard, weil er, wenn er alldenn erst gefangen wird, eigensinnig, wild und daher übel zu zähmen ist. Die bekanntesten Arten der Falken sind folgende: Der Sacre- oder Sacker-Falk, (Groß-Falk) welcher aus Irriand und Podolien, auch aus der Tartaren, Eypern und Candia zu uns gebracht wird, hat einen kleinen und oben flachen Kopf, einen kurzen und starcken Schnabel, große weite eröffnete Nasen-Locher, runde und helle Augen, einen langen und starcken Hals, breite Brust und Rücken, große Flügel-Beugen, lange Schenkel, große knorrichte Füße, schwarze scharffe Klauen, und einen langen Schwanz. Er ist von widerstehntiger rüchischer Art, daher man auch große Gedult mit dessen Abriechung haben muß, weil er aber ein arbeitssamer und starker Vogel ist, so brauchet man ihn, Kraniche, Reiher oder Reiher, wilde Gänse, Rebe und Hänen damit zu baizen. Wenn man ihrer zweyen zusammen auf eine Stange stellet, so werden sie bald zahm. Der Lanier oder

Schwimmer ist zwar auch rüchisch, aber dabey von grosser Geschwindigkeit, und sehr gut zum Hasen-Baizen, muß aber wohl abgetragen werden, ehe er zahm wird. Er liebet die Hunde von Natur, und folget ihnen gerne nach. Man fänget ihn meistens in Sicilien, da er auf hohen Bäumen und Felsen horstet. In unserm Deutschland wird er deswegen der Schwimmer genant, weil er im Fliegen sich gleichsam, wie einer, der im Wasser schwimmer, zu bewegen pfleget. Der Ger-Falk, Gerfaut, ist etwas kleiner, als ein Adler, jedoch größer, als ein Habicht, und kan als einer von denen wackeren und stärckten Vögeln wegen seines schnellen Fluges und dessen Steigens vortreflich zur Keiser-Baiz genommen werden. Er kömmt aus Irriand und Norwegen, und achtet der kleinen Vögel nicht, sondern köstet nur die grossen, als Kraniche, Schwänen, Reiher, Trappen etc. doch giebt es auch einige darunter, die sich auf die Rebhüner gut abrichten lassen. Der Alphaner, welcher aus der Barbarey kömmt, wird unter allen Falken vor den lustigsten und schönsten Vogel gehalten, und zur Hasen- und Rebhüner-Baiz abgerichtet. Er ist gemeinlich blond von Federn, und steigt sehr hoch, daß er hey hellem Wetter kaum zu sehen, und ob er schon mehrentheils kleiner ist als der Lanier oder Schwimmer, so findet man iedoch etliche so groß als die Sacker-Falken, welche sehr gut, und sich zu allerhand Weidwerck gebrauchen lassen. Der Berg-Falk hat eine runde Brust, kurzen Leib und langen Schwanz, starcke und sehr gelbe mit scharffen Fängen begabte Hände. Auf dem Rücken und ausserhalb den Flügeln ist er Aschen-grau, welche Farbe aber je länger je lichter, und nachdem er sich vielmahl gemauset, immerzu gelb-färbiger wird. Er ist gar wilder Art, und fänget nur die grossen, aber keine kleine Vögel. Der Jager-Falk ist nicht groß vom Leibe, und nicht viel größer als ein Sperber, aber gar stark und muthig, hat einen breiten Kopf, feurige Augen, einen kurzen Hals, sehr lange Flügel, starcke Knochen und kurze Beine, welche aussehen, als ob sie schuppicht wären, wie eine Schlange oder Eydere seyn mag. Dieser Falk, welcher sein Nest auf hohe und fast unersteigliche Felsen macht, ist leichtlich abzurichten, und gut mit ihm umzugehen. Sein Raub sind mehrentheils grosse Vögel, als Reiher, Kraniche, wilde Gänse und dergleichen. Der Kobl-Falk ist vom Leibe etwas kürzer als der Berg-Falk, hat einen grossen Kopf, lange Schwingen, und dergleichen Schenkel, kurze Füße und kurzen Schwanz, aussen an demselben so wohl, als an den Flügeln ist er ganz schwarz-braun, an der Brust aber schwarz gesprengt, und hat unter den Augen schwarze mit dunkel-brauner Farbe schattirte Maassen oder Flecken. Der weisse Falk ist gegen dem vorigen mit vieler weissen Farbe gesprengt und vermengt, hat auch gröbere Füße und Knochen als der-

selbe,

selbe, und wird aus den mitternächtigen Ländern zu uns gebracht. Der rotte Falk wird also genennet, weil er in Ausstreckung seiner Flügel eine dunkle Röthe zeigt, und was sonst an andern Falken weiß-heckigt, das ist an diesem roth mit schwarz gesprengt. Dieser Falk ist etwas kleiner als die vorigen, doch stark an Klauen, Schnabel und Füßen, auch schnell im Flug, welches er jedoch nicht lange aushalten kan. Der Baum- oder Lerchen-Falk ist zwar ein kleiner, jedoch schöner und herrschaffter Vogel, der sich aber nimmermehr zum Baizen abrichten läßt. Zum Lerchen-Fang hingegen ist er trefflich wohl zu gebrauchen, denn wenn man ihn nur in der Mauseszeit der Lerchen, das ist, zu Ende des Augusti auf der Hand trägt, und wenn die Lerchen auffliegen, denselben etwas so zucht-sam, daß sie gleich zur Erden fallen, und sich fast mit den Händen greiffen lassen, mithin durch den Tirack oder Haar-Schlingen gar leicht gefangen werden können. Von dem Blausfuß und Sperber, so gleichfalls Falken-Arten sind, ist unter ihrer specialen Benennung gedacht. Aus denen vielerley Arten der Falken entstehen manchmal Bastarte, wenn sie sich in der Brunst-Zeit vermischen, welche jedoch oftmahls zum Baizen gar wohl zu gebrauchen sind. Die Falken fängt man auf unterschiedliche Arten, und zwar, wie alle andere Raub-Vögel mit aufgerichteten Garnen, Wänden, Rinnen, Schleifen, Keim-Ruthen etc. und Habichts-Fängen. Wenn man junge Falken ausnimmet und aufziehen will, muß man ihnen allezeit frisches Fleisch von jungen Tauben und Wald-Vögeln geben, das nicht über einen Tag alt sey, dieselben aber damit nicht überladen, und sie also neun Monat alt werden lassen, ehe man sie auf die Hand sitzen läßt. Wenn man sie zum Aufsitzen gewöhnen will, muß man sie erst auf Stangen und Aesten von Bäumen aufsitzen lernen; hernach werden sie durch langwieriges Wachen, welches sie zahn und kirre machen muß, zum Hauben-Tragen, und folgendes zum Luder und auf Beydwerck gewöhnet, indem man sie ins Feld nimmt, und ihnen dafelbst allerley Thiere zeigt, darauf sie sollen abgerichtet werden. Das Baizen mit diesen Vögeln geschieht folgender Gestalt: Man reitet, indem der Falke verkappt auf der Hand sitzet, auf die Reiter, und hat kleine Spür-Hunde bey sich, wenn nun diese was auftreiben, so macht man dem Falken das Gesicht frey, und wirft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einem Vogenschusse zuflößet; so bald er etwas gefangen, so setzet er sich nieder, und läßt sich von dem Falkenier den Raub mit guter Manier abnehmen, der ihm denn alsobald etwas vom Geäße giebet. Wenn der Falken Mauseszeit ist, das ist, wenn ihnen die alten Federn ausfallen, und neue davor wachsen, welche gemeinlich zu Ende des Merckens ihren Anfang nimmet, so muß man ihnen kurz vorher in Baum-Del genestes Schaaf-Fleisch, das in frischem Wasser ein wenig abgeschlagen worden,

vorgeben. So oft man ihnen aber frisches Geäße vorleget, so oft muß man ihnen auch das alte Geäße wegnehmen. Sie müssen auch vor Endigung ihrer Mauseszeit, ehe man sie aus dem Zimmer, worinnen sie solche Zeit über eingesperrt gewesen sind, heraus nimmt, mit einer gelinden Purgation gereinigt werden. Ein vermauser Falk wird genennet, welcher seine Federn nur erst einmahl verändert hat; ein madrierter Falk aber, welcher solche mehr als einmahl erneuert hat. Von denen Falken wird also Beydmännlich gesprochen: Der Falk zeucht in die Höhe: der Falk senkt sich wiederum: der Falk sieht auf den Raub: reißt den Raub mit den hintern Klauen: der Falk greift an, liegt unter, verlieret das Feld. Ihre Nester heißen Gestäude. Wenn sie gefangen, werden sie mit Neuschauben gehaubt; wenn man sie aber anfängt zu tragen, alsdenn werden sie erst recht gehaubt. Sie stehen auf der Hand oder Stange, und sitzen nicht. Sie werden berichtet, und nicht zahn gemacht; man locket und ähet sie auf das Luder: das Luder giebt man aus; sie werfen alle Morgen ihr Gewölle, das ist, sie speyen die Haare oder Federn, welche sich von dem des vorigen Tages von ihnen genossenen Raube oder Aetzung in dem Kropffe gesammelt haben, wieder aus, ausserdem sie sonst nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen tüchtig sind. Wenn sie fliegen, neunet man es freigen. Sie schlagen die Keiger oder wilde Enten von oben herab, und fliegen alsdenn wieder. Ihre Flügel nennet man Schwingen, ihre Füße aber Hände. Wenn sie sich verirren fallen sie in ein ander Land; an stat das man spricht: Man habe den Falken los gelassen, muß man sagen: Man habe ihn geworffen. Der Falcke blockt, oder hat geblockt: heist, wenn er sich, nachdem er ein Rehhu aufgetrieben, nach seinem Vortheil auf einen Baum oder Busch setzet. Luder heißt den Falken mit Schwingung des Luders, Feder-Spiels oder Handschubes zu sich locken.

Falkenier, ist derjenige, welcher die Falken und andere zum Baizen taugliche Raub- und Stog-Vögel aufzuziehen, abzurichten, und bey der Baize zu werffen gelernt hat, und davon Profession macht. Es muß derselbe ein verständiger, gedultiger und hurtiger Mann seyn, welcher eine angebohrne Liebe und Freundschaft zu denen Falken haben, ihre Natur und Eigenschaft, Complexion und Humeur, aus dem Grunde verstehen, dieselbe mit gutem Bedacht und Behutsamkeit zu regiren wissen, sie mit einer hurtigen Faust zur gelegenen Zeit werffen, den Vogel nicht übel ansahen, auf ihn zußen oder schlagen, sondern desselben Mißhandlung mit guter Weisheit und Sanftmuth sein sitzam verbessern; und mit gutem Glimuff denselben wieder zurechte bringen soll; einen jeden Vogel, welchen er früte oder zeitlich abfliegen lassen müsse, wohl unterscheiden, sowohl auf denselben ordentliche Fütterung, als auf ihre benötigte Purgation und Reinigung zu rechter Zeit mit Fleiß sorgen.

auch damit die Falken oder Vogel gesund bleiben mögen, ihnen den Fraß nicht von groben alt stinkenden, sondern von weichen, zarten und reinen Fleische fein klar hacken sollte. Des Falkeniers Kleid und Pferd sollen beyde grau, und dieses letztere nicht seiden oder schnarhend seyn; und weil mit einem einzigen Falken, welcher leicht versiegen, oder verlohren und verunaltset werden kan, nicht viel auszurichten, soll er wenigstens zwey bis drey abgetragene Falken, ingleichen zween vorstehende Hühner-Hunde, vier Eröber mittelmäßiger Art, einen Wasser-Hund zu Enten und Gänfen, wie auch zum allernennigsten einen Strick Wind-Hunde haben. Ferner hat er vor seine Person vornöthigen eine von seiner Leinwand sauber gemachte Weide-Tasche, worinnen er allezeit einiges Fleisch zum Fraß, oder ein paar lebendige Hühner oder Wachteln, dem Vogel zu geben haben muß. An der Seite soll sein Feder-Spiel oder Vorlos, den Falken damit wieder an sich zu locken, hängen. Seine Hände sollen mit ein paar grossen und weiten, von gutem starken Hirsch-Leder wohl gemachten Handschuhen verwahrt seyn, damit der Falck desto fester und gewisser auf der Faust sitzen, und mit den Klauen nicht durchgreiffen möge. Vor den Falken oder Vogel ober, und zwar vor einen ieden absonderlich, nach des Vogels Kopfs Grösse muß er haben eine von wohl ausgearbeitetem Leder fein zierlich gemachte Haube, welche um die Augen des Vogels fein geräumig, rund, hoch erhaben, und oben auf der Matte mit einem von schönen bunten Farben zierlich gemachten und mit dünnem Drat befestigten Feder-Wülcklein versehen seyn soll, daß sie von zwey gelinden Zuck-Niemlein, der Nothdurfft nach, zu- oder ausgezogen, oder aufgesetzt und wieder abgenommen werden könne. Wie denn der Falkenier ein solches Häublein iederzeit auf der Krempe des Huts im Vorrath bey sich tragen soll, woran er vor andern Jägern zu erkennen und zu unterscheiden ist. Hiernächst muß auch der Falcke das benöthigte Geschübe an seinen Füßen haben; solches bestehet aus zweyen ohngefehr eines Fingers langen, weiß-earbeiteten schmeidigen und gelinden Niemen, welche sauber ausgefrant, an die Falken-Füße fest angemacht, zwey hell-klingende Schellen, damit man ihn weit hören und finden könne, daran befestiget und mit einem Spannenslangen, schmalen weissen Wurff-Niemen durchzogen werden müssen, dabey man ihn bey der Hand halten kan. Wenn aber der Falcke steifen soll, wird er abachahet, und dieser lange Wurff-Niemen vom Geschübe abgezogen, ihn ledig zu lassen. Endlich soll der Falkenier nicht des Winters beyh Schne, welcher den Vogel blendet, des Frühlings nicht zu früh in Thau oder Nebel, des Sommers nicht in grosser Hitze, noch des Herbsts bey trübem feuchten Wetter oder Frost den Vogel baisen, auch denselben nicht alle Tage dazu abtrauchen, sondern nur etwan über den andern Tag, und bey hellem klarem Wetter mit dem-

selben austreiben, den Falken aber alsdenn dergestalt tragen, daß er ihn nicht zu nahe an seine Augen oder Gesicht halte, weder zu niedrig noch zu hoch, und iederzeit fein fren trage, auch den Vogel wider den Wind auf der linken Faust sitzen habe, damit derselbe mit seinen Schwingen-Federn nicht an des Falkeniers Kleid stossen möge.

Fall, wird diejenige allerfürkste Entfernung-Linie genennet, um welche eine Sache mit ihrer obren Fläche an einem Orte von der wahren Horizontal-Linie weiter entlegen, als an einem andern. Wer demnach die Grösse des Falles zu wissen begehret, muß vorhero die richtige Horizontal-Linie zu finden geschickt seyn, diese Wissenschaft halte, welche zu suchen heisset man das Niveliren oder Wasserwägen, davon siehe Mathemat. Lexicon. Wenn also über eine sonst ebene Fläche, z. E. eine Wiese von einem Ende derselben bis zu dem andern eine Horizontal- oder wagrechte Linie gezogen und dabey gefunden würde, daß sie die Wiesen mit dem einen Ende durch den Hang oder ihre schieffe Lage, um einen Schuh von der gedachten wagrechten Linie tiefer liege, so saget man von selbiger, sie hat bis an den abgemessenen Ort einen Schuh oder halbe Elle Fall. Je grösser nun der Fall, desto schneller ist auch die Bewegung eines in Bewegung gebrachten Körpers über gedachte Fläche, wo er nicht durch andere Umstände einen Aufenthalt leiden muß. Wie denn eine Kugel von einem Berge von selbst schneller herab laufen wird, wenn sie einmahl nur aus der Hand gelassen worden, als eine andere von eben dergleichen Grösse und Gewichte auch mit der grösssten Gewalt einen kleineren Berg hinauf gerrieben werden soll. Gemeinlich giebt man dem Wasser auf 100 Fuß Länge ein Viertel Fuß Fall; zu denen Wasserleitungen aber, wo derselchen am meisten und genauesten in acht zu nehmen, setzet Vitruvius auf 100 Fuß Länge einen halben Fuß Fall.

Falle, wird eine Maschine genennet, womit man schädliche Thiere wegfangen kan, als Mard. Falle, Maulwurffs-Falle, Mäuse-Falle, Ratten-Falle zc. wovon unter ieder Benennung ein mehrers.

Fallen, nennen die Jäger, wenn ein Hirsch oder anderes Stücke Wild, von einem Schuh, Stich, Krankheit oder Hunger stirbt, und, wo es nicht bey Zeiten gefunden wird, verfaulen muß.

Fallende Sucht, oder die schwere Krankheit der Pferde, wird also erkannt: Erstlich schwinen die damit befallenen Pferde und tummeln sich, sperren das Maul weit auf, und fallen endlich zu Boden. Wo nun solches von ihnen gesehen wird, soll man vor allen diesen Tranc gebrauchen, und dem Pferde warm einatessen. Nimm Linden-Blüth-Wasser, Eichen-Korb Wasser, eines ieden ein halb Maßel, Benedicänen Eberiac ein halb Loth, gebrannt Hirschhorn ein Loth; dieses alles in ein halb Rössel Bier gethan und dem Pferde warm eingegeben,

gegessen,

gegossen, hierauf demselben noch die Lungen-Herz- und Spor-Ader geschlagen, so wirds wieder gesund. Oder: man soll dem Pferde alsobald die Hals-Adern schlagen, und mit einem zerspaltenen Stecken das Blut aus den Nasen-Löchern lassen, auch folgenden Trauct vor und nach der Aderlässe eingießen: Nehmet vier Loth Meer-Kettig, zwey Loth Kürbis, zwey Loth Diagylii, oder präparirten Scammonii, und zwey Loth der Wurzel vom Heil-Fraut; diese Stücke stosset zusammen, siedet sie mit dritthalb Pfund Honig, davon nehmet jedes mahl einen Löffel voll, thut es in ein Quartier Wasser, und ein Loth Del darzu, und gießet ihm in den Hals. Oder: nehmet Meister-Wurzel und rothen Beyfuß, machet beydes zu Pulver und blaset es dem Pferd, nach der Aderlässe, durch ein Röhrlein in die Nasenlöcher.

Fallen in ein ander Land, saet man von denen Falken, wenn sie sich in Verfolgung ihres aufgestossenen Raubs verirren und offtmahls auf viel Meil-Wege weit von dem Ort, wo sie geworffen worden, hinweg fliegen.

Fall-Hütgen oder Mütze, ist ein meist von Sammet oder auch Tuch und anderen Zeug derb ausgestoffter, am Kopffe aber fest anliegender Hund, welcher denen Kindern, die zu lauffen anfangen, aufgesetzt wird, damit selbige, wenn sie fallen, nicht so leichte mit dem Gesichte aufschlagen können; bey der obersten Öffnung ist er über das Creutz mit breiten Streifen versehen, daß er desto fester auf dem Kopffe sitze, und nicht hinunter in das Gesicht rücken möge.

Fall-Sack, siehe Garn-Sack.

Fall-Thüre, heisset man diejenige, welche durch ein daran gehengtes Gewicht zugerogen wird, daß, wenn solche aufgemacht und aus der Hand gelassen wird, von selbst sich wiederum zuschläget.

Falz, Pfalz, oder, wie es auch von einigen genennet wird, Palz, ist bey dem Auer-Geflügel, Trappen und andern hohen Feder-Wild eben dasjenige, was man bey dem rothen und schwarzen Wildpret die Brunst nennet. Wenn die Auerbahnen falzen oder in der Falz sind, so machen sie nach Mitternacht bis gegen den Tag ein Geschrey, welches fast klingenget, als ob ein Grase-Näher mit feinem Wehstein mit doppelten Strichen gerade die Sense striche. In währendem solchem Falz-Geschrey hören und sehen sie nichts, und gehen gleich den Truthähnen mit abwärts gespreizten Flügeln und straubigten Federn auf denen dicken Wessen der Bäume hin und wieder, welches letztere zwar auch die Treppen in ihrer Falz-Zeit thun, aber dabey keinen Laut von sich geben.

Familie, bedeutet entweder alle diejenigen Leute, die zu einem Geschlechte durch Bluts-Freundschaft oder Schwägerchaft gehören, oder nur in einer Wirtschaft, der Wirt, die Ehefrau und Kinder, so bey ihm sind, oder

auch die Bedienten und das Gesinde. In diesem Verstande ist nun der Hauswirt das Haupt der Familie, und muß also das Vermögen und die Klugheit haben, eine Familie zu ernähren und zu regieren. Zwey wichtigste Stücke aller derer, die wirklich vor sich oder im Rahmen anderer Wirtschaft treiben wollen. Wie viele und wo werden sie nun dazu angeführt? wo sind Anstalten dazu vor gemeine und andere Leute, die nicht eben studiren wollen?

Fang, heisset bey der Jägerey ein Stuch, welcher einem wilden Thiere mit dem Hirs-fänger oder Fang-Eisen gegeben wird.

Fang, nennet man auch das von Holz gemachte Gebüde oder die hölzerne Maschine, welche dergestalt eingerichtet ist, daß gewisse Thiere sich selbst darinnen fangen müssen. Also hat man Kal-Fänge, Bären-Fänge, Enten-Fänge, Fisch-Fänge, Habichts-Fänge, Lachs-Fänge etc.

Fang-Eisen, ist ein Schweins-Spieß, mit welchem man einem wilden Schweine auf der Jagd oder Schweins-Hak einen Fang zu geben pflegt. Dieses Fang-Eisen muß auf anderthalb oder zwey Spannien zurücke einen Knebel haben, wie ein Creutz, damit das angefaßte Schwein, wenn es getroffen wird, weiter nicht, als bis auf den Knebel, an den Mann dringen könne. Mit der linken Hand muß es regiert, und von der rechten nachgedrückt, die Füße aber von dem Jäger also gesetzt werden, daß der linke Schenkel unter der linken Hand, und der rechte unter der rechten Hand ganz fest, stark und unerrücklich stehe, und das meiste Absehen auf des Schweines Kopf und seine Bewegung habe; so muß auch der Fang zwischen den Vorder-Läuften und dem Hals, gleich zum Herzen zu gesehen.

Fangen, nennen die Jäger, wenn ein Hund oder Wolff kein anderes Thier niederziehet.

Fang-Stricklein, ist ein kleines Leinchen, die Hunde damit zu führen.

Färber-Baum, ist ein drey Ellen hohes Stauden-Gewächs, dessen Blätter dem Zerpentin-Laub sehr gleich kommen, hat ein gelbes Holz, so die Färber zum gelben Färben derer Tücher brauchen.

Färber, sind diejenigen Handwerker und Künstler, welche leinen, wollen, Camels-haarnenes und seidenes Garn, Zeug und Tuch auf mancherley Art färben, und entweder Schwarz- oder Schönfärber. Endlich aber sind zu unsern Zeiten auch die Seidenfärber insbesondere dazu kommen. Siehe Leipziger Sammlungen die 8 ersten Stücke.

Farce, heisset in der Küche klein gebacktes Fleisch, welches gemeinlich mit klein geschalteten Nieren-Stollen und in Milch gemachtem und wieder ausgedrücktem Eiweiß vermischt, mit Salz, Gewürz, abgerührten Eiern im Morfel vollends klein gestossen, und zu Füllung gewisser

gewisser Speifen gebraucht wird. Die Teutschen Koche nennen es ein Gehäck.

Farcin, ist ein Gift oder Verderbung des Geblüts der Pferde, welches durch allerhand Geschwüre ausbricht.

Farin, siehe Zucker.

Farr, Farr-Ochse, siehe Drummer.

Farren-Kraut, ist ein Gewächs, so in Wäldern an schattichten Orten anzutreffen, hat fleckige und eingekerbte Blätter, eine fäpige braune Wurzel und ist bitteren Geschmacks. Von dieser Wurzel, mit der man sonst, wie auch mit dem Saamen mancherley Aberglauben treibet, schreibt Hieronymus Boec in seinem Herbario, daß, wenn man sie durchschneide, auf beyden von einander geschnittenen Theilen ein ausgebreiteter Vogel gleich einem Adler mit zwey Köpfen im weissen Felde wahrzunehmen, weil durch die ganze Wurzel kleine schwarze Mederlein in einer solchen Lage zertheilet neben ein sich befinden. Sie dienet vornemlich vor Verstopfung, wird gebraucht vor die Würmer, und hilft vor Milz- und Mutter-Beschwerung.

Fasan, Phasan, ist einer von denen schönsten und wohlgestalteten Vögeln, so seiner Leibes-Größe und Gestalt nach einem Capaun gleich kommt, und mit unter das hohe Feder-Wildpret gehöret. Er hat einen dicken erhabenen und Horn-färbigen Schnabel, einen schönen Aschen-farbenen Kopf, und zwischen den Ohren und dem Schnabel einen Scharlach-farbenen mit schwarzen Bäncklein versehenen Fleck; der ganze Hals zeinet eine ungemein schöne mit blau vermengte grüne, und wo der Hals die Brust beröhret, eine aus schwarz, gelb und grün vermischte Farbe, durch welche ein schwarzer Strich hinläufft. Der Rücken und die Flügel sind fast über und über Roth Farb, auf fahlroth ziehend. Die Brust ist dem Halse an Farben gleich, aber etwas dunkeler; und der Schwanz fast zwey Fuß lang, in sechzehn braun schwarzen, grauen, und an denen Seiten Roth-färbigen steifen Federn bestehend, davon die mittleren nach Art der Elster-Schwänze die längsten sind. Die Füße sind glatt und graulich. Die Fasan-Henne ist nicht so schön als der Hahn, sondern von Farben fast wie eine Wachtel, am Kopf und Hals bräunlich, an der Brust aber mit graulichten, röthlichen Federn vermischet, hat braune Flügel, und auch einen langen Schwanz, doch nicht so groß als der Hahn. Es giebt auch weisse Fasane, welche wegen ihrer Narität sehr hoch gehalten werden; Die Hühner davon sind ganz weiß, die Hähnen aber haben um den Hals etwas gespiegeltes, doch einer vor dem andern mehr oder weniger. Die Fasane verschlucken alle ihre Gedäse, und halten sich auf denen Wiesen, Brüchen, Auen und Feld-Sträuchern von Weiden, auch im alten Grase, um sich darinne zu verbergen, gerne auf, wo sie die Weizen, Felder, Ager, Kohl-Gärten und Weinbergen, item Wacholder-Sträucher und Brombeere, ingleichen

Amis-Häuffen nahe zu ihrer Nahrung haben. Sie laufen viel schneller und hurtiger, als die gemeinen Hühner, werden auch nicht leicht aufgeben, sie werden denn mit Gewalt jähling aufgetrieben, oder wenn das Gras feuchte ist, und sie aus ihrem Lager gerne weiter in einen andern Stand wollten. Die Habichte, Hühner-Geeyer und andere Raub-Vogel, desgleichen die Füchse, Marder und wilde Katzen, Irtisse und Biessel, thun ihnen grossen Schaden: so stellen auch die Krähen und Elstern ihren Eiern sehr nach, und saufen sie aus. Sie sitzen zu Nacht, vor Furcht der Raub-Thiere gerne auf den Bäumen, verrichten aber ihre Brut an der Erden. Sie sollen, wenn sie sich zu verbergen gedanken, den Schnabel nur verstecken; ingleichen wenn sie ihrer im Wasser ansichtig werden, sollen sie ihre schönen Farben so sehr betrachten, daß sie ihrer selbst darbey ganz vergessen, so, daß sie in beyden Fällen leichte zu schiessen sind. Man fänget sie am bequemsten mit Schlingen und aufgestellten Netzen, also, daß man entweder einen Rock über den Kopf in die Höhe hält, und denselben stark schüttelt, damit sich der Fasan, als ein ohnedem scheinere Vogel, davor fürchte, und auf diese Art ins Netze laufe; Oder der Jäger bedeckt sich mit einem Tuch, worauf ein Fasan gemahlt sehet, und zeigt sich also dem rechten und lebendigen Fasane, der ihm hierauf getrost folget, bis er darüber ins Netze verfället: oder man gebet mit einem in Rahmen eingespannten weissen Tuch, darauf jedoch ebenfalls ein Fasan geschildert ist, auf den Vogel los, der sich darüber ersezt, und selbst ins Garn zurücker läufft. Man pflegt sie auch mit Falcken und Habichten zu fangen. Zur guten Zucht und Vermehrung dieser angenehmen Vögel, unterhält man sie in besondern Fasan-Gärten, und erwählet daru lieber junge, als alte Fasane. Auf einen Hahn werden höchstens vier Hennen gerechnet. Sie hecken im Merzen und April, und bringen ihre Eier, deren sie zehen, funffsehen, bis zwanzig in einem Jahr legen, ohngefehr in dreysig Tagen aus. Wiewohl man besser thun soll, wenn man eine Mandel dieser Fasane-Eier einer gemeinen Brut-Henne unterleget, weil dieselbe solche Eier besser ausbrüten solle, als die Fasane selbst; am besten aber geschiehet solches von Brut-Hühnern, als deren natürliche Wärme weit nachdrücklicher ist, als der gemeinen einheimischen Hühner. Der kleinen Fasan-Hühlein erste Fütterung bestehet in klein gehackten hart gesottenen Eiern und Petersilien, oder andern garten Manen-Kräutern; kommen sie in die Hollunder-Blüthe, so nimmt man deren halb so viel, als der Petersilien, und dis thut man die ersten vierzehn Tage. Andere nehmen auch Schaa-farbe und junge Brenn-Nesseln, jedes so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, hacken solche darunter, und geben ihnen also des Tages zweymahl zu essen; Zwieback, oder harte Rinden von Weizen-Brot gerieben, mit Milch angemacht, und unter die Eier gemischt, ist das beste Futter unter allen. Die jungen halb-

erwach-

erwachsenen Fasänen bringet man am besten mit Gersten-Mehl in Wasser eingerühret auf; folgendes giebt man ihnen eingewirkten Lein-Saamen unter das Gersten-Mehl, und auch bisweilen geschrotene Mittel-Gerste. Davon nehmen sie zusehend zu; weicht man aber noch über dieses die Gerste in Milch, (doch daß es keine saure sey), so werden sie über die massen feist und stark davon, und geben ein schönes, weißes, mürbes und wohlgeschmacktes Fleisch, auf grosser Herren Tafeln. Die Zurichtung kommt in allen mit derjenigen überein, so bey Rebhünern gebraucht wird, deshalb man sich daselbst Rathes erholen kann. Wenn die Brut-Hennen den Pisp bekommen, muß man ihnen die Schnäbel oft mit Knoblauch, der mit weichem Hars gestossen sey, bereiben, und den Pisp wie sonst den andern Hünern nehmen.

Fasan-Garten, ist ein gewisser, mit Fleiß vertiereter, oder aber von Natur bequemer gelegener Platz zur Zucht und Unterhaltung der Fasänen. Die Grösse und Weite eines solchen Gartens stehet in des Eigenthums-Herrn Belieben. Der Ort dargu aber muß mit Brunnen-Quellen, Bächen und Geröhricht, sonderlich aber mit Gesträuch und Beer-trogenden Ständen, davon die Fasänen ihre Nahrung nehmen können, wie auch mit Bäumen, daß sie bey der Nacht ihren sichern Sitz darauf haben mögen, versehen, ingleichen mit hohen Mancken oder Zäunen umgeben seyn, damit solch Geflügel vor dem Auspfliegen der wilden Thiere gesichert, ihre Brut in Ruhe verrichten, im Winter aber an einem gewissen Ort gespeiset werden könne. Das Lager eines Fasan-Gartens betreffend, muß solcher von Wasser-Güssen nicht überschwemmet werden: Denn weil dieselben meistens im Junio und Julio zu kommen pflegen, da die Fasänen entweder noch in der Brut sind, oder doch die jungen noch nicht fliegen können, so würde ein grosser Schaden dadurch verursacht werden. Wenn man anfänglich einen solchen Garten mit Fasänen besetzen will, so muß man ohngefahr vier Hünern auf einen Hahn rechnen, und denselben an den linken Flügeln die Schwing-Federn, deren etwan acht seyn möchten, hinweg schneiden und mit heisser Asche brennen, so heilet es wieder, und denen Fasänen ist die Gelegenheit, aus dem Garten zu fliegen, benommen. Die jungen hingegen, so von diesen in dem Frühling ausgebrütet werden, fliegen zwar des Tages, um ihre Nahrung zu suchen, in die nächst gelegenen Felder, kommen aber des Nachts wieder in den Garten, daren man auch wohl Ameis-Hauffen, mit samt ihren Eiern bringen mag, weil die Ameisen sich leichtlich vermehren, und denen jungen Fasänen eine nützliche Speise geben. Damit man aber die Fasänen auch bequemlich füttern könne, werden in dem Garten ein oder mehrere Futter-Plätze für dieselbe zubereitet, und grosse weite geflochtene Körbe, die oben offen sind, und unten vier Thürlein haben, hingeseht, durch welche die Fasänen aus- und eingehen mögen. In diese Körbe giebet man

ihnen Trank und Speise, daß sie also des Orts wohl gewohnen, und alle Morgen frühe sich dahin versammeln, ihre Mahlzeit einzunehmen. Wenn nun die Zeit kommt, daß man sie heraus fangen will, wird etliche Tage vorher der Korb oben mit einem Netze wohl verwahrt, an denen vier Thürlein aber werden die Fall-Breter, die vorher allezeit darüber gestanden, mit einem Zug gerichtet; hierauf wenn die Fasänen alle um die gewöhnliche Zeit bey ihrem ordentlichen Essen, lässet man die Fall-Breter geschicklich herab fallen, stellet vor eines von denen vier Thürlein einen starken Sack oder Hamen von Rebhüner-Zeug, und ziehet das Fall-Bret an; So bald sie die Oeffnung des Lichts und die Luft sehen, laufen sie einer nach dem andern in den vorgestellten Zeug, und daraus nimmt man die übrigen Fasänen, sonderlich diejenigen, so töbe werden, und die jungen vertreiben, auch die gar alten, und zur Brut nicht mehr tauglichen Hennen, die übrigen lässet man wieder heraus, und nach Proportion der Hünern so viel junge Fasänen bey ihnen, als man zur Zucht nothig erachtet, welche sich desto häufiger wieder mehren werden, nachdem die alten, bösen Streit-sichtigen Fasänen auf die Seite geschosset und ausgemerket worden. Und also kan man seinen jährlichen Nutzen von den Fasänen haben.

Fasan-Hund, ist ein nur alleine auf die Fasänen abgerichteter Hund, dessen größte Tugend diese ist, wenn er einen Fasan mit Gewalt aufgetrieben, und sich derselbe seiner Gewohnheit nach, auf einen Baum aufschwinget, und an einem dicken Ast setzet, daß er denselben tapffer und laut anbellt, um den Baum herum springe, und an dem Stamm sich aufbäume, als ob er hinauf steigen wollte; wo solches geschieht, schmeizt sich der Fasan auf den Ast, und siehet immerdar den Hund an, dergestalt, daß der Beydemann sicher hinzu treten, und den Vogel frey herab schiessen kan, denn je stärker der Hund bellt, je weniger hat man zu besorgen, daß der Fasan hinweg fliegen werde.

Fasan-Rauch, wird ein denen Fasänen angenehmer Rauch genennet, welcher bisweilen in denen Fasänen-Gärten gemacht, und dadurch verursacht wird, daß die Fasänen lieber darinnen bleiben, und von andern nicht so leichtlich abgelockt werden mögen, denn die Fasänen gehen dergleichen Rauch trefflich nach, und daher kommt es, daß man dieselben auch aus andern Orten, wohin man sie verlanget, locken und bringen kan, und zwar folgender Gestalt: Erstlich muß man die Gelegenheit, wo sie sich aufhalten, besehen, hernach aber eine Viertel- oder halbe Meile davon, einen Ort aussuchen, wo man die Fasänen gerne hin hätte, sodann muß man sich mit ausgezogenen und zusammen gebundenen Hanff-Büscheln, darin noch viele Körner sind, versehen und acht haben, wenn der Wind von dem Ort, da man sie haben will, nach der Gegend, wo sie sich zuvor aufhalten, ziehet:

iebald

sobald solches geschiehet, zündet man die Hanf-Büschlein an, damit ein großer Rauch, und der Geruch den Fasänen von dem Winde zugewehret werde, so werden sie demselbigen nachgehen, und daselbst, wenn man ihnen noch überdis Weizen dahin schüttet, ohne Zweifel lieber bleiben, als an dem Ort, da sie vorhin gewesen sind. Ein anderer guter Rauch ist also zu machen: Nimm Haber-Stroh zwey Gebünde, zwey Scheffel Hanf-Spreu, vor einen halben Reichsthaler Campher, anderthalb Pfund Anis, ein wenig Weyrach, eine Hand voll Widerton, eben so viel Tausendgülden-Kraut, etliche Stücke faul Linden-Holz, ein halbes Maas gebörretes Malz, und vier Pfund Pfeffer: das Hanf-Stroh wird auf bloßer Erden verbrennet, und die Hanf-Spreu darauf, das übrige alles wird unter die Hanf-Spreu gemenet, und also zwey Tag und Nacht damit fortgefahren. Dieser Rauch gehet bey nur etwas wenig starkem Winde auf drey Viertel-Weilweg weit.

Faselen, Fasoelen, Phasoelen, s. Bohnen.

Fas, ist eigentlich ein hölzernes, in der Mitte etwas bauchiges Gefäße, so vom Vöttiger aus Tauben mit Reiffen abgedunden, und mit zwey gleich grossen Böden versehen, so zu Verwahrung eines gewissen, theils trockenen, theils flüssigen Dinges, als Bier, Wein, Cofent, Meer etc. gebraucht wird, und daher seinen Namen **Wack-Fas,** **Bier-Fas,** **Wein-Fas** etc. bekommt. Dergleichen Fässer von der letzten Art werden am besten von eichenem Holz gemacht; die Bier-Fässer aber gemeinlich noch dazu inwendig ausgepicht, welches bey denen Fässern, darauf das Lager-Bier kourmen soll, nothwendig erfordert, bey den jetzigen aber, so man gleich verzapfet, an manchen Orten unterlassen wird. Die zum Drenhahn oder Weiffen- und zum Weiken-Viere bestimmte Fässer pflegen so wenig, als die Wein-Fässer gepicht zu werden. Wenn man die Bier-Fässer, nach ausgeschentem Viere nicht bald aufschläget, dieselben inwendig mit Bessem, Lappen und Wasser wohl reiniget, auch nachgehends an einem bequemen Ort feyn wohl wieder eintrocknen lässet, und an einem sauberen Ort, bis zu fernern Gebrauch verwahret hält, pflegt das Bier nach dem Fasse zu schmecken, und wird stinckend; dahero sollen die Bier-Fässer, und zwar vornehmlich iederzeit, vor dem Fassen, gesäubert, die gepichten aufgeschürt, und wieder gepicht, die ungepichten aber ausgespült, und mit heissem Wasser ausgebrühet, auch henderzeits wieder fest und tüchtig gebunden werden. Eben so reine, ja noch reinlicher, wollen auch die Wein-Fässer gehalten seyn, weil ein grösserer Schade, durch daran zu schulden gekommene Nachlässigkeit geschehen kan; um deswillen soll man dieselbe, bevor man noch Most oder Wein darauf füllet, mit heissem Wasser und Asche wohl ausbrühen, und alsdenn erst mit frischem Wasser vollends anscheuren und ausspülen. Wenn dieses nicht geschieht, wird der Most nach den stinckenden Fässern gleich stinckend, und zwar so,

Oeconom. Lexic.

daß der Gestand nimmermehr wieder zu vertreiben. Einze verahren die also rein ausgewaschenen Wein-Fässer mit Sals-Wasser vor bösem Geruch, und räuchern sie mit gutem Weyrach, damit der Wein desto länger in seiner Krafft dauern möge. Wenn man wissen will, ob ein Fas gemugsam gesäubert und gereiniget, so darff man nur zur Probe ein Wachs-Licht anzünden, und es zum Spund-Loche hinein halten, ist nun das Fas nicht reine genug, wird das Licht alsobald auslöschten, auch der Einschlag nicht leicht brennen, wenn das Fas noch nicht nach Erforderung der Nothwendigkeit gereiniget worden. Um zu wissen, ob es noch einen schädlichen Geruch an sich habe, oder nicht, so schlage man etliche mahl mit flacher Hand auf das Spund-Loch, und fahre damit nach der Nase zu, so wird man die wahre Beschaffenheit bald innen werden. Wenn die Fässer vom Schimmel beschlagen, welches in feuchten Kellern, und bey faulen nachlässigen Leuten gar gemein ist, mug man solche mit truckenen Lappen öfters wohl abwischen, fleissig nach den Reiffen sehen, ob sie noch gut und ganz sind, und wenn irgendwo ein Mangel hieran verspüret wird, solchem durch den Vöttiger alsobald gebührend abhelfen lassen. Damit man aber der Furcht wegen des Abspringens derer Reiffen überhoben seyn möge, hat man in areffen Haushaltungen, wo man viel Wein besitzt, grosse Fässer, insgemein **Strück-Fässer** genannt, welche mit eisernen Reiffen, die nicht so leichtlich abspringen, verwahret sind, auch deswegen gerne geföhret werden, weil der Wein darinnen nicht so stark zehret, als in den andern kleinen Fässern zu geschehen pflegt.

Fas, wird auch an einigen Orten vor ein gewisses Maas flüssiger Sachen, als Wein und Bier etc. genommen, und hält in Sachen das Bier-Fas zwey Viertel oder vier Tonnen, oder sechs Drenlinas, oder sechs Schock, das ist, drehundert und sechzig Meß-Kannen. Die Grösse eines Wein-Fasses aber wird nach der Anzahl derer Eimer, so darein gehen, ausgesprochen.

Fassen, siehe Bierfassen.

Fas-Reiffen, siehe Reiffen.

Fasten-Schlier, siehe Brach Vogel.

Faul-Baum, Wiede-Baum, ist ein Baum mittelmässiger Höhe, welcher am südlichsten unter das Schlag- oder Busch-Holz gerechnet wird. Die Rinde ist von aussen schwarzbraun, mit kleinen weissen Flecken besprennet, inwendig aber gelb, und so man sie kuet, färbet sie grüngelb; dahero braucht man sie auch die Vogel-Nere damit zu färben, und denenselben eine grünlliche Farbe zu geben, daß die Vögel sich nicht dafür scheuen. Sein Laub bestehet in langen zugespizten ziemlich breiten, und rings herum zerkerbten Blättern, welche fast dem Laub des sauren Kirsch-Baums gleich kommen, und für ein autos Futter vor das Hind-Vieh gehalten werden, weil sie denen Kühen die Milch mehren sollen. Das Holz tauget zu nichts besser als in den Ofen, wiewohl es auch gute Kohlen zum Büchsen-Pu ver-

gibt,

giebt, und wenn es noch jung, sehr wohl zu Wieden gebraucht werden kan, dahero es auch den Nahmen Wiedebaum erhalten. Im Frühling bekommt er eine weißliche Blüthe, in langen Trauben; wenn solche vorbei, folget die Frucht, welches Beere sind, so groß als Erbsen, mit einer Hohl-Keble unterschieden, gleich als wenn zwey Beere zusammen gewachsen wären. In einer jeden stecken zwey Kerne, welch denen Wolfs-Bohnen nicht unähnlich, und etwas grösser denn die Linsen sind, auch einen Kern innenwärtig haben, und im Herbst, im October, reiff werden. Sie sind endlich arin, endlich schwarz, und haben einen widrigen und ganz unannehmlichen Geschmack.

Faul-Bette, ist ein kleines und schmales, wie auch niedriges Bett-Gestelle auf eine Person, so von Nuss-Baum oder gemahlt, und mit Bildhauer-Arbeit angezieret, oder mit Sammet, Wüsch, Damast, Caton, und anderen wollenen Zeug bekleidet, mit Campanen beschlagen, und mit darzu gehörigen Matrasen und Haupt-Kissen belegt, so ebenfalls mit seidenen oder wollenen Zeug überzogen, und in denen Nuss-Stuben mehr zum Staat als Gebrauch gefunden wird.

Fauls Fleisch, oder wildes Fleisch, pfeaget manchmahl in denen durch Zerfischung, Zerquetschung oder in andere Wege verursachten Schäden, aus dem gesaulten Geblüte, wo es nicht bey Zeiten zerrieben und ausgeführt worden zu wachsen. Solches wegzuziehen nimmet man gebrannten Alaun, stösset denselben zu Pulver, streuet ihn in den Schaden, oder leget der kleinen Eiter-Nesseln darein, die fressen das wilde Fleisch hinweg. Oder: Wenn man acht Loth Honig und fünf Loth Rosen-Esig nimmet, und darunter kleingestossenen Grünspan, Alaun und Vitriol, und zwar von jedem der beyden erstern zwey Loth, von dem letztern aber nur ein Loth menget, folglich eine Salbe daraus macht, und das Pferd an dem Ort, da das faule und unreine Fleisch ist, mit schmieret, so fällt es heraus. Oder man darf auch nur den Schaden mit Wein, darinnen Nuss-Laub, oder Nessel-Saamen gekochet ist, anzuwaschen, oder gepulverten Grünspan darein streuen, so wird die Wunde frisch und sauber werden, das wilde Fleisch aber heraus fallen.

Faul-Matten, heisset man eine gewisse Art kleiner gefochtener Holländischer Decken, welche man in reinlichen Haushaltungen vor die Thüren der Zimmer zu legen pfeaget, damit man die Schuhe daran abstreichen und saubern möge.

Fäulung, ist eine von der Natur oder durch Hülfe der Menschen in der warmen Luft und Feuchtigkeit erfolgte Auflösung eines Körpers auf einen grossen Grad. Diese Wirkung ist in der Wirtschaft zu vielen Dingen, z. E. zum Düngen nahe, in andern Fällen aber auch schädlich.

Favoretten, sind ganz dünne von Haaren zusammen gerollte Schnecken, die entweder

von falschen Haaren über einem Kohl-Feuer geschlungen und aufgewickelt werden, daß sie eine geraume Zeit vor sich also gekrümmet bleiben, oder sie werden bisweilen auch von eigenen Haaren aufgewickelt, und mit zwey kreuzweis gesteckten Nadeln zusammen befestiget; Das Frauenzimmer bediente sich derselben in vorigen Zeiten, als eine Zierath auf der Stirne zu tragen.

Februarius, oder **Hornung**, ist der zweyte Monat im Jahr, welcher in einem ordentlichen oder gemeinen Jahr acht und zwanzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwanzig Tage, und also einen Tag, so der Schalt-Tag genennet wird, und iederzeit der vier und zwanzigste ist, mehr als sonst hat. Die Sonne tritt den neunzehenden dieses Monats in das Zeichen der Fische. In deutscher Sprache heisset er deswegen Hornung, weil die Hirschen darinnen meistens ihre Gehörne abwerffen. Die Verrichtungen, so ein guter Land- und Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und dar vorzunehmen hat, zeigt der zu Ende dieses Buchs befindliche Land- und Haus-Wirtschafts-Calendar.

Fehrer, wird dasjenige Instrument genennet, das man theils zu einem Schirm wider die Sonnen-Strahlen gebraucht, theils aber auch durch seine Bewegung, sich eine kühle Luft im heißen Wetter zuzuwenden, oder sonst Wind damit zu machen pfeaget. Es wird dieser auf vielerley Manier gemacht, gemeinlich bestehet solcher aus verschiedenen schmalen Stäblein, die sich an dem einen Ende um einen Stiff bewegen, auch aus- und über einander schieben lassen, mit dem anderen schmalen und spitzigen Theile hergegen, werden sie zwischen die gebrochene doppelte Falten, von Papier, Taffet, Atlas und dergleichen gesteckt, und fest geleimet, oder es werden an solchen Stäben die Theile, welche man sonst spizig macht, und in die gebrochene Falten einschleibt, von ganz schwachem feinen Eisenblein ziemlich breit gelassen, und mit durchbrochener Arbeit, auf das netteste gezieret, und damit sie sich nicht weiter, als es nöthig, aus einander geben, zu oberst sowohl, als weiter unten, bey dem Stiel, mit einem gar zarten, nicht allzubreiten Taffet-Rand eingefasset, und an selbiges geleimet; Man bediente sich auch vor diesem, derer auf eben solche Art zusammengestekten Straussen-Federn. Diese beschriebene Arten der Fehrer, werden zum Unterscheid der folgenden Sonnen-Fehrer genennet. Denn man hat noch eine Art, da aus einem etwas langen Stiel, dünne hölzerne Späne also verschoben, neben einander mit Faden oder schwachem Draht befestiget werden, daß sie einem ausgespanneten Sonnen-Fehrer ähnlich sehen, wiewohl sie etwas grösser; aber es werden die stärcken Schwung-Federn neben den Gänse-Flügeln auf die Weise neben einander gesetzt, die Spulen an einen gleichmäßigen Stiel, und anem übergehenden Leiste gen befestiget, das man damit die Strohen auf dem

dem Herd leicht anflammen könne, und dergleichen heißen Feuer-Fecher.

Fecher, siehe Fächser.

Feder. Die Federn sind eine Bedeckung oder Kleidung der Vögel, worunter die Schwänen- und Gänse-Federn, zu Anfüllung der Betten die nützlichsten sind, inwiewohl die ersten sehr rar, und nur für grosse Herren und reiche Leute kommen. Wie oft des Jahrs, und auf was für Art das Krausen oder die Verpuffung derer Gänse- und Schwänen geschehen müsse, soll an gehörigen Orte gemeldet werden. Hier ist nur der Unterschied derer Federn, und wie damit umzugehen, kürzlich zu bemerken. Staub- oder Pflaum-Federn, werden diejenigen genennet, welche unten am Bauch zunächst auf der Haut liegen, und die besten, zärtlichsten und wärmesten Federn sind. Die unter denen Flügeln, in den Seiten und an den Beinen sind etwas stärker, auf dem Rücken aber am grössten und ungeschlachten. Die, so auswendig an denen Flügeln stehen, weil sie etwas lang und die Kiele auch stark sind, pfleget man abzuzupfen und abzuschleiffen, daher sie Schleiff-Federn genennet werden. Jede Sorte dieser Federn pflegen einige besonders aufzuheben, damit sie nicht unter einander kommen, und man dieselben mit grosser Mühe wiederum anzulauben nöthig habe. Die Staub- oder Pflaum-Federn gebraucht man fast nur allein zu den Haupt-Küssen und leichtesten Deck-Betten, insgemein aber vermennet man sie in den etwas schweren Deck-Betten mit den andern subtilsten und leichtesten Federn, weil man glaubet, daß die mit Staub allein angefüllte im Winter nicht warm genug seyn. Der Mittel-Federn bedienet man sich zu denen Wollstern und obersten Unter-Betten; mit denen groben hingegen und denen sogenannten Schleiff- oder Schwanz-Federn füllet man die unterste, gleich auf dem Stroh oder Strohsack zu liegen kommende Unter-Betten an. Weil aber die neuen Federn sehr übel riechen, und nicht allzu gesund zu gebrauchen, indem sie noch nicht recht ertrocknet, als werden sie in einen Sack, oder in ein altes Eingefieder gethan, und zwen bis drey Jahr lang unter andere Betten, gemeinlich unter die Ehehalten-Bette, zu unterst geleyet, und täglich fleissig aufgeschüttelt. Der Staub wird gleichfalls in einen Sack gefasset, in die Sonne geleyet, mit einem leichten Strecken des Tages zu vier bis sechs unterschiedenen mahlen geschlagen und fleissig umgewendet, wovon er schön aufzulauffen, und pflaumicht zu werden pfleget. Auf gleiche Art wird der Isländische Feder-Staub, oder sogenannte Eider-Dun, bey einem heißen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnen-Schein, mit Spirk-Ruthen 1-pffer anschlaan, damit die oft häufig dorinnin steckenden Hülstein und Sand davon fallen, denn werden sie erst in leichte Eingefieder von Luffent oder Caton gefasset, und nur zu Kranken-Keiss- und Sommer-Betten gebraucht. Wenn die Federn vom Schweiss zusammen gegangen, oder jemand darauf ver-

storben, ist es am rathsamsten, das Bett von neuem zu federn: Zu solchem Ende lässet man die Küssen etliche Wochen in freyer Lüfft, oben unter dem Dache des Hauses hangen, leeret alsdenn jedes Küssen besonders in einer wohlverwahrten Kammer aus, lässet das Eingefieder, worein die Federn gefasset gewesen, mit Lauge wohl auswaschen, die Federn aber schläget man erstlich durch eine Räder (Räuter) oder Sieb mit weiten Löchern, vermittelst eines Gänse-Flügels oder Flederwisches, daß die subtilste und leichteste Federn davon säubet, und auf einen gewissen Hauffen fallen, was aber durch die Löcher der Räder sich auf den Boden sencket, wird durch ein ander Sieb mit engen Löchern durchgerädet, und von dem beygemischten Staub und Unrath abgetrennet; was sodenn von Federn sich zusammen gebacket, pfleget man aus einander zu rupffen, und gleich dem vorigen durchzuschlagen, da man sie denn wieder einfasst, und den Abgang mit andern Federn ersetzt. Die stärksten Federn in den Flügeln der Gänse, sind die sogenannten

Feder-Kiele, welche vor aller anderer Vögel Federn am dienlichsten zu Schreib-Federn sind, gleichwie die Raben-Kiele zum Zeichnen. Die besten Feder-Kiele sind diese, so im Frühling von denen Gänsen genommen worden, sonderlich aus den rechten Flügeln, denn solche viel durchsichtiger, härter, wägrer und vollkommener sind, auch dem Schreiber besser in der Faust liegen, als die aus den linken Flügeln. Ehe man Federn daraus schneidet, sollen sie vorher an der Sonne noch besser gedörret, oder durch heisse Asche gezogen, und vermittelst eines Messers gestriemet oder gestreifet, auch sauber abgeschabet werden; gute Kiele soll man ein Jahr lang liegen lassen, so verlieren sie alle Fettigkeit und Feuchte. Die Schreib-Federn, damit man auf Pergament schreiben will, müssen stärker seyn, als diejenige, womit man auf Papier schreibt, dazu denn die Schwänen-Kiele am allerbesten taugen. Es werden auch diese Feder-Kiele, zum Unterscheid derjenigen Kiele, die von den geschlossenen oder gerissenen Federn übrig bleiben, Spuhlen genennet. Siehe Federnschleiffen.

Feder-Kraut, s. Heidnisches Wundkraut.

Feder-Lappen, sind zusammen geknüpffte Büschel Federn, welche an Leinen gebunden, des Nachts gegen Tag hin vor das Holz gezogen werden, damit die Hasen oder Füchse, so sich in der Nacht aus dem Holze heraus, und zu Felde begeben, bey anbrechendem Tage nicht wieder zu Holze gehen, sondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hegen finden möge. Man pfleget auch groß Wild, als Wölffe, Säuen und Hirsche damit einzustellen und zu verappen, daß sie in der Stille, und ohne von denen Leuten oder Hunden verstört zu werden, in ihren Behältnissen so lange warten, bis man den Jeug an Luchern oder Netzen herbey bringen, und fellelen könne. Zu diesen Feder-Lappen braucht man die Federn von allerhand zahmen und wildem Geflügel, als Schwänen, Trarven,

Muerhähnen, Truthühnern, Reihern, Störchen, Gänfen, Habichten und Raben; denn sie müssen von mancherley Farben, schwarz, braun und weiß, also recht bunt aussehen, damit sie so viel besser abschrecken können. Man hat aber zweyerley Arten von Feder-Lappen; Die erste Art, wozu die größten Federn genommen, und gedoppelt mit den Rielen gegen einander durch einen Kreuz-Schlag gezogen werden, und auf zwey Lächer lang stellen, werden durch zwey Leute auf grosse Haseln gewunden, und doppelte Feder-Lappen genennet, deren Leinchen so stark als Wolffe-Garne sind, solche aber sind beschwerlich mit Haseln, und langsam zu stellen, gehen auch wohl sechsmaal so viel und größere Federn darauf, als sonst nöthig wäre. Die andere kleinere Art Feder-Lappen, welche viel leichter, nützlicher und wohlfeiler ist, gebraucht nur mäßige, jedoch auch bunte Federn, allein nicht mehr als zwey bis drey, unterwärts ebenfalls mit dem Dreyschlag geknüpft, deren Leinchen von Stärke des Hasen-Garns ist, oder hundert und sechzig Schritt. Die Knoten kommen nur eine gute Spanne von einander, der Hasel ist viel kleiner, und mit einem einfachen Hand-Griff von dürrer Holke, das die Spille sich umdrehen kan. Wenn man die Feder-Riele, ehe sie zusammen geknüpft werden, an der Spitze öffnet, und in ein Faß voll Hunde Mist stecket, auch das Leinchen darinnen weicht, noch besser aber mit dem sogenannten Teuffels-Dreck beschmieret, so bleibet der Geruch sowohl in den Federn als in dem Leinchen, und scheuet das Wild sich entsezlich davor; es ist aber wegen des Geruchs nicht rathsam, solche zuerichtete Feder-Lappen bey die Neze zu hängen, sondern sie müssen absonderlich aufgehoben werden. Wer die Federn so geschwinde nicht aufbringen kan, und doch verlappen will, brauchet an stat der Federn starkes Stroh, nach Länge der Federn abgehauen, wovon sich das Wild ebenfalls schenet. Wenn in der Eil gestellet werden soll, und nicht allezeit Furcheln oder Lapp-Reisser vorhanden sind, oder bey dem Frost nicht in die Erde zu kommen ist, muß man die Lappen mit den Leinchen um die Sträucher oder Bäume anziehen, und umschlagen, oder da es noch schlaff hängen bliebe, an nöthige Dertzer Lappreisser unterstützen. Man pflaget auch die Feder-Lappen öfters doppelt über einander zu stellen.

Feder-Muff, ist ein von gefärbten oder ganz weißen Federn, in die Rundung zusammen gehetzter Uiberzug, in Forme eines gewöhnlichen Muffes, an dessen stat ihn auch das Frauenzimmer im Winter gebraucht, weil er inwendig auch mit Rauchwerk versehen.

Federn schliessen, schleissen oder reißen, ist eine Arbeit welche eine gute Haus-Mutter, den Winter über, zu Abendzeit, wenn die Mägde ihre andere Arbeiten schon verrichtet, vornehmen läßt, da denn die Federn, wenn bey Berufung der Gänse, dieselben nicht bereits, nach ihren Gattungen, besonders gethan worden, nun erst sortiret, die Staub- und Pflaum-

Federn ausgelesen, die Mittelfedern aber und das grobe Gut geschleiffet (das ist, das Weiße an denselben von ihren Rielen gerissen) und eine iegliche Sorte absonderlich in Säcke oder Betten gesteket wird. Die Riele von denen Schleiß- oder gerissenen Federn, werden meistens in die Fahrwege (Durchhaus aber nicht in die Mist-Stäten) geworfen, oder von armen Leuten verlangt, welche sich Riel-Betten davon machen. Man pflaget auch wohl die geringen oder die schadhaft gewordenen, und zum schliessen nicht dienliche Federn zu hacken und das Weiße also an den Stielen zu lassen, und dergestalt in die Betten zu füllen, welche man alsdenn zum Unterscheid der vorher beschriebenen geschlossenen Federn, gehackte Federn nennet.

Feder-Sack, heisset bey dem Feder-Schliessen derjenige Sack, worin man die geschlossenen Federn zu stecken pflaget.

Feder-Schütze, siehe Jäger.

Feder-Sieb, ist ein ordentliches rundes, und mit einem geflochtenen Boden versehenes Sieb, worinnen nicht nur die ungeschlossenen Federn bey dem Feder-Schliessen, auf den Tisch gesteket, und von dar Haufenweise heraus genommen werden; sondern man gebraucht es auch bey dem Ruffen des Feder-Viehes, das man die Federn sammlt, und einige Tage zugedecket, dieselben darinnen stehen lasse.

Feder-Spiel, oder Vorlos, gehört zur Falknerey, und bestehet aus zweyen mit Riemen fest zusammen gebundenen grossen Vogel-Fittigen, woran ein Wind-Strich hängt, und an dem Ende ein Häcklein von Horn angemacht ist; mit diesem Vorlos, oder sogenannten Feder-Spiel, wird der geworfene Falck gelocket, damit er, in Meinung, es sey ein lebendiges Huhn oder anderer gleichförmiger Raub, wieder zurücke zu dem Falkner fehre.

Feder-Spiel, ist ein altes abgekommenes Kinder-Spiel, mit einem aus Holz und Feder-Rielen gemachten Instrument, dessen weitläufig allhier zu gedencken, nicht der Mühe verlohnet.

Feder-Stäuber, nennet man ein Instrument, so aus einem Busch von Straussen-Federn bestehet, die an einem förmlich gedrehten Stiel, so etwa einer Ellen lang, fest eingeleimet, womit bey einer Hauehaltung das ausgestellte Zinn, Glas und andere Mobilien, von dem darauf geflohenen Staub reine gemacht und abgestäubet werden.

Feder-Vieh, unter diesem Nahmen wird das zahme Gekügel, so man bey Wirtschaften zu halten und aufzuziehen pflaget, als Gänse, Enten, Indianische oder Trut-Hühner, gemeine Hühner, Capaunen und Tauben, verstanden. Die Anzahl des Feder-Viehes muß man nach der Gelegenheit eines Hofes, und der Fütterung mäßig einrichten, und dergleichen nicht in allzurosser Menge halten; das Aufziehen des jungen Viehes mit dem Fleiß wahrnehmen, dasselbe zu rechter Zeit wieder abschaffen, und es also mit langer Fütterung ohne Noth nicht

nicht fassbar machen. Sonst hat es nicht viel Nutzen in der Wirtschaft.

Feder-Wildpret wird alles wilde Geflügel genennet, welches man gemeinlich in dreyerley Arten einteilet, davon einiges zur Hohen Jagd, einig, s zur Mittel- und einiges zur Nieder-Jagd gezehlet wird. Zur Hohen Jagd gehören die Schwane, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Fasan-Hähne, Fasan-Hüner. Zur Mittel-Jagd, Virc-Hähne, Hasel-Hüner und grosse Brach-Vögel. Zur Nieder-Jagd, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Rebhüner, Schnepfen, Taucher, See-Reben, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepfen, wilde Tauben, Kybik, Wachelt, Ziemer, Scherren, Amseln, Drosseln, Lerchen, und andere kleine Vögel, wie sie Nahmen haben mögen. Wo keine Mittel-Jagd in Obervans ist, pfleget man die Virc-Hüner, auch wohl mancher Orten die Hasel-Hüner unter das grosse Weydwerk, oder die Hobe-Jagd zu rechnen.

Fege, ist ein schwarzes zottigtes Thier in Africa, welches fast wie ein Mensch aussiehet, jedoch ein grosser Feind desselben ist. Ehe es den Menschen anfallt, pflegt es vorher ein menschliches Gelächter aufzuschlagen.

Fege, siehe Korn-Fege.

Fegen, heisset das Korn oder den Weizen, welcher durch das Wurffen nicht reine genug worden, langsam durch die Korn-Fege oder Nolle laufen lassen, damit das kleine Gesäme, ingleichen aller Zusatz und Staub durchfalle, und es also auf das reineste werde. Dahero wird auch dieses Wort nachgehends gebraucht vor Scheuren oder eine Sache reine machen.

Fege, wird auch von dem Hirschen gesagt, wenn derselbe die raue Haut von dem neu-aufgesetzten Gehörne (welche dahero, wenn sie von diesem herunter, das Gefege genennet wird) abschläget. Solches geschiehet gemeinlich innerhalb zehn oder zwölff Wochen, nachdem er das alte Gehörne abgeworffen, etwan um Mariä Heimsuchung, worbey dieses merckwürdig, daß er das Gefege, so viel er dessen beym Schlaagen finden kan, wiederum genießet und verschlinget; ingleichen, daß, wenn der Hirsch anfängt zu schlagen, solches meistens in der Nacht geschiehet, da er denn beym Thau, oder wenn oben der Busch naß vom Regen ist, den aus dem Gehörne kommenden, und auf den Kopf oder Hals tropfenden Schweiß so reine wiederum von sich abzuführen, und sich zu saubern weiß, daß man keinen Tropfen davon an ihm finden kan. Es pfleget auch der Hirsch am liebsten an dem harsigsten Holze, als Tannen, Fichten, Kiefern, Wachholdern, zc. item am bittern Holze, als Weiden, Saal-Weiden und Aspen-Holze zu fegen und zu schlagen.

Fejm, siehe Mast.

Feiffel, Feiffel, Rißel, ist eine von denen gefährlichsten Krankheiten der Pferde, und kommt von einem griechlichten weissen drüsigten Unflat, welcher in Gestalt weißer Hauff-Körner, oder Schweins-Sinnen am Halse, wo

derselbe an den Kopf des Pferdes rühret, zwischen der Haut und dem Fleische steckt. Wenn dieser Unrath (der sich, wo er steckt, leichtlich mit den Fingern fühlen läset,) zerfließet, so fällt das Pferd augenblicklich um, und verreckt, ehe vier und zwanzig Stunden vergehen, wenn ihm nicht schleunig geholffen wird. Diese Krankheit entspringet, wenn sich ein Pferd im Fressen oder Sauffen verfangen, zumahl, wenn es etwan ein bißgen übertrieben worden, und auf die Hitze gleich geoffen hat. Man kan es bald mercken, ob ein Pferd verfangen habe oder nicht: denn wenn es getränkert wird, und läset zuletzt, wenn es aufhört zu sauffen, das Wasser wieder aus dem Maul laufen, so hat es sich nicht verfangen: Wenn es aber nach dem Sauffen das Maul feste zuhält, und läset nichts wieder heraus laufen, so hat es gewiß verfangen, und kriegt den Feiffel. Dieser giebt sich auch äußerlich bald zu erkennen, wenn dem Pferde, so damit behaftet ist, die Ohren und das Geschrote kalt sind, und die Zunge gleich trocken ist (denn sind ihm die Ohren kalt, und dennoch die Zunge warm und feucht, so sind es die Wärme), item wann das Pferd ängstlich thut, schwizet, nicht fressen will sich niederleget, und freisset, ohne daß es wieder aufstehen will, da ist denn das beste und geschwindeste Hülfss-Mittel, man lasse dem Pferde den Feiffel reissen, und dieses geschiehet folgender Gestalt: Man führet das Pferd aus dem Stalle, und leget die Ohren desselben am Halse herunterwärts gegen den Kinn-Backen zu, wo nun die Ohren sich enden, oder wo sie am Halse hinreichen, da, oder ein paar Quer-Finger darunter, beareisset man mit der Hand die Beulen, wo dieser finstige Unflat, nemlich der Feiffel, drinnen steckt, welcher, wenn vorher die Haut an solchem Ort mit einer Ziete geöffnet worden, heraus gegraben, und wenn von solchem alle Körnlein heraus sind, etwas Salt mit Menschen-Speichel hinein gerieben werden muß. Wenn nun dieses auf beyden Seiten des Halses also geschehen, so läset man ihm unter der Zungen in der Mitten eine Ader, welche zu der Zeit voller Bluts und aufgelauffen ist, daß sie leichtlich zu erkennen, und reibet ihm Salt darein, oder sticht ihm den dritten Kern oder Staffel oben im Gaumen des Mauls, und reibet das Maul mit Salt, steckt ihm auch ein wenig Heu oder Stroh in die Nasen, damit es wieder brausend gemacht werde; Nachgehends decket man das Pferd mit einer Decke warm zu, führet es hin und wieder, bis ihm die Ohren erwärmen, giebt ihm einen Büschel Heu, macht ihm einen Tränck-Eimer von Roggen-Mehl, Salt und Wasser durch einander gemengt zu trincken, und läset es einen Tag wohl anruehen. Weil aber diese Krankheit nicht völlig aussen bleibet, sondern wenn gleich der Feiffel einmahl gerissen worden, dennoch zuweilen wieder zu kommen pfleget, so brauche man noch folgendes Mittel, welches ein Pferd ein ganzes Jahr lang vor dem Feiffel sicher macht: Man nimmet nemlich aus den Hollunder-Schößlingen, die dasselbige Jahr gewachsen sind,

sind, den Kern bricht sie alsdenn zu Stücken, thut sie in einen neuen Scherben, setzt sie auf die Kohlen, daß sie wohl durre werden, damit man sie klein zu Pulver stossen kan, und giebt dasselbige einem Pferd einer welschen Nuß groß in dem Futter oder auf einer Schnittten Brots mit Salz gerieben, zu einer Zeit im Jahr, wenn man wil.

Feig-Blat, wird von den Jägern das weibliche Glied an einem Stücke Wild oder andern Thier genennet.

Feig-Bohnen, siehe Bohnen.

Feigen, sind eine zärtliche süsse und angenehme Frucht, welche in Gestalt kleiner und mittelmäßiger Birnen, von weißlicht-grüner oder Viol-blaulichter oder rothbrauner Farbe wachsen; Es werden derselben aus Spanien, Italien und Franckreich dreierley Sorten zu uns gebracht, als Korb-Feigen, Laub-Feigen, und denn die Marzilschen, oder die aus Marzilien herkommen. Ausser daß sie ein gar gesundes Essen, wenn selbige mäßig genossen werden, so sind sie, des Morgens nüchtern genemmen, gut vor die Lungen- und Wasser-Sucht, das böse Wesen und Pestilenz, zumahl wenn sie in Hoy gesotten; mit Honig vermischt und aufgelegt, erweichen sie das härteste Geschwür. Wer dieser hingegen zu viel genießet, bekommt böses Geblüt, und sollen alsdenn jungen Leuten die Läufe darnach wachsen. Der Baum, welcher diese Frucht herfür bringet, wird der

Feigen-Baum genennet, von deme hauptsächlich zweyerley Arten bey uns bekant sind, nemlich der hohe und niedrige. Jene werden an hohen Geländern an denen gegen Mittag zu stehenden Wänden oder Mauern aufgezogen und vor Winters, ehe die Herbst-Frost kommen, gleich dem Weinstöcken gedeckert, oder unter das Erdreich eingeschlagen, nachgehends mit Brettern, Stroh, Korb-Rist oder Hanf-Werck wohl zugedecket, und vor dem Frühling und bis die Nacht-Frost aufhöret, nicht wieder eröffnet. Diese, die niedrigen, werden nur in Kübel und Blumen-Töpfe gesetzt und den Winter über vor der Kälte in Winterungen oder Gewächs-Häusern verwahret und aufbehalten. Dieser Baum hat eine ganz besondere Art von Holz, so mit den andern Bäumen gar nicht überein kommet, indem es ganz schwammicht ist, und alleine im Frühling sich nach Gefallen biegen und zierlich in einander flechten läßet, nach der Zeit aber, wie Glas zerbricht. Die Rinde ist etwas zart und grau; dieselbe läßet bey ihrer Verwundung eine weiße bittre Milch von sich, welche sehr bitzig. Es wird diesem Saft die Tugend bezalegt, daß er den Ausfas und bösen Grund, wie auch den Biß eines giftigen Thieres heile. Die Blätter sind groß, fast wie die Wein-Blätter, aber viel dichter, rauher und dunkler, auch stärker ausgeschnitten, und stehen auf runden Stielen. Da andere Bäume blühen, ehe sie Früchte bringen, so stößet dieser ohne vorhergehende Blüthe seine Früchte gleich mit den Blättern, wo dieselben mit ihren Stielen auf den Zweigen aufstehen, in Gestalt kleiner

Warsen hervor, welche aber nicht mit einander auf einmahl, sondern nach und nach reiff werden. Einige wollen die Blüthe in der Frucht suchen, sintemahl, wenn selbige zu ihrer Vollkommenheit zu gelangen beginnet, sich darinnen zarte, weiße und Purpur-farbene Faserlein ereignen, welche aus dem Fleisch der Feigen also wachsen, daß sie in dem Mittel derselben eine Höle machen, welche Meinung aber wenig Beyfall finden will. Es erfordert dieser Baum einen trocknen warmen Boden, und mehr sandicht, als leimichtes Erdreich, und bey grosser Hitze öftere Begießung; Weil auch die Feigen von allem Mist, wenn er nicht schon zur Erden worden, ehe man die Feigen-Bäume damit Dünget, ungeschmack werden, so ist am besten, man brauche Aschen oder Kalk zu ihrer Dünung, welche ihnen sehr gut thun, wo aber ja der Grund darinn sie stehen, gar zu durre und sandigt wäre, so kan man selben endlich mit Schaf- oder Tauben-Mist verbessern. Dem Feigen-Bäumen ist das Schröpfen nicht un-dienlich, weil sie hernach viel tragbarer werden, als sie zuvor gewesen. Sie sind denen Holz-Würmern sehr unterworfen, dahero, so bald man merket, daß sie den Baum durchlöchern, soll man die Löcher mit ungelöschem Kalk bestreichen. Seine Vermehrung geschieht entweder durch Abbrechung einiger Zweiglein, welche von bereits tragenden Bäumlein genommen, im Martio und April gebrochen, oben mit vielen Augen beset, und zwey oder drey Schuh lang seyn müssen. Diese Zweiglein, welche unten weder gedreher noch gelosst, sondern mit einem Nagel oder Messerlein angesetzt, und denn in den Ris oder Spalt, zwey bis drey Haber-Körnlein gesteket werden sollen, setzet man Hogenweise so tief in eine gemachte Grube, daß sie ohngefehr eines halben Schuhs hoch mit ein paar Augen aus der Erden hervorragen. Man kan sie auch von Besenklingen, oder denen aus der Wurzel hervortreibenden Neben-Schossen, welche man mit Vortheil, ohne den Stamm oder die Wurzel hart zu verletzen, absticht, und in eine bequeme Erde einsetzet, erzeuget. Wenn man bald zeitige Feigen haben will, so darff man dieselbige nur mit Saft von langen Zwiebeln bestreichen; will man aber grosse Früchte haben, so muß man dem Baum die Stipfel-Spißen brechen, damit der Saft desto weniger verschleissen möge, sondern vielmehr in die Frucht sich ergießen müsse. Das Merkmal, die reiffen Feigen zu erkennen, ist, wenn sie aussen eine schwarzbraune Farbe bekommen haben, das Mark aber inwendig mit gelben Körnern angefüllt und roth worden ist. In unsern Deutschen Gärten findet man auch die Indianischen Feigen, deren man zweyerley Arten, nemlich grosse und kleine hat. Die grosse Art treibet dicke Blätter, einer Hand breit und lang, auch wohl grosser, und zwar immer eines aus dem andern. Das Grunde-Blat wird mit der Zeit holzig; die obersten aber sind allezeit safftiger, wiewohl kleiner als die untersten; alle aber sind mit kleinen spitzen Stacheln beset, welche in der Hand

dessen, der sie unbedachtam anrühret, nicht ohne Schmerzen hangen bleiben. Die Frucht vergleichet sich fast den Feigen, ist inwendig Blut- roth und einer gelben Süße. Dieses Gewächs will den Sommer über zwar sattjam, doch nicht übermäßig bezossen seyn, sonst faulet das Wurzel- Blat an; im Winter stehet es besser in einer warmen Stube, (doch daß es etwas Luft darinnen habe, damit es nicht ersticke), als in dem Keller. Wenn etwan ein Blat davon anfängt zu faulen, welches gemeinlich daher rühret, wenn mit dem Finger darein geknippen, oder im Winter Wasser darauf gegossen wird, so darff man nur mit einem scharffen Cutir- Messerlein, das Faule an denselben Orte ganz hinweg schneiden, bis auf das Lebendige, und hernach den Schaden mit trockener Kreide oder Asche bestreuen, so wird es bald wieder heilen und zuwachsen. Die Vermehrung dieses Gewächses anbelangend, geschiehet solche durch ein Blat davon, welches um den halben May oder Anfang des Junii abgenommen, und wenn es etwa vierzehnen Tage oder wohl länger in einem schattichten Orte gelegen und welck worden, im wachsenden Monden, bis auf die Helffte tief in ein Gefäße gesetzt wird, so mit gutem, von altem kurzen Mist, vermoderten Holz und Säge- Espänen zugereichteten und mit etwas Sand vermischten Erdreich angefüllt ist, darinnen es denn gar leicht wird Wurzel bekommen und wachsen. Die kleine Indianische Feige aber, deren Blätter in der Größe eines Reichthalers oder etwas grösser sind, hat eine Schwefelgelbe Blüthe, welche mit vielen spizigen Blätlein wie ein Krönlein gegen der Sonnen sich aufthut. Die Frucht ist, wie an der grossen Art, braun- roth, voll rothes Saftes, und mit dünnen Körnlein besetzt. Im Herbst müssen sie bey Zeiten und zwar an einem schönen Tage eingebracht werden, so muß auch die Erde, darinnen sie stehen, vorher wohl trocken seyn. Ihre Vermehrung geschiehet wie bey der grossen Art. Außer diesen hat man noch eine Sorte, die um Guinea und einiaen Orten in West- Indien wächst. Der Baum ist fast Mannes stark und ganz schwammicht, hat keine Zweige, sondern die Frucht wächst unmittelbar aus dem Stamme. Diese Frucht, derer hundertz und mehr an einer Traube, wenn sie recht reiff und schöne gelb, mit dem Messer glatt von einander geschnitten, soll auf beyden Theilen einen ausgestreckten Menschen am Creuze, recht vollkommen vorstellen. Dioscorides beschreibet ihn folgender Gestalt: Er ist einem Feigen- Baume gleich, mit vielen Aesten, hat aber Blätter wie ein Maulbeer- Baum, daher auch seine Früchte Maulbeer- Feigen genennet werden. Er giebet einen Milch- Saft, den man im Frühjahre von jarten Stämmen sammlet, wenn sein äußerstes Häutlein ein wenig aufgelöset wird. Er bringet des Jahrs wohl vierfach Früchte, denn so bald die erste abfällt, köffet dajelbst gleich eine andere hervor. Diese Frucht ist wie im Wachsen, also

auch der Art den Feigen fast ähnlich, und gar süß von Geschmack. Sie wird von einigen auch darum Adams- Feige genennet, weil Adam aus dieses Baumes Blättern sich und seinem Weibe Nocke gemacht haben soll. Der Saft des Baumes ist ein guter Wund- Balsam.

Feig- Wurzeln, heissen die harten kleinen Geschwulsten, die sich theils am Hintern und Ausgange des Mast- Darmes, theils am Halse der Gebärt- Mutter, zuweilen ereignen, fast wie kleine Stücklein Fleisch sehen, und wegen ihrer Härte gar empfindlich sind. Sie entstehen gemeinlich aus vieler und unreiner Vermischung; werden vertrieben durch den Saft vom Feig- Wurzeln- Kraut, wenn sie oft damit bestrichen werden.

Feig- Wurzeln- Kraut, siehe Brauns- wurz.

Feimen, sind große mit besondern Fleiß von Heu, Stroh, oder unausgedroschenem Getraide, deme man in den Scheunen und andern Gebäuden keinen Platz geben kan, aufgerichtete und zusammen getragene Hauffen, welche man um vieles grösser, als die ordentliche Heu- Schöber macht, und unter freyem Himmel auf dem Felde oder in einem Hofe setzet, auch solche mit einem Zaun oder sonstigen dergestalt verwahret, damit das Vieh nicht dazu kommen, und sie zerreißen kan. Man setzet aber einen Getraide- Feimen also: Erfüllet man eine fein lange und ziemlich starke Stange, wie etwan ein Heu- oder Wiesen- Baum ist, den man beym Heu- oder Getraide- Einführen braucht, diesen macht man unten am starcken Ende spizig und treibt ihn etwa zwey bis drey Fuß tief fest in die Erde, damit er aufrecht stehe, und nicht umfallen könne; Solches aber noch besser versichert zu seyn, macht man drey ziemlich starke Stützen, unten um den Baum her, die solchen halten helfen, daß er nicht weichen kan; folgendt legt man unten auf die Erde Reifwerck, von Erden- Weiden- oder andern Reif- Holze, und setz auf dasselbe den ersten Kranz von Garben, also daß die Sturkeln des Getraides auf das Reifig, die Garben aber fein schräg, und mit den Lehren an den Baum zu liegen kommen; darnach legt man hinter diesen kleinen Kranz immer mehr Garben, und formiret damit den untersten und größten Kranz, faulicht in einen Circel um den Baum, so breit als man den Feimen haben, oder wosnach man einen grossen oder kleinen Feimen machen will, und so weit das Reifig gehet. Auf diesen erhen und Haupt- Kranz legt man rings herum wieder eine Schicht Garben, doch also, daß man in diesen andern Kranz die Garben umkehret, und die Lehren auf die Lehren des ersten Kranzes, die Sturkeln aber oben kommen. Hierauf wird der dritte Kranz gemacht, daß die Lehren wieder über sich stehen: nach diesem den vierten, daß die Lehren unter sich gefehret sind, und also forran, bis er oben spizig zugemacht wird: Denn der Feimen muß immer enger und spiziger werden wie,

wie man die Heu-Schöber zu machen pflegt; und endlich lässet man noch von Schöben eine dicke Haube auf die Spitze des Feimens machen, damit der Regen nicht einfallen und Schaden thun könne. Den Riebsen, wenn er auf dem Felde ausgedroschen werden soll, pflegt man gleich auf dem Acker, nächst an dem Ort, wo man die Tenne schlagen will, in solche Feimen zu setzen. Sonst schiekt sich unter allem Getraide der Haber am besten dazu, weil er nicht nur das Wetter sehr wohl leiden, sondern auch davon zum Ausdreschen besser wird. Man lässet solche Feimen nahe bey dem Scheun-Thor setzen, damit im Hineintragen der Garben nicht viel Körner ausgerühret und verzettelt werden; Einen solchen Feimen aber, soll man rings umher mit einem Zaun wohl verwahren lassen, damit das Vieh, und insonderheit die Schweine, keinen Schaden daran thun können; So lässet man auch die äußersten Garben dicke und feste legen, und mit einem Harcken überziehen, damit die Sperlinge nicht so leichte das Winter-Quartier darinnen nehmen und zehren mögen. Dies hält man auch mit dem ausgedroschenen Stroh also, wenn man es nicht alles in den Scheunen herbergen kan, und fest selches, wie das Getraide in dergleichen Feimen: Nicht weniger pfleget man auch von demjenigen Heu, welches in Ermangelung gemüssamer Boden oder Scheunen nicht unter Dach gebracht werden kan, auf einem etwas erhöhten Platz, dergleichen Feimen zu machen, und also ohne Schaden unter freyem Himmel, in Wind, Regen und Schnee stehen zu lassen: Denn obschon die Feuchtigkeiten an denen Seiten hinein dringen, und daselbige anlaufend und schwärzlich machen solten, so wird es doch über eine Spanne tief nicht austragen, und hingegen das inwendige andere, so wohl seine Farbe als Güte behalten, wenn nur, wie obgedacht, eine tüchtige Haube von Schöben darauf gemacht worden.

Feist, wird das Fett an den wilden Thieren genennet.

Felber, siehe Weide, Weiden-Baum.

Feld, wird ein grosser Strich Landes genennet, der zum Getraide-Bau bequem liegt, und doreu gebraucht wird. Man versteht auch überhaupt alles Land, so ausser einer Stadt oder einer Dorffe oder Walde lieget, darunter, und heist bey denen Lateinern Rus. Im Deutschen aber versteht man das zur Landwirtschaft geschickte Land darunter. Im Berg-Bau hat es aber noch eine andere Bedeutung, davon das Berawerk-Lexicon nachzusehen. Was die erste Bedeutung anbelrifft, so theilet man solches in Ansehung der Bekeltung ab, in Wirtfeld und in Jahr-oder Wechselfeld. Das Wirtfeld wird wieder in dreyerley abgetheilet, nemlich in Winterfeld, Sommerfeld und Brachfeld. Das Winterfeld wird deswegen also genennet, weil es im Herbst mit Winter-Getraide, als Winter-Korn, Winter-Weizen, Winter-Rieb-

sen, Dinkel und Winter-Gerßen besäet, über Winter stehen bleibet; Das Sommerfeld aber daher, weil es im Frühling allererst besäet, oder der Saame vom Sommer-Getraide, als Sommer-Weizen, Sommer-Korn, Haber, Sommer-Gerßen, Erbsen, Linfen, Bicken, Bohnen, Sommer-Riebsen etc. dar- ein gestreuet wird, und so fort, zeit während den Sommers innerhalb sechzehen oder achtzehen Wochen zu seiner Reiffe gelanget. Das Brachfeld hat seinen Nahmen vom Brechen, weil nemlich durch den Pflug das ganze Erdreich erstlich gebrochen wird, immassen denn auch die erste Arbeit zur Winter-Vestellung, die Brache genennet wird. Es behalten aber diese Art Felder nicht immer diese Benennung, wie sie jetzt beschrieben worden, sondern verändern dieselben alle Jahre dergestalt, das was Brach-Feld gewesen, wird unmittelbar Winter-Feld, das Winter-Feld wird Sommer-Feld, und das Sommer-Feld bleibt unter dem Nahmen Brach-Feld zuletzt eine Zeit zur Hütung liegen: Denn ordentlicher Weise wird das Brach-Feld im Frühlinge nicht besaamet, sondern ruhet den Sommer durch von der Saat, wird aber zum wenigsten drey mahl geackert, auch denn gegen den Herbst bestellt, und zum Winter-Felde gemacht. Doch pflegt man auch in das Brach-Feld Erbsen, Kein, Rüben, Vieh-Futter ic. zu säen, welches man sodenn Sommer heisset. Das Jahr-oder Wechselfeld ist dasjenige, welches gar keine Ruhe hat, sondern alle Jahr besäet wird. Wer Felder kaufen will, hat dabey nachfolgende Stücke in Betrachtung zu ziehen: Ob der Grund gut und tüchtig; ob er trocken oder naß sey? ob er gedünat, oder auch wohl ungedünat trage? ob es Art-Feld, oder aber Jahr-oder Wechselfeld sey? wie viel man Sommers oder Winters aussäen könne? wie viel das Feld in gemeinen Jahren an Korn, Weizen, Gerßen, Haber und andern Sorten Getraides zu tragen, und was ein Schock in gemeinen Jahren an Körnern zu geben pflege? ob das Feld an einem oder etlichen Stücken, nahe beisammen oder weit von einander gelegen? weil bey jenen die Arbeit hurtiger von staten gehet, als wenn man auf kleinen Aeckern mit dem Pflug oft wenden, oder von einem zum andern fahren muß, und wo das Feld in fernem großen Breiten gelegen, kan mit einem Pfluge mehr verrichtet werden, als wegen des vielen Hin- und Wiederziehens und Umwendens mit zweyen. Also auch, ob das Feld von der Wohnung weit entlegen? wie die Ein- und Ausführe beschaffen? ob das Feld eben oder abhängig? und, wenn dieses letztere; ob der Abhang sich gegen Mitternacht oder Morgen und Mittag neiget? Weil ein Acker, der an der Sommer-Seiten gegen Morgen und Mittag erhaben liegt, mehr und bessere Früchte trägt, als der an der Winter-Seite gegen Mitternacht und Abend lieget. Ob auch die Segend und Gelegenheit des Feldes also bewandt, das das wilde Wasser das obere und zubereitete Erdreich abflus-

len, Gruben reissen, und es mit Sand und Steinen verschütten könne? ob der Feld-Bau so ungeschlacht und feinigt, daß er notwendig mit Pferden, und mit keinen Ochsen bestellt und gearbeitet werden könne? ob Land-Strassen durch die Felder gehen, oder ob die Benachbarte ihre Durchfuhr und Vieh-Trifften darüber auf ihre Felder und Hütung haben? als wodurch die Saat bey nassem Wetter durch die Neben-Wege Schaden leidet, bey trockener und durrer Zeit aber, durch den darauf fallenden Staub, derselben am Wachsthum merkliche Hinderung geschiehet. Ob die Felder an oder in grossen Wäldern gelegen, da sie, vom Schnee, Kälte und Wild-öftters Schaden zu leiden, in Gefahr sind? Und ob diesem letzteren, nemlich dem öfttern Schaden, nicht vorgebauet werden könne? Ob auch Laiten (Leeden) vorhanden, daß die Felder erweitert, und deren mehr gemacht werden könnten? und was dergleichen mehr.

Feld-Indorn, siehe Glied-Kraut, denn so wird es auch sonst genennet.

Feld-Arbeit, siehe Acker-Arbeit.

Feld-Arten, siehe Arten.

Feld-Bau, siehe Acker-Bau.

Feld-Baum oder Platt-Baum, wird von denen Vogel-Stellern ein Baum in oder nahe an einem Walde genennet, auf welchen sie ihre Leim-Ruthen befestigen, wenn sie solche nicht auf die Leim-Stange stecken wollen, womit sie alldenn allerley Arten grosser und kleiner Vögel fangen können. Man erwählet hierzu in einem Fichten oder Tannen-Walde einen langen und geraden Baum, der rings herum einige Schritte von andern Bäumen absondert steht; von diesem häuet man die überflüssigen Aeste hinweg, und lässet sie nur einzeln stehen, schneidet auch diejenigen, so man stehen lässet, halb ab, und stämmelt sie, daß sie nur wie Stämme aussehen, und etwa fünf bis sechs Spannen lang bleiben. Der erste Ast, so von unten hinauf gelassen wird, ist ohngefähr zwey bis dritthalben Mann hoch von der Erde, und so folgen denn die andern, immer einer ein paar Spannen weit von dem andern rings um den Baum herum, doch bleiben an dem Gipfel meistens ein paar Claffter hoch von oben herein die Aeste unbehalten stehen, und auf selbige werden auch keine Leim-Spindeln gesteckt, die übrige abgestämmelte Aeste aber damit so wohl versehen, damit sich kein Vogel darauf setzen kan, ohne daß er mit der Brust an die Leim-Spindel stösset; denn sie werden dergestalt in kleine mit einem Messer geschnittene Kerbigen gesteckt, daß sie nicht ganz auf dem Ast aufstiegen, sondern etwas empor stehen, als ob sie also aus dem Ast heraus gewachsen wären. Unten auf der Erden um den Stamm herum wird eine Hütte von dicken Aesten gebauet, daß, nachdem man sie groß oder klein haben will, zwey, drey oder mehr Personen darunter sitzen können; oben auf die Hütte wird

entweder eine lebendige Eule oder Käuglein angebunden, oder nur ein Hasen-Balg, wie ein Eulen-Kopff gefornet, darauf gesteckt, also daß der Vogel-Steller solchen von innen auf und nieder rücken, oder hin und her bewegen könne, damit die dort herum sitzende Vögel vermeynen, die Eule oder das Käuglein rege sich. Wenn man Zeit hat, werden manches mahl auch auf die neben herumstehende Bäume Leim-Spindeln aufgesteckt: Denn je mehr man deren hat, je mehr Vögel fängt man, und ist deren Fang unter achtzig bis hundert Leim-Spindeln nicht wohl anzustellen. Wenn nun also der Baum und die Hütte zubereitet ist, setz man sich entweder vor Ausgang der Sonne, oder ein paar Stunden vor deren Niedergang, da der Baum anfängt Schatten zu bekommen, damit der Leim nicht fliesse, in die Hütte hinein, und nimm ein gewisses Instrument, die Wichtel oder das Wichtel-Pfeifflein genant, womit man das Geschrey eines Käugleins natürlich nachmachen kan: Wenn nun die Vögel diese gehässige Stimme ihres Feindes hören, eilen sie dem Geschrey zu, sitzen auf die Leim-Ruthen, und werden also in grosser Menge gefangen. Wenn der Vogel-Steller einen Hader bekommt, und ihn mit Knippen und Kneipen schreyen machet, so werden alle Hader, die in dem Wald sind, und die es nur hören können, hertz eilen, und sich fangen, sonderlich wenn man mit der Wichtel dazu pfeiffet. Abends continuiret man den Fang, bis es fast ganz Nacht ist, weil in der Dunkelheit erst die Amsel und Rothkehligen, welche bey Tage nicht aufpassen, ja zum öfttern auch Eulen gefangen werden. Man nennet die Art dieses Vogelfangs durch den Feld- oder Platt-Baum, mit einem Wort Plattmen, wobey verschiedene Vortheile zu beobachten, und unter diesem Worte angerühret zu lesen sind.

Feld-Bohnen, siehe Bohnen.

Feld-Busch, siehe Busch.

Feld-Cypressen, ist ein kleines auf der Erden kriechendes Kraut, dessen Blätter lang und schmal, wie die Rosmarin-Blätter, aber kleiner, weisser und graulich sind, steht an dünnen Stengeln dick beysammen, und riecht wie der Fichten-Baum. Seine Blumen sind zart und Gold-gelb, bisweilen auch weiß. Es wächst gerne an mageren, sandigen und ungebauten Orten, ist bitter und etwas scharff, und läßt sich in Schmerken der Leber, Nieren und Gedärme, wider das Hüftwehe, den Schlag, und allerhand kalte Gebrechen des Hirns, den Schwindel, fallende Sucht und dergleichen, ingleichen auch wider den Gift, und sonderlich wider die giftige Wolfs-Wurz sehr nützlich gebrauchen.

Felder, siehe Feld.

Felder oder Fache, werden an einer in Riegel gebauten Wand diejenigen leeren Plätze genennet, welche durch die Verbindung der Säulen mit Riegeln und Bändern entstehen,

und nachgehends mit Steinen ausgemauert, oder zuvörderst ausgefackert, und mit Leimen ausgeklebet werden müssen. Die auszumauernde Felder werden entweder aufs Viertel oder auf den hohen Stein abgebunden, das ist, wenn die Mauer-Steine der Breite nach über einander gelegt werden sollen, muß das Holz über sechs Zoll dicke seyn, wird der Stein aber auf die schmale Seite gesetzt, verrichtet es etwas über 4 Zoll.

Feld-Erbfen, siehe Erbsen.

Feld-Düngung, siehe Düngung.

Feld-Früchte, siehe Acker-Früchte.

Feld-Geflügel, darunter werden die Trappen, Fasanen, Rebhühner, Brach-Wögel, Wachteln, Lerchen und alle andere Vogelbegriffen, welche sich mehrentheils in Feldern und Gebüsch aufhalten, und dabero sich so wohl von dem Wald- und Wasser-Geflügel, als von den Raub-Wögeln unterscheiden.

Feld-Geschirre, siehe Acker-Geschirre.

Feld-Gräsercy, siehe Gräsercy und Gras.

Feld-Zuhn, siehe Rebhun.

Feld-Kümmel, dieser Nahme wird zweyen verschiedenen Kräutern beygelegt, und zwar führet solchen mit Recht, der bekannte Wiesen- oder Speise Kümmel, welcher auch Karve oder Garven, zum Unterschied des Römischen oder grossen Garten-Kümmels, genennet, und, ob er wohl genug wild wächst, doch auch in denen Gärten und Feldern gesäet wird. Ausser diesem heisset man an sehr vielen Orten den kleinen oder wilden Quendel ebenfalls, wiewohl unrecht, Feld-Kümmel. Wovon unter den Wörtern Kümmel und Quendel ein mehres.

Feld-Lactuck, ist die wilde Art der Lactucke, so man auch Acker-Salat heisset. Siehe Lactucke.

Feld-Lerche oder Korn-Lerche, siehe Lerche.

Feld-Maaf, oder das Maaf, wodurch aller liegenden Gründe, als Acker, Wiesen, Holzger, Teiche, Gärten etc. Inhalt und Größe erkundiget und gemessen werden kan, ist so vielerley, als Länder und Provinzen sind, ja fast eine jede Stadt hat ihr besonderes Maaf. Auch die Benennungen sind unterschieden: denn an einigen Orten wird dasjenige, was in Sachsen Acker heisset, ein Morgen oder Togwerk genennet, und jenes Wort bey Feldern, Holz und Teichen, dieses aber bey Ausmessung der Wiesen gebraucht, d. hingegen in Sachsen ein Morgen, seinem Inhalt nach, nicht mehr als ein halber Acker ist. Anderer Orten, wie in der Schweiz und anliegenden Landen, heisset ein Acker in Ausmessung der Felder und Holzes Zuchart, bey den Wiesen aber Thauen, deren jede anderthalbe Zucharte ausmacht. Man hat auch noch sehr viel andere Worte das Feld-Maaf anzuzeigen, als: Rosel, Seelenge, Dreggarten, Striegel, Gehren, Sot-

teln, Stricken, Stücke, Joch, Pfriemen, und bey denen Wiesen, Tagewercke, Cabeln, Masen, Theilungen, Fuder, die doch aber eben nicht alle ein determinirtes Maaf, sondern nur überhaupt nach Unterschied der Ebenen, der Berge, der Güte und der geringern Art, in gleichen des Maafes der Ausfaat, (dabin gehöret, Titus hat so viel Scheffel Feld etc.) bald ein groß oder klein Stück Feld anzeigen, welche denn auch nur durch Mahlsleine und Maise unterschieden und bestimmt werden, sie mögen nach Ruthen wenig oder mehr halten. Denn die Alten waren noch nicht Erdengemessung, weil Land genug vorhanden war, daher sie denn auf das Ausmessen nicht so sonderlich sahen, sondern nur nach der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit, oder nach der Länge der Zeit und Nothdurfft derer zum Pflügen nöthigen Thier-Kräfte, die Theile ihrer Felder bestimmten. Eine Hufe hatte also oft im schlechten Lande viel mehr Acker oder Morgen nach heutiger Ausmessung als eine Hufe im guten Lande. Daraus entsethet sonderlich noch der Unterschied der steuerbaren in der Steuer verschiedentlich angelegten Hufen. Ja eben daher entsethen auch 3. E. Land-Dorf-Haken = Heeger = und Tripel-Hufen. Man kan hievon Oettingers Tract, de Jure limitum, Linck vom Grenz-Rechte und Kobers Wirtschaftss-Recht nachsehen. Wir wollen alhier nur des in dem Churfürstenthum Sachsen gebräuchlichen Feld-Maafes nach Aekern und Hufen gedencken: Daselbst hat der Acker (welches Wort so wohl bey Feldern und Wiesen, als Holzern und Teichen durchgehend gebraucht wird) drey hundert Kreuz- oder Quadrat-Ruthen, deren jede achthalb Ellen und zwey Zoll Leipziger Maaf in die Länge und Breite hält, das ist: Ein Acker muß hundertsechen Ruthen, vier Schuh, zehen Zoll, Leipziger Maaf lang, und eben auch so breit seyn. So hält auch ein Stücke Feld, das drey Ruthen breit und hundert Ruthen lang; oder fünf Ruthen breit und sechzig Ruthen lang; oder sechs Ruthen breit und funffzig lang; oder zehen Ruthen breit und dreyzig Ruthen lang; oder funfzehn Ruthen breit und zwanzig Ruthen lang ist, jedt mahls einen Acker. Das Zufen-Maaf differiret nach der Güte des Landes, und jedes Orts Gebrauch, und machen bald zwölff, bald funfzehnen, bald achtzehnen, ja einiger Orten auch gar vier und zwanzig bis dreyzig Acker eine Hufe Landes. An einigen Orten wird bey den Feldern weder das Wort Acker noch Zufen gebraucht, sondern man rechnet den Inbalt der Felder Stücke nach der Ausfaat, und da heisset es: Ich habe so und so viel Scheffel Landes. Von denen übrigen Worten, die ein Feld-Maaf anzeigen, wird an ihrem Ort alhier das nöthige angemercket werden.

Feld-Mag-Saamen, siehe Klapperrosen.

Feld-Marc, oder schlechterdings Marc, wird ein Stücke Landes oder Feld genennet, so in seinen Grenzen mit Marc- oder Maise

Steinen, Nahl-Bäumen, Rainen oder andern Zeichen richtig vermarktet, eingefangen und verwahrt ist. Ein jedes Dorf hat seine Feld-Mark, kan aber auch bisweilen derselben mehrere haben. Es wird auch eine solche Feld-Mark eine Feld-Scheidung, ingleichen eine Flur genennet, davon fritsch de jure universitatis agrorum handelt. Bisweilen bedeutet es auch die Fluren oder verschiedene Theile einer ganzen Feld-Mark eines Land-Ritters oder andern grossen Gutes, Amtes und dergleichen. Das Wort Flur hat vermuthlich von Flor, floriren, grünen und blühen des Feldes seinen Ursprung, und bedeutet also ein wöchliches mit Feld-Pflanzen bebautes oder dazu doch urbar gemachtes Feld. Bey einer ordentlichen grossen Landwirthschaft eines Gutes, Dorfes, Amtes oder Ortes, kommt sehr viel auf ordentliche und deutliche Einrichtung und Haltung derer Flur-Bücher an, darinnen die Fluren nach ihren besondern Theilen und derselben Acker-Maass-Gehalt, wie auch ihren Besitzern beschrieben sind, am besten aber auf richtige Flur-Carden, darinne die Stücke durch Nummern marquirt werden, gegründet, nicht aber durch die veränderlichen Besitzer und ihre Nahmen allein unterschieden, in dem Flur-Buche oder Register aber unter eben solchen Nummern beschriebe werden. Diese Bücher haben einen ungemeinen Nutzen, sonderlich wenn sie autoritate publica gemacht, theils ad certitudinem dominiorum, daran in einem gemeinen Wesen so viel gelegen ist, theils zum Grenz-Mark-Dorf-Antireres-Steuer-Lehn-Zehnd-Zins- und Dienst-Wesen. Daher in einem Lande auch die allgemeinen Grund- und Lager-Bücher solche richtige Mark- und Flur-Bücher voraussetzen, und die Anstalt gemacht werden muß, daß solche revidirt und in Ordnung gebracht werden. Ja dadurch ist man bey Cammer- und Finanz-Sachen im Stande, das ganze Vermögen des Landes an unbeweglichen Dingen und derer Besitzer Gewinn und Verlust einzusehen, folglich billige Anschläge derer Auflagen und Gaben des Landes zu machen.

Feld-Maus, siehe Maus.

Feld-Meister oder Caviller, Abdecker und Schinder, ist eine Person, die von der Polcey, sonderlich wegen der Reinigkeit und Gesundheit zum Abdecken und Begraben des umgefallenen und frankten Viehes bestellet ist, welche Verrichtung daher Abdeckerey, der Platz aber eben so, oder die Feld-Küche, in der Schind-Anger genennet wird, und eben von diesen Verrichtungen bekommen sie ihre Nahmen. Denn, obwohl solche auch an einigen Orten die Hirten, und auch die Bauern selbst, in Ermangelung einer solchen Person bisweilen thun, so ist es dennoch eine von denen verächtlichen und eckelhaftigen, in der Wirthschaft und Polcey aber dennoch unentbehrlichen Verrichtungen, welche mit dem Scharff- oder Nachrichter-Amt, so eigentlich aus schrecklichen und grausamen Ver-

richtungen bestehet, durch obrigkeitliche Anstalt insgemein verknüpffet ist, und wird also entweder von denen Scharfrichtern selbst oder doch durch ihre Knechte ausgeübet. Daher denn auch diese Personen von diesen zweyfachen Amts-Verrichtungen und denen darunter begriffenen besondern Stücken, noch andere Nahmen bekommen. Wie aber die grausamen Verrichtungen eines Scharfrichters mit Delinquenten im Jure Criminali betrachtet werden, deshalb aber nur noch eine gedruckte gründliche und rechtliche Anweisung fehlet, also hat man in der Wirthschaft von denen andern serbiden und eckelhaften Verrichtungen derer Feldmeister und Abdecker verschiedenes zu merken, nachdem solche unterschiedenes Verhältnis zur Land- und Wirthschaft, sonderlich aber zur Vieh-Wirthschaft, dessen Gesundheit, ingleichen zur Reinheit des Feldes, der Strassen, der Dörffer, Städte und der Luft haben. Es wird dannenhero zu diesen Verrichtungen gerechnet, 1) die Reinigung derer Cloacke und Gefängnisse, wie wohl an einigen Orten zu dem ersten besondere Leute, zu dem andern aber die Gerichts-Knechte und Büttel bestellet sind. 2) Daß sie das gefallene und gestorbene Vieh abdecken oder ihnen die Haut abziehen, abwaschen und solche verscharren. 3) Solches so wohl als das in Vieh-Seuchen gestorbene Vieh aus Häusern und Ställen wegchaffen, und verscharren oder verbrennen. 4) Das an einem Fehl oder sonst an einer Krankheit und Verwundung verreckte Vieh aufhauen, besichtigen, von der Krankheit und der Ursache des Todes glaubwürdige Verichte und Atteste ausstellen müssen. Als weswegen sie sich sonderlich auf die Anatomiam und Medicinam Zoologicam legen, solche lernen und darüber examinirt werden sollen, damit sie etwas nütliches in der Arzney-Kunst und ihnen anständiges, an stat ihrer Quackalberey bey Menschen thun könnten, und zu thun hätten. Eodlich müssen sie auch 5) damit die unnötige Anzahl der Hunde, sonderlich in der Theurung, und auch weil man diese Art des Leders brauchet zu gewisser Zeit im Jahre todtzuschlagen und wegchaffen. 6) Ist ihnen auch an vielen Orten anferleget, vor die Jagd-Hunde, Wald-Wolffs- und Fuchs-Höhlen das Luder zu verschaffen, auch wohl gewisse Hunde vor die Jagd der Herrschaft zu halten. Wie nun mit diesen Verrichtungen im Gegentheil allerhand gestoztes Lohu und Accidientien verknüpffet, überdem aber, weil sie zur Tortur als Nachrichter gebraucht werden, und daher um die verreckten Glieder der Menschen Bescheid und Mittel wissen müssen, auch das Recht haben, Verrenkungen des menschlichen Leibes zu curiren, welches Recht aber dieselben öfters misbrauchen, und auf andere äußerliche, ja wohl gar innerliche Krankheiten und Curen bey Menschen, so aber eine gute Polcey durchaus nicht versattet, ausziehen: Also sind auch meistens besondere Häuser und Höfe zu Feldmeistereyen erbauet, und überdem eigene Plätze zu Feldküchen oder Schinder-

der Wäcker angewiesen, ja über dieses Aecker und Viehzucht zum öftern mit solchen Casuillereyen verknüpfet, welche ihnen entweder eigen gegen starke Erben-Zinsen und Lehnen überlassen, oder Pachtweise zugeschlagen werden. Und wegen des Scharfrichter-Amtes werden sie auch besonders examinet, verpächtet, investiret, mit Bestallungen, allerhand Deputaten, Befoldungen und Lohn versehen, als welches alles oft an solche Feldmeistereyen wie dingliche Rechte verbunden ist. Solchergehalt aber sind dergleichen Feldmeistereyen zum öftern gar keine Pertinenzien oder Erb-Zins-Erb-Nacht-Stücke bey Land-Gütern oder auch unter denen Stadt- und Cämmerey-Gütern, die gar einträglich sind. Sonst stehen auch an vielen Orten die Feldmeister unter besonderer Obrigkeit, sonderlich unter denen Forst-Mentern und so for. Weil ihre Verrichtungen schrecklich und eckelhaftig, so hat solches nach und nach einen gewissen Mischen bey andern vor dem Umgang mit ihnen erwecket, daraus endlich gar einige eine Infamiam oder doch eine Anrüchigkeit nicht ohne grosse Ungerechtigkeit machen, und sie von allerhand ehelichen Dingen ausschließen wollen. Sie haben aber auch daher Gelegenheiten genemmen, gleichsam eigene Familien unter sich zu formiren, und sich sonst mannigfaltiger Mißbräuche, Beschimpfungen und unrechtmäßiger Vortheile, z. E. mit ihrem Kern, mit dem Henckers-Schwert, mit ihrem Ullgang, ja eines besondern juris prohibendi, unterfangen, daß niemand sich solcher Verrichtungen auch im Nothfall anzumassen, befugt sey, ohne ihres gleichen zu werden, oder sich auch eine gewisse Ehren-Bezelegung zuzuziehen, weßwegen sie sich erst mit ihnen abfinden müssen, und überdem doch hernach von Leuten ihres Standes gleichsam excommuniciret werden. Allein alles dieses sind ungegründete und so gar durch die Gesetze verbotene Gewohnheiten und Gebräuche. Man muß zwar sagen, daß ihre Dienste unter die verächtlichen und nicht jedem anständigen, keinesweges aber schändliche und anrücklich = machende, sondern nöthige, nützliche und auch zum Theil schwere Dienste gehören. Ein gewisses decorum erlaubet also nicht leicht andern Leuten, außer denen von der geringsten Sorte, sich dazu zu begeben. Allein deswegen sind sie nicht anrücklich, noch vielweniger ihre Kinder. Jedoch haben in einigen Ländern die Gesetze diesen eingerissenen Meinungen etwas nachgegeben, und nur gewisse Grenzen gesetzt, wie in den letzten Reichs-Gesetzen von Handwerks-Mißbräuchen geschehen. Sonst aber ist auch in denen Landes-Gesetzen ihr Lohn gemeinlich bestimmt. Z. E. conf. die Erledigung der Gebrechen von Justiz-Sachen S. 117. in denen Sächsischen. Die Magdeb. Policey-Ordnung d. A. 1688. C. 67. und ihre Erklärungen.

Feld-Mieth, siehe Mischling.

Feld-Pappel, siehe Pappel.

Feld-Rosen, Wild-Rosen, wachsen überall an Hecken und Säunen auf dem Hagedorn. Siehe Zageburte.

Feld-Sperling, siehe Sperling.

Feld-Stein, ist eine grobe feste Art Steine, insgemein von runder Figur und oft ziemlicher Größe, wird gemeinlich in den Feldern gefunden, wenn man zuweilen nur Spaten tief eingrabet. Sie lassen sich entheilen in große, mittlere und kleine. Die großen, so man auch Feld-Wacken nennet, wenn sie noch bequem fortzubringen, gebrauchet man im Bauen bey nicht allzufiehem Boden unten in den Grund zu schweren Gebäuden; oder wenn er allzugroß, wird er gleich an der Stelle, wo er sich befindet, in seinem Lager ungraben, und sodenn gesprengt. Diese Stücke wissen insonderheit die Italiänische, Schweizer und Tyrolische Steinmessen noch ziemlich sauber zu quadriren, daß sie nicht nur zu erwehnten Gründen, sondern auch zu Verkleidung der Ufer, Auführung der Pfeiler bey Brücken und dergleichen stätlich dienen, und in gewissen Fällen besser und stärker, auch von mehrerer Dauer seyn als die Quader-Steine. Die mittlern werden zu Belegung der Land-Straßen und zu dem Kull-Mund bey Leim-Wänden gebraucht. Die kleinen, derer es mancher Orten überflüssig giebt, und die man Pflaster-Steine nennet, werden angewandt, die Wege und Straßen der Gassen, wie auch in freyem liegende Plätze damit zu pflastern und zu belegen. Man pfleget die letztern zwey Arten der Artthe nach zu verkaufen; doch werden an einigen Orten, sonderlich die letzten auch ordentlich nach einem gewissen Maas, so ein Stein-Scheffel heisset, ausgemessen.

Feld-Stünger, werden im Herzogthum Württemberg gewisse von der Obrigkeit bestellte und mit Eid und Pflicht beladene Männer genennet, welche den Feldbau beobachten, zu allen und ideoen Arbeiten des Aecker- und Wein-Baues, durch das ganze Bau-Feld an Aeckern und Weinbergen, gehen, und ob sie zu rechter Zeit und nach ieder Art recht gebauet, nachsehen, auch wo böse Wirte und unfleißige Aecker-Leute eine Art unterlassen, oder in Unbau gebracht, dieselben, bey sonderlich gesetzter Strafe anzeigen müssen und hierinnen niemanden verschonen dürfen. Dergleichen geschworne Leute (wiewohl nicht unter diesen Nahmen) werden auch in Nieder-Österreich in etlichen Wein-Gebirgen gehalten, welche die Wein-Gärten jährlich besichtigen, und die Inhaber und Weinbauer oder Winger mit allem Ernst dazu anhalten müssen, daß sie mit dem Schnitt, Begen, Sacken, Hacken, Brechen, Heften, Krauten und andern Neb-Arbeiten recht verfahren, und keine Nachlässigkeit zu schulden kommen lassen. Es sind also nichts anders als Land-Öconomie- und Feld-Zuspectores, welche, wie zu wünschen, auch an andern Orten sehr nöthig zur Aufsicht, zum Unterrichts, zur Erkundigung und Benachrichtigung der

Obrig

Obrikeit auf alle Land-Deconomie-Geschäfte mit dem Acker-Bau, der Vieh-Zucht und dem Holz-Bau zu sehn und zu gebrauchen wären.

Feld-Teich, siehe Teich.

Feld-Tenne, wird ein auf Fincken, Stieglitz, Lerchen und andere kleine Vögel, in ebenem Felde angerichteter Vogel-Herd genennet. Siehe Vogel-Herd.

Feld-Wehr, siehe Land-Wehr.

Feld-Zwiebel, siehe Vogel-Kraut.

Felgen, sind diejenigen krumm-gearbeiteten Stücken Holzes, woraus das äußerste Theil oder der Circel eines jeden Rades zusammen gesetzt ist.

Felgen, nennet man ebenfalls denjenigen hölzernen oder beinernen Ring, welchen man gebraucht, die Oeffnung eines leeren Darnes darüber auszuspannen, um die Würste desto besser und bequemer einstossen zu können, dahero gedachter Ring mit einem Stiel versehen, daß er sich feste halten lasse. In Ermangelung dessen bedienen sich ihrer viele auch nur eines jeden dazu geschickten Schlüssels.

Fell, wird unter dem Bild die Haut von einem Rehe, unter dem zahmen Viehe aber vom Kalbe, Ziegen- und Schaf-Vieh genennet. Die Schaf-Felle werden im Sommer- und Winter-Felle eingetheilt, nachdem nemlich die Schafe, von denen sie kommen, im Sommer oder Winter umgefallen oder geschlachtet worden, und gelten die Winter-Felle iederzeit ein mehrers als die Sommer-Felle. Die Felle der gestorbenen Schafe sind von den Fellen der geschlachteten Schafe darinnen unterschieden, daß jene bleiche und weiße, diese aber rothe und blutige Adern haben.

Fell, heist man auch das Häutlein, so dem Vieh, als Pferden, Ochsen, Kühen, Schafen, Hünern zc. manchmahl über die Augen zu wachsen pflegt. Siehe Augen-Gebrechen.

Fell-Riß, siehe Löwen-Zahn.

Femel, siehe Fimmel.

Fench, siehe Fenich.

Fenchel, ist ein bekanntes Garten-Gewächs, welches einen langen etwas dicken, gleichen, auswendig mit vielen zarten Haar-förmigen Blätlein gezierten, inwendig aber mit weißem Marck ausgefüllten Stengel hat, auf dessen Spitze Körnlein oder kleine Büschel mit gelben Blümlein, aus diesen aber ein lanalichtes, und halb rundlicht halb platter Saamen entspringet, der am Geschmack scharff und süßlicht, und am Geruch lieblich ist. Die Wurzel, welche tief unter sich in die Erde treibt, ist weiß, und riecht wohl, schmeckt aber scharff und etwas bitter. Er wird im Martio oder April in gute Erde gesät, vorher aber in Honig-Wasser eingeweicht, und trägt erst das andere Jahr Saamen, welcher zu Ende des Julii, auch noch später im Augusto oder September zu reifen beginnt, da denn, was

von Kolben oder Kronen reif ist (denn er wird nicht zugleich reif) nach und nach abgeschnitten werden, und auf ausgebreiteten Tischern in der Sonne abtrocknen muß. Wenn der Fenchel allzu überständig wird, so fällt er aus, und kommt niemand zu nuz. Der Saame, so ausgefäet werden soll, darf nicht über ein Jahr alt seyn. Bey dreyer Zeit brauchet er Begießens; wenn er drey oder vier Finger breit lang ist, kan man ihn mit Brettern, Stroh oder etwas andern decken, so wird er weiß, wie Endivien, und kan zu Salat gebraucht werden, wie er denn auch, wenn man ihn abgeschnitten, wieder jung nach wächst, und also den ganzen Sommer durch fort und fort junger Fenchel zum Salat zu haben ist. Die halb-reiffen Dolden oder Krönlein, weil sie in der Blüte sind und noch keine Körner haben, kan man entweder mit den kleinen Gurcken oder Faserlen, oder auch allein in Essig und Salz einmachen; welches letztere folgender Gestalt geschieht: Man nimmet junge zarte Fenchel-Dolden, bindet sie Büschelweise zusammen, thut sie in ein irdenes Geschirr, und zwar wechselsweise eine Lage Fenchel und eine Lage Salz, wenn das Geschirre voll, gießt man guten Wein-Essig, dessen dritter Theil Wasser sey darüber, und beschwert alles zusammen wohl mit Steinen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, so ein gutes Confect giebt, und die Wurzel eingemacht. Das Kraut so wohl als der Saamen stärcket, sonderlich die Augen und das Gedächtniß, führet die wässerichten Feuchtigkeiten, aus dem Gehirn, vertreibt den Schwindel, machet gute Däunung, widerstehet den Viehungen, machet Luft zum Essen und treibet den Urin.

Der Römische oder Italianische Fenchel ist so wohl dem Saamen, als dem Stengel nach, grösser, als der gemeine. Der Stengel, welcher sehr stark, wird abgeschälet, und, wie eine Frucht, nach der Reifezeit entweder allein oder mit Salz genossen. Der Saame, welcher besser und lieblicher als der gemeine, wird erstlich auf ein Mist-Beet im Frühling gesät: die Pflanzgen aber, wenn sie etwas erwachsen, müssen, wie der Seleri in tieffe Furchen, nach der Schnur, allemahl einen Fuß weit von einander gepflancket, fleißig besossen, auch eben wie der Seleri behacket werden, so werden sie groß und gut zu gebrauchen. Der Saame, so hier gezogen wird, tauet nicht, denn er schläget aus der Art, und wird dem gemeinen ganz gleich und unähnlich, dahero man sich alle Jahre aus Italien neuen Saamen bringen lassen muß.

Fenchel-Holz, wird auch das Americanische und fast wie Fenchel wohlriechende blutreinigende, den Magen stärkende, die Colic und den Nieren-Stein vertreibende Holz, welches Sassafras heist, und in Thee und andern decoctis gebraucht wird, genennet. Die Rinde ist besser und stärker als das Holz. Man kaufft lieber das ganze als geraspeltete Holz. Es hält sich ungemein lange. Wächst

in der Insel Florida, und ist das Halm eines
Baumes, Namens Pavane, welcher so groß
als ein Richtenbaum, und Blätter wie Feigen-
Blätter hat. Man hat Del, Essens und
Linctur davon.

Fench, **Fench**, **Pfennich** oder **Fuchs-
Schwanz**, ist ein Gewächs, welches dem
Hirschen deraestalt gleich kommt, daß man es
von demselben fast nicht anders, als an der
Ordnung oder Reihe der Blüten und Kör-
ner unterscheiden kan, als welche Mehren-
weise hervor kommen, da der Hirschen in Kol-
ben wächst. Die Stengel oder Halmen
sind knotigt, und die daran befindlichen
Blätter rauher und spitziger, als die am Hir-
schen, und breiter als die Weisen-Blätter.
Die Körner sind kleiner und runder als die
Hirschen-Körner, glänzend, bald weiß, bald
roth und bald aelb; er wächst gerne in leichtem
sandigten Boden, und liebt eine trockene
und warme Luft. Man kan Brot davon ba-
cken, welches aber eine schlechte Nahrung
gibt, so kocht man ihn auch mit Milch,
wie den Keiß oder Hirschen. Am besten
taugt er die Hühner und Tauben mit zu füt-
tern.

Fenster, wird nicht nur die ordentliche und
gewöhnliche Oeffnung an einer Wand oder
am Dach genennet, wodurch das Licht in den
inneren Raum füllet, und dieser, welcher
sonst ganz finster seyn würde, genugsam da-
durch erleuchtet wird: sondern man versteht
auch dadurch den aläsernen Vorzug vor die-
se Oeffnung. Ein solches Fenster bestehet aus
einem eichenen oder auch aus weichem Holze
verfertigten, genugsam ausgetrockneten Rah-
men mit seinem Beschläge, dessen Abtheilun-
gen oder Flügel entweder mit ganzen Glas-
Tafeln, oder mit runden in Blei eingese-
zten Scheiben ausgefüllt: oder man bedienet
sich an derer Stelle zu Sommerszeit, wie
auch in warmen Ländern, und nach Beschaf-
fenheit des Orts, gestrickter oder geflochtener,
oder mit Bildhauer-Arbeit ausgehöhlter
Gitter und anderer dergleichen Arten; oder
gebraucht hölzerne Läden, die entweder bloß
zu einer Verschließung mehr gedachter Oeff-
nungen, oder zu Bedeckung und Verwahr-
ung der Glas-Fenster dienen müssen. Die
Fenster bekommen im übrigen ihre besondere
Benennung, und sind theils nach dem Ort,
daran sie sich befinden, Dach-Kammer-Kel-
ler-Kirchen-Stuben-Fenster u. s. f. theils
nach ihrer Größe Haupt- und Balcon- inglei-
chen durchgehende, Bogen-ordinaire oder
gemeine Fenster, und denn Mezzaninen- oder
Zalb-Fenster. Zuweilen pheat man auch
solche Oeffnungen wegen des Einsteigens auf
den Läden noch mit eisernen Stäben und
dergleichen Gatterwerk auf das beste und oft
zierlichste zu verwahren, davon siehe Stab.
Was aber mehr davon zu sagen, sonderlich
weaen eines jeden Proportion und seiner aus-
serlichen Verzierung, siehe Math. Lexicon.
Die übrigen Theile hergegen, so darbey zu
betrachten vorkommen, findet man in folgen-
den erklärt.

Fenster-Beschläge, wird diejenige Schließ-
er-Arbeit genennet, so an einem vollstän-
digen Fenster-Rahmen sich befindet, und
so wohl zur Festigkeit, als auch Bequem-
lichkeit aus Eisen- oder Messing-Blech da-
selbst notwendig erfordert wird: Es bestehet
dieses aus Bändern, Häkchen oder Hällein,
Knöpfen oder Rinken, Vorreitern und Win-
keln.

Fenster-Creuz, siehe Kreuz.

Fenster-Küssen, oder **Polster**, sind nach
der Breite und Tiefe des Fensters einrich-
tete, ausgestopfte oder gefüllte Küssen, wel-
che mit einem Überzug bekleidet, so von eben
der Couleur und auch wohl von eben dem Zeu-
ge, als die Tafel-Stühle und Teppiche, in-
gleichen die Vorhänge vor die Thüren genom-
men sind, oder doch sonst mit demselben
gut accordiren sollen. Man pfleget sie im
übrigen theils zu sabaliren, theils mit Fron-
zen, Campanen und dergleichen Zierstücken
mehr auszuschnücken, auch damit sie länger
sauber bleiben, und von der darauf scheinen-
den Sonne an der Farbe nicht verschleffen,
mit von seinem Papier überzogenen Mappen
zu bedecken.

Fenster-Ovasen, sind gar saubere mit
seidenen, Camel-haarnen, wollenen Garn
oder Zwirn, vom Posamentierer überzo-
ne ablange Knöpfe von Horn oder Holz
gedreht, welche an lange gekleyelte, innen
an Faden und Farbe ganz gleich kommende
Schnuren gehangen, und diese an die Vor-
hänge anacknüpffet werden, vermittelst derer
gedachte Vorhänge sich bequem auf- und zu-
ziehen lassen. Zu diesem Ende werden für
ein jedes Fenster vier dergleichen Ovasen ge-
rechnet.

Fenster-Rahm, heißet diejenige hölzerne
Einfassung, womit die Glas-Fenster auf das
beste befestiget werden. Ein vollständiger
und allermeist vorkommender Fenster-Rahm
bestehet aus einem Kreuz, vier Flügeln und
zweyen Schöpfgen oder Flügelgen. Deralte-
chen soll von sehr wohl ausgetrocknetem Holze
seyn, und nicht übermäßig breit, ingleichen ee-
nen We Scheiben und Tafeln schief abgestri-
chen, wie auch überall wohl zusammen achse-
act und gut verwickelt seyn. Über diese
Rahmen mit und ohne Falze, und dergleichen
ist unter denen beyden Handwerckern, neme-
lich den Glasern und Tischern, vieler Streit
an einigen Orten, worüber man öftters grof-
se geldfressende Proesse, ohngeachtet es eine
Policey-Sache ist, verrihtet, da doch, was
ein ieder machen oder nicht machen soll, le-
diglich auf die kurze Bestimmung der Obrigkeit
ankommen sollte. Überdem aber hat durch
diese Anstalt, da man denen Tischern gewisse
Rahmen allein zu machen, zugethelet, ein
Haus-Wirt oft viel Hinderniß in seinem
Bauen.

Fenster-Stäbe, siehe Stab.

Fenster-Schwein, siehe Boßbohn.

Fenster-Schwein, heißet ein junges Schwein, so bald
es geworfen worden, bis es ein viertel Jahr alt
ist. So lange die Fenster noch an der Mutter
saugen.

sauen, welches ihnen sechs bis acht Wochen verstatet wird, nennet man sie Saug- oder Sog-Ferkel, auch Span-Ferkel, oder Span-Sauen, nach diesem aber, und wenn man sie absetzt, welches in vollem Monden geschehen soll, werden sie Absetze-Ferkel, und denn, bis sie vor den Hirten mit getrieben werden, schlechtweg Ferkel genennet. Diejenigen, so im spätem Herbst bis zu Ende des Januarii fallen, werden nicht leicht zur Zucht behalten, weil sie den Winter über viel im Futter zu erhalten kosten, und doch dabei nicht gerne zunehmen, mithin verbutten, ja endlich öfters gar sterben, sondern am besten vom Sug verkauft, oder geschlachtet und verpfeift. Die aber im Februario, Martio und so fort an jung werden, und in den Sommer kommen, können mit besserem Nutzen abgesetzt und erzogen werden. So pflegt man auch die vom andern und dritten Wurf kommende Ferkel lieber abzusetzen, als die von gar zu jungen oder gar zu alten Schweinen fallen, welche wegen ihrer Schwäche vor untuglich dazu gehalten werden. Sie bringen ihre Zähne mit sich auf die Welt, bekommen aber auch, wenn sie fressen lernen, gar gerne die Schiefer- oder Wolfs-Zähne, welche daher also genennet werden, weil sie sehr spizig sind, und denen andern immer vorgehen, daß die Ferkel sich damit in das Zahnfleisch stechen, und davor nicht fressen können, folglich sehr geringe werden und abnehmen: diese Zähne muß man ihnen denn mit einer Zangen abwickeln, oder sonst ausschlagen. Man mercket auch dieses Uebel an den Ferkeln gar bald, denn sie fangen außerordentlich stark an zu schmagen, und lassen die Körner aus dem Maule fallen. Die jungen Ferkel muß man bey Zeiten gewöhnen, daß sie fressen lernen, weil sie noch saugen, und fann man ihnen bereits in der vierten Wochen geringe Körner von Gersten zc. vorstreuen, auch ein wenig Geträndke, mit Gersten-Schrot oder schwarzem Mehl gemengt vorsetzen; Doch wollen einige das reine Wasser vor das beste Geträncke der Ferkel halten, weil sie von dem gemengten gerne durchläufig werden sollen. Mit erst erwöhntem Futter und gemematen Geträncke nun fährt man, auch wenn sie bereits abgesetzt sind, noch etliche Wochen fort, bis sie ein viertel Jahr alt worden, deraesalt, daß man ihnen solches Futter früh, Mittags und Abends jederzeit auf drey-mahl vergiebet, und ihnen das Sauffen in einem Tröglein dabey setzet, auch sie des Morgens nach dem Fressen ein wenig im Hofe ergehen läset. Mit guter dicker Spreu soll man sie gleichfalls wohl versehen, darein sie kriechen und beyfammen liegen können: Denn ie besser man ihrer, weil sie noch klein sind, wartet und pfleget, und ie besser man sie füttert, ie besser kommen sie auch zu Kräfften, und soll man ihnen also daran gar nichts abgehen lassen, weil die erste Jugend ein Grund ist, darauf die künftige ganze Hoffnung von einem Viehe zu setzen. Denen abgesetzten Ferkeln aber, so bey guter Wart- und Fütterung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit aufgezogen

werden, darf man im Sommer nur gemeintest Geputze des Tages drey mahl, als des Morgens, ehe man sie austreibt, zu Mittage, wenn sie von dem Hirten kommen, und denn auch auf den Abend geben, und müssen sie sich übrigens neben denen andern von der Weide und den Wurzeln auf dem Felde, so lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nachmahls aber werden sie den Winter über, wie die andern Schweine, mit Fütterung und Geträncke gewartet. Die Ferkel werden am besten, wenn sie noch an der Mutter saugen, oder doch bald nach dem Absetzen, ehe sie erwachsen, im Neumonden geschnitten; nach dem Schnitt soll man ihnen ohngefehr zween Tage gekochten Haber geben, und ihrer mit Fressen wohl warten, bis sie verheilen.

Ferkeln heißt, wenn man von den Fähr-Müthern oder Mutter-Schweinen spricht, so viel als Werffen, Gebähren oder Junge bekommen. Z. E. Man sagt, die schwarze Sau hat geferkelt, an statt: Die schwarze Sau hat junge Ferkeln zur Welt gebracht.

Ferendir, ist eine Art eines einfärbigen halb-seidenen und halb Elyptenen Zeugses von runden und gedrehten Fäden, dessen man zu verschiedener Ausfleidung sich bedient.

Fernabuc, ist so viel als Brasilien-Holz. Fern-Glas, siehe Perpectiv, im Math. Lexicon.

Ferse oder Kalbe, wird eine junge Kuh genennet, so noch nicht zum Stier gekommen.

Ferte, siehe Fährte.

Fesche oder Feschke, heisset eine besondere Art Schnür-Brüste des Frauenzimmers sonder Achsel-Bänder, welche von vornen her über den dazu gehörigen Vorstecke-Las geschnüret wird, und aus vier Theilen bestehet.

Fessel, Fössel, ist an einem Pferde-Fuß der Name von der Körbe an bis zur Krone; dieser soll kurz seyn, immaffen die Pferde mit allzu langen Fesseln gerne eintreten, strauchelt und wohl gar übern Haufen fallen. Dieser Mangel ist insonderheit an einem Bescheller zu scheuen, weil er gemeinlich erblich.

Fesselwund, heisset ein Pferd, wenn es die Fessel durch Einreichen oder ungeschickliches Vorgreifen, oder in andere Wege verwundet. Dergleichen Schaden zu heilen, nehme man ein halb Pfund Eweck, stecke denselben an ein Holz, thue ein Papier darum, rinde ihn hernach an, und lasse ihn auf rein Wasser troffen, schäume ihn darauf ab, thue ihn in eine Pfanne, und lasse ihn wieder zersehen; nehme alsdenn vier Loth gepulverte Lorbeer, und ein halb Pfund Schieß-Vulver, rühre es wohl durch einander, bis es steht, damit schmeire man das Pferd, wo es wund ist. Oder man nehme ein viertheil Pfund Baum-Öel, Grünspan und Vitriol, eines so viel als des andern, ein großes Gänje-Ey, halb so viel Bleyweiß, stosse solches alles klein, thue es unter das inzwischen heiß gemachte Baum-Öel, und rühre es wohl unter einander, daß es zur Salbe wird. Mit dieser soll man den Schaden schmieren, vorhero

verhero aber denselben, so er alt ist, sauber auswaschen. Man kan auch mit dem Weissen von einem Ey, Salz, so viel man mit drey Fingern halten kan, und einem Quintlein Alaun, alles zusammen hin und wieder gerieben, eine Salbe machen, und solche in den rein ausgewaschenen Schaden schmieren. Wenn bereits Löcher in denen Fesseln sind, muß man solche nicht zu eähe zuheilen, sondern täglich sauber reinigen, und gebrannten Hühner-Koth, oder gepülverten weissen Hunds-Koth darein streuen, oder von obigen Salben eine oder die andere nach Belieben gebrauchen, und inzwischen das Pferd in fein Wasser gehen lassen.

Fest, Festtag, ist überhaupt ein Tag, da man die ordentliche Arbeit unterläset, und entweder ein idisches Freuden-Fest und Wohlleben anstellet, davon bey der Wirtschaft verschiedene nach unterschiedenen Gegenden, sonderlich denen Arbeitern und dem Gesinde zur Ergötzlichkeit hergebracht und eingeführet sind, und, da sie allerhand Kosten erfordern, wohl anzumercken und in der Ausgabe darauf zu rechnen ist: oder es sind religiöse, Gott zu Ehren, wegen allerhand Wohlthaten gewiedmete und dem Gottesdienst geheiligte, von Gott selbst, dahin man im Alten Test. viele, im N. Test. aber den Sonntag ziehen kan, oder von der Kirche oder der Obrigkeit geordnete, folgl. menschliche Festtage. Die demnach in ordentliche und ausserordentliche eingetheilet, jene aber in große und kleine, bewegliche, (darunter das wichtigste das Oster-Fest, indem sich die andern Zeiten sehr darnach richten) und unbewegliche unterschieden werden: Diese aber sind andere Dank- und Freuden-Feste, so z. E. wegen eines Friedens, einer Geburt, eines Sieges re. angeordnet werden. Ob nun gleich in denen Übungen des äußerlichen Gottesdienstes, und Beobachtung solcher Zeiten ein Haus-Wirt allein seinen Gottesdienst nicht, sondern zugleich und auch alleine in dem innerlichen Gottesdienst, sonderlich aber in der Verehrung Gottes durch den Glauben an Jesum vermittelst der Beobachtung des Gesetzes der Liebe suchen muß, als welche zu erwecken und zu unterhalten jene äußerliche Zeiten und Gottesdienste angeordnet sind: so erfordert doch auch die Vermeidung aller Mergerniß, der Gehorsam gegen die Einigkeit mit derjenigen äußerlichen Kirche, dazu man gehoret, ja die Liebe und Bemühung andere, sonderlich aber sein Haus zu erwecken, solche Feste zu halten, und sonderlich nicht aus Geiz, von seinem Gesinde Arbeit in der Wirtschaft zu fodern, oder sie dazu anzuhalten, es wäre denn ein Nothfall, und ein besonderes Liebes-Werk. Ein dergleichen ordentliches Begehren, wie es, wenn es aus rechtem Grunde geschieht, zum gottseligen Wandel gehöret, und die Verheißung dieses und jenes Lebens aus Gnaden hat, also glaube man auch, daß es einen großen Einfluß in die Wirtschaft selbst habe, eine gute Meinung einem Wirt erwecke, Liebe bey seinem Gesinde und Fröhnern mache, und vielen Nutzen bringe.

Fett, heisset man diejenige weisse unem-

pfindliche, weiche und schmierige Materie, welche bey Menschen und Thieren sich an den äußerlichen Theilen meist gleich unter der Haut, wie auch an den innern Theilen als am Neh, Gedärme und um die Nieren befindet, mit unterschiedenen Pergament-Häutlein vereiniget und darinnen verwahrt lieget, so sich hernach durch die Wärme bey dem Kochen und Braten auflöset, und weil es allezeit wie Del oben auf schwimmt, ganz leichte abschöpfen und auf solche Art sammeln läset. Es giebet aber dessen zweyerley, einiges bleibet, nachdem es durch die Wärme jaugelblich, ganz weich und schmierig, dergleichen das aus den Menschen, Schweinen, Sämen, Hunden re. so eigentlich Fett oder Schmeer heisset; noch weicher und mehr einem Del als Fett gleich kommend, ist das von denen Fischen, davon siehe Fisch Thran; das andere aber, wenn es erkaltet, wird hart und feste, wie das Rind- und Schöpfen-Fett, so man auch Talck, ingleichen Unschlitt zu nennen pfeget. Will man das Fett oder Schmeer lange, ja etliche Jahre aufbehalten, läset man es wohl aus, und siedet selbiges eine gute Stunde, wirft in dieser Zeit auch ein wenig Sals und Zwiebeln hinzu, faisset es in ein glastres Gefhirr, und übergiehet selbiges zu oberst mit reinem Schöpfen-Fett, daß es dann eine gute Decke bekomme.

Fette Augen, sind ein übler Zufall vor ein Pferd. Wenn man dergleichen an einem Pferde wahrnimmt, so sperre man ihm nur die Augen mit den Fingern auf, da ein weißes Stücklein Fleisch herfür kommen wird, welches im abnehmenden Monden hinweg geschnitten werden muß, sonst drückt es dem Rosse die Augen aus.

Fette Henne, Donner-Kraut, Geschwulst-Kraut, Wund-Kraut, ist zweyerley, wild und zahm. Das wilde oder gemeine hat viele an einander hangende weisse knollichte Wurzel, und treibt aus solchen etliche runde glatte Stengel herfür, welche an jedem Knoten zwey dicke, fette, safftige, am Rand herum etwas gekerbt und ein wenig blaulicht schienende Blätter gegen einander über stehen, und auf den Gipffeln der Stengel Cronlein von etlichen weissen oder gelblichen gestirnten Blümlein haben. Dieses Kraut wächst gerne auf feinigten feuchten Feldern, sonderlich in denen Weinbergen, und ist vor inner- und äußerliche Verletzungen und Schäden ein vorreffliches Wund-Kraut: Wasfen die im Frühling frisch gegrabene Wurzel mit so vielen Knoten als man Knospe in der güldenen Ader empfindet, einem damit behaffteren Menschen an einem Faden zwischen die Schultern auf dem Rücken gehängt, so bald sie wecket, auch zugleich die güldene Ader heilet. Die frischesten Blätter zerfassen, auf die Stirn gebunden, stillen das Nasenbluten; der Saft davon mit Gersten-Mehl vermischer und wie ein Salblein gemacht, lindert die Schmerzen des Brandes, sonderlich der vom Schwefel oder Büchsen-Pulver entstanen. Zwey Händ voll dieses Krauts in ein Maß Wasser gekochet, und

und davon getrunken, oder von dem aus diesem Kraut destillirten Wasser früh Morgens nüchtern vier oder fünf Loth schwer eingenommen, ist gut zu allen innerlichen Verschreibungen, verwundeten Gedärmen, in der rothen Ruhr, und wird auch zu äußerlichen Wunden nützlich gebraucht. Das frische Kraut mit grünen safftigen Epheu-Blättern gestossen, in frischer Butter, dazu etwas Speck geworfen, gepregelt, nachgehends durch ein Tuch gedrückt und erkalten lassen, giebt eine treffliche Brand-Salbe. Von diesem Kraut wird eine besondere Eigenschaft gerühmet: Wenn nemlich jemand aus einem Hause, der ein Erbe desselben ist, es sey Vater, Mutter, Sohn oder Tochter, auf einer Reise begriffen, und über die bestimmte Zeit ausen bleibet, man auch keine Nachricht seinerwegen haben mag, ob er lebendig oder todt, so soll man in solchen Gedanken und in solcher Absicht, einen Stengel von diesem Kraut brechen, und ihn an einen Ort unter des Hauses Dach stecken; sey nun die verreisete Person noch am Leben, so soll ein solcher abgebrochener Stengel anfangen, bey einer Hand lang fortzuwachsen, auch eine Zeitlang grün bleiben, und von oben aus neue Blätlein gewinnen, indem die untersten allmählich nach einander verwelken; dahingegen wenn die verreisete Person todt ist, das ganze Kraut also gleich verwelken und verderben solle. Die andere und zahme Art der fetten Jenne, oder des Geschwulst- und Wund-Krauts ist wieder zweyerley. Das grosse mit Vurpurfarbnen gestünten-Blumen, welches feilere, dickere und grössere Blätter hat als das gemeine und das Kriechende, so kleiner an Blättern und Stengeln ist, und schöne Leib-farbene Blumen hat. Beyde Arten werden in den Gärten gezogen, und pflegt absonderlich das letztere, wenn es aufgekommen und über Winters beygekehrt wird, etliche Jahre zu dauern.

Feuer oder heilige Feuer, siehe Rose.

Feuer, so eine Krankheit an Pferden, suche Darre.

Feuer, ist das bekannnte warme, brennende und durchscheinende Wesen, welches sein Leben und Nahrung von einer verbrenntlichen, das ist, schweslichten, fetten oder andern dergleichen Materie hat, dahero auch der Unterscheid seiner mannigfaltigen Flamme entsethet, welche bald roth, bald grün, bald gelb, bald weiß u. s. f. zu machen. So wenig man nun dasselbe in dem menschlichen Leben entzihen kan, immaffen es zu der Verwahrung der Räfte sowohl, als zu der Zubereitung so vielerley Speisen dienlich ist, so sehr hat ein sorgfältiger Haus-Vater, bevorab zu Winters-Zeiten, darauf Achtung zu geben, daß es weder in der Küche, noch in Heizung der Stuben und Gemächer Schaden verursache. Er soll dahero fleißig Vorvororge tragen, daß um den Feuer-Herd und andere Feuer-Erdten, alles reinlich gehalten werde; daß man an dergleichen Orte, oder wo man auch mit Lichtern etz vorher abet, weder Heu noch Stroh, Hanf oder Flachs, Holz oder Epäne, oder was sonst vom Feuer leicht er-

griffen wird, hinlege, oder auch heisse Wäsche auf hölzerne Böden oder an dergleichen Wänden schütte; daß die Oefen, Feuer-Heerde, Brand-Mauern, Feuer-Mauern oder Schorfsteine wohl gemauert und verwahrt seyn, damit das Feuer keinen Schaden thun könne; daß die Schorfsteine, Oefen und Camine zu gewissen Zeiten ordentlich und fleißig gesäubert, gekehret und besichtiget, und wo sie denn Schaden genommen, reparirt und verbessert werden; daß die Oefen, worinnen man Feuer gebrannt, des Nachts fleißig zugemacht, das Herb-Feuer mit einer dazu gehörigen blechernen Stürze oder Feuer-Schirm bedeckt, und dem Gefinde ernstlich eingebunden werde, weder mit brennenden Lichtern, wo sie nicht in Laternen verwahrt, noch viel weniger mit angezündeten Schleifen in den Vieh-Ställen, Heu-Böden, Scheunen oder andern dergleichen Orten, sich betreten zu lassen, sondern allenthalben mit Feuer und Licht fürsichtig umzugehen; daß kein Flachs, Hanf oder dergleichen im Ofen gedörrt, oder bey Lichte ausgemacht werde; daß denen Knechten, Dreischern Fröhnern, Tagelohnern etc. das unnütze und Zeit-verderbliche Taback-Schmachten nicht gestattet, sondern mit Ernst abgeschaffet werde, weil dadurch mancher schöner Hof und Vorwerk bereits in die Wäse gelegt worden; daß allezeit Wasser, Feuer-Eimer, Feuer-Haacken und Leitern, Sturm-Fässer und Feuer-Spriken bey der Hand und in gutem Stand seyn, im Fall der Noth, und bey sich ereignender Feuers-Gefahr dieselbe nützlich gebrauchen zu können. Eben so vorsichtig und wohl ist es auch zethan, daß man des Nachts, wenn man schlaffen gehet, seine Kleider an einen gewissen Ort zusammen lege, damit, wenn etwan in der Nacht ein Feuer auskommen sollte, man dieselbe nicht allererst aus allen Winkeln zusammen suchen, und sich dadurch, allermest, da man ohnedem voll Schreckens ist verweilen, und in noch grössere Gefahr und Noth gerathen müsse. Weil auch schon manche Feuers-Brunst durch Verwahrlosung des über dem Feuer angebrannten Speckes, Schmalzes oder Butter entstanden, wenn unvorsichtige Haus-Mütter oder unverständiges Gefinde zu Dämpfung der Flamme, Wasser in den mit einer von obigen Materien angefüllten Tiegel oder Wanne gegossen, und dadurch verursacht, daß der anesammte Speck etc. zur Feuer-Mauer hinauf geflogen, und auf ein Schobdach, oder anderen leichte Feuer-fangenden Ort gefallen; als hat ein Hauswirt sowol seinem Weibe, als denen Mägden auf das nachdrücklichste zu befehlen, daß, wo ihnen dergleichen Unglück mit Entzündung des Speckes oder anderer solcher Materie begegnen würde, sie ja durchaus kein Wasser darein gessen, sondern den Tiegel oder Wanne, wenn sie dazu kommen können, so geschwind als möglich mit einer Stürze oder anderen Deckel zudecken, und dadurch das Feuer und die hefftige Flamme dämpfen, oder aber das Gefässe ohnverweilt um- und mit der brennenden Materie in die Wäse schmeissen sollten. Und was dergleichen nöthige Vorcautionen

tionen zu Abwendung der schädlichen Wirkungen des Feuers mehr sind. Sondernlich muß man sich mit Wasser und Hand-Spritzen, ja auf grossen Gittern mit grossen Feuer-Sprizen versehen. Man hat auch eine besondere Feuer-Maschine, davon Hr. L. Hoffmann in seiner Einleit. zur Klugheit Haus zu halten, im 11 Buche handelt, und so fort, vid. Brand Die Röhre, welche am allermeisten mit dem Feuer umgehen müssen, pflegen es einzutheilen in Braten- und Koch-Feuer; das erste erfordert, sonderslich in grossen Hof- und Gahr-Küchen, ein lauges helles Feuer, deshalber einige gewohnt seyn, Fett und dergleichen fleißig dahin zu gießen; das andere aber wird nur also angerichtet, daß einige Töpfe mit Speisen daherum gesetzt, und nach Verlangen in Sod gebracht werden können. Die gemeinsten Bedens-Arten von dem Feuer sind: Feuer anblasen, heisset glühende Kohlen mit dem Munde oder einem dazu dienlichen Instrumente zu einer Flamme bringen. Feuer anlegen, anmachen, das ist, zu einer leicht brennenden Materie glimmend oder schon brennend Feuer hinzu legen. Feuer anschlagen, wenn vermittelst eines guten Feuer-Stahls und Steines Funken in den darzu bereiteten Zunder gebracht werden, daß dieser davon Feuer fange und anahmme. Feuer auslöschten geschieht, wenn solches mit Wasser ausgegossen, oder da ihm die Luft benommen, ersicket wird.

Feuer-Vock, Holz-Vock, ist ein längliches auf zweien gedoppelten niedrigen Füßen stehendes Eisen, dessen beyde Enden wie Hörner in die Höhe gebogen, worauf das Holz sowohl auf dem Herd, als in dem Ofen mit einem Ende gelehrt wird, damit es nicht gleich aufliege, sondern unren Luft habe, und desto besser brenne. Wenn er über die gewöhnliche Grösse gemacht ist, heist man ihn auch einen Brand-Vock oder Brand-Ruthe.

Feuer-Eimer, ist ein von starkem und dichtem Leder in Gestalt eines in die Länge gezogenen Eimers zusammen genethes, und damit es Wasser halte, wohl ausgerichtes Gefässe, welches bey entstehender Feuers-Gefahr zum Wasser-Schöpfen, und folglich auch zum Löschen gebraucht, deswegen aber von Leder gemacht wird, damit es durch Werfen und Fallen nicht, wie ander hölzern- oder irdenes Gefässe zerbreche. Ein Haus-Vater soll seine Feuer-Eimer an einem lufttihen und solchen Orte haben, wo jedermann frey und ohne Hindernis dazu kommen, und ihrer unverzüglich habhaft werden kan.

Feuer-Fecher, ist ein von schmalen und dünnen hölzernen Spänen zusammen gebundener Fecher, womit die Kohlen auf dem Herde angeflammt werden. Siehe Fecher.

Feuer-Gatter, sind zwey niedrige, nach einem rechten Winkel zusammen gesetzte Gatter von nicht allzugrosser Höhe und Länge, welche man bey töpfernen Oefen in denjenigen Winkel aufzustellen pfleget, wo das Feuer am meisten brennend gehalten wird; sie dienen darzu, daß mit den hölzernen Scheiten die Röhren

nicht also angekostet werden können, wenn man sie in den Ofen hinein schiebet, ingleichen daß die Ecke, wo das Feuer beständig lieget, nicht allzusehr ausbrenne, und durch bedes der Ofen keinen grossen Schaden leiden möge.

Feuer-Haacken, ist ein eisernes Instrument mit einer langen geraden Spitze, und daran geschmiedeten krummen Haacken, unten mit einer Dille oder doppelten Feder versehen, vermittelst deren es auf eine lange starke Staange fest gemacht werden kan. Die Spitze dienet im Brande etwas überm Hauffen zu steifen, das krumm gebogene Eisen oder der Haacken aber zum ein- und herunterreissen.

Feuer-Leiter, ist eine außerordentlich lange Leiter, an beyden Bäumen unten mit eisernen Spitzen, die Leiter auf der Erden stehend zu machen, und oben mit hölzernen Walzen oder Rädlein versehen, solche an einem Gebäude oder auf ein Ziegel- oder Schindeldach desio füglich und ungehindert anschicken zu können. Die Feuer-Leitern aber, womit man auf Stroh-Dächer kommen will, dörffen oben keine solche Walzen haben, weil man damit im Stroh nicht fortkommen kan. Die Feuer-Leitern sowohl, als die Feuer-Haacken sollen an einem freyen und vor Feuers-Gefahr verwahrten Orte hängen, damit man, wenn es die Noth erfordert, sicher und ungehindert dazu gelangen könne. Man soll sie, wie alles andere Feuer-Geräthe, zu gewissen Zeiten visitiren, und, wo etwas schadhaftes daran gefunden wird, solches ungefümt und tüchtig wieder ansbessern lassen.

Feuer-Lilie, siehe Lilie.

Feuer-Mahl, wird derjenige braun-rotte Fleck genennet, welchen ein und das andere Kind mit auf die Welt bringet. Man glaubet, daß folgendes darzu Gelegenheit gebe, wenn nemlich eine schwangere Frau, indem sie vor Feuer erschrickt, als bald irgendwo am Leibe sich angreiffe, da denn an eben diesem Ort das Kind mit einem solchen Mahle bezeichnet werde. Weil aber dergleichen Mahle vor unheilbar gehalten werden, wenn sie nicht die nächsten Tage nach der Geburt vertrieben werden; so hat eine schwangere Frau, wie bey anderen außerordentlichen Begierden, zu deren Erfüllung sie nicht gelanget, also auch in dergleichen Falle sich ledesmal wohl in acht zu nehmen, daß sie nicht mit den Händen in das Gesicht fahre, damit nicht ihrer Leibes-Frucht daseibst ein dergleichen Muttermahl dadurch zuwege gebracht werde. Das einzige Mittel, so davor, aber bald nach der Geburt probat gefunden worden, ist die Wurzel von Pferdigen-Bäumen, wenn dieselbe in braunem Bier dick eingekochet, und das Mahl damit gewaschen wird.

Feuer-Mäuer oder Schorstein, ist dasjenige Hauptstück eines Bohm-Hauses, welches zu der Bequemlichkeit desselben notwendig erfordert wird. Es bestehet dieses aus einem hehlen von Steinen aufgeführten Gang, der zum Dache hinaus gehen und wenigstens mit dem Fohr in gleicher Höhe stehen soll, wo nicht eine ohnweit davon stehende höhenheres Mauer oder Dach einwärts

ders erfordert. Man theilet sie ein in gemeine und künstliche, die letzten heißen Camine, davon siehe Math. Lexicon. Von beyden können wegen ihrer guten Anlage, daß sie nemlich den Rauch wohl abführen und nicht in die Gemächer lassen, außer den bereits erwähnten amoch folgende Regeln bemercket werden, daß man nemlich nicht zwey Feuer-Röhren in ein Rohr zusammen ziehe, daß selbige gleich unten über dem Schurz enge, und sodenn immer nach und nach aufwärts weiter gemacht werde, jedoch ohne den geringsten Absatz, wo sich der Rauch daran fassen könne. conf. Leutmanns Vulcan. fam.

Feuer-Köflein, siehe Braune Mägdlein.

Feuer-Schirm, ist ein von verzinneten oder Messing-Blech oder Kupfer mit allerhand ausgetriebenen Figuren gezierter halb-runder Umfassung, welcher auf drey Knospen siehet, und zu Bedeckung der Asche und Kohlen, auch wohl nur zur Zierath auf den Küchen-Herd gestellet wird.

Feuer-Schwamm, heißet derjenige wilde Schwamm, welcher auf der Wurzel und aus den Stößen und Nesten der alten Eichen, Buchen und andern Bäumen wächst und dürrt wird, welchen man auf folgende Art zurechtet: Man kochet ihn nemlich in einer scharffen Salpeter-Lauge, trocknet ihn nach diesem wieder, und wenn er wohl trocken, schlägt man selbigen recht derb, so gut als nur möglich, da er denn einen guten Zunder zum Feuer anschlagen absieht. Will man ihn nochmahlen in Salpeter-Wasser kochen, so wird er um so viel eher Feuer fangen.

Feuer-Spritze, ist ein so nützlich als nöthiges Werkzeug, womit das Wasser bey entzündeter Feuers-Noth, auf eine ziemliche Weite in ein brennendes Gebäude getrieben, und dadurch das Feuer gedämpft werden kan. Man hat verschiedene Arten derselben. Die Hand-Spritzen sind entweder von Holz oder von Messing, und bestehen aus einer Röhre, mit einem gehob eingesetzten und darin gepaßten Stößel, welche, wenn sie mit dem Unter-Theile in das Wasser gesteckt, und der Stößel zurück gezogen wird, das Wasser durch die kleine Oeffnung an sich ziehet, aber auch solches bey starker Zudrückung des Stößels, durch eben solchen Weg wieder gewaltsam von sich giebet. Einen bessern Effect than die hölzernen Spritzen mit dreyfachen Röhren, deren zwen an einander befestiget einen scharffen Winkel machen, und in ein Gefäß mit Wasser gestellet, die dritte aber, aus welcher das Wasser heraus spritzt, und kleiner als die andern ist, vermittelst einer Schraube auf und nieder beweget, und also nach Gefallen gerichtet werden kan. Die Brand-Spritzen sind große hölzerne, und damit sie Wasser halten, wohl ausgeheerte Kassen, in welchen ein starker messingener Stiefel dergestalt eingebracht ist, daß, wenn der Kasten mit Wasser angefüllt, und vermittelst eines Schwengels die Stränge gezogen wird, durch die daran liegende Röhre, ein Wasser-Strahl mit Gewalt hinaus schießt, und über

die höchsten Häuser weggeheth. Die Brand-Spritzen mit doppelten Stiefeln, davon der eine auf der andern niedereheth, und deren Röhren nicht Strahlenweise, wie die erst gedachten Arten thun, sondern in einem immerwährenden Guß ihr Wasser speyen, sind noch besser; weilen aber dieselben ebenfalls dennoch einen Fehler haben, indem sie wegen ihrer Größe nicht aller Orten durch- und anzubringen, auch wenn in einem abgelegenen Gemach oder verbauten Hinter-Haus ein Feuer entstehet, wenig helfen können, so muß nicht nur der so genannten Schlangen-Spritze ohnweitlich der Rubin der allerbesten Art von Feuer-Spritzen verbleiben: denn diese behält eines theils vermittelst eines doppelten Stiefels, einen beständigen Wasser-Guß, andern theils aber hat sie, an stat der kurzen messingenen Röhre, als das vornehmste Stück dieser Erfindung, einen Schlauch oder Schlanze, von zubereiteter gezeichnet Leinwand, oder gutem Leder, welcher durch so viel Stücke als nöthig, vermittelst angelegter Schrauben nach Belieben verlängert, und das Ende, durch Thüren und Fenster, auf Treppen und in alle Gemächer eines Hauses, in Summa aller Orten durch, bis an das Feuer geführt werden kan; Ja damit das Aufschleppen des Wassers weniger Zeit und Arbeit wegnehme, so gehet von dem Kasten aus ein anderer dergleichen Schlauch oder Schlanze, welchen man an den nächsten Brunnen oder Canal sühret, auf das Ende einen Trichter stecket, dieser aber auf ein Gefüße etwas hoch stellet, und das Wasser ohn Unterlaß darein gießet, so wird der Kasten immerzu wieder gefüllet, und der Abgang des ausgeschwitzten Wassers, mit leichter Mühe und auf der Stelle eisetzt; sondern es verdient auch die nächste Stelle nach dieser des sel. Leopolds seine überaus bequeme Invention von kleinen Feuer-Spritzen, welche ein Mann ohne sonderlicher Geschwerniß, vor sich wegzutragen und überall hinsetzen kan, und welche ebenfalls mit einer continüirlichen Spritzung des Wasser von sich speyet, und doch nur einen Stiefel oder einfaches Druckwerk hat, wovon ausführlich zu handeln, die Zeit viel leicht andere Gelegenheit an die Hand geben dürffte. Wer inzwischen von derselben Beschaffenheit einige Nachricht verlanget, wird selbige in M. Joh. Georg Leutmanns Trifolium vaili, antreffen.

Feuer-Stahl, ist ein wohl gestähltes Eisen, so ein nöthiges Hauptstück eines vollständigen Feuer-Zeugs, und wird nach unterschiedener Forme angetrossen; bald bestehet dieser Stahl aus einem vierseitigen geraden Stücke, bald aus einem flachen und mit einem Griff versehenen, bald aus einem ovalen Strichel, und was dergleichen mehr. Seine Güte bestehet darinnen; daß er durchaus die rechte Härte habe, und weder zu weich noch zu spröde sey, damit er lange aushalte und gut Feuer gebe.

Feuer-Stein, ist eine Art harter Steine, darinnen sich Schwefel und brennbare Materie befindet, welche, wenn sie entweder an ihres gleichen oder an Stahl geschlagen werden,

Feuer-Zungen von sich geben. Die schwarzen und braunen gleichsam durchscheinenden, sind die besten, und geben, an einen guten Stahl geschlagenen zischende und ein langes Feuer haltende Funken. Das Feuer-Zeug soll iederzeit mit guten Feuer-Steinen versehen seyn.

Feuer-Zange, ist ein bekanntes Werkzeug, welches aus zweyen laanen, platten, von einem Stücke verfertigten, und hinten mit einem Bügel, als mit einer Feder aus einander gehaltenen und vornen am Ende gekrümmeten Armen bestehet, um das Feuer auf dem Herde damit zu regieren, und die Kohlen zusammen zu bringen, oder in die Kohl-Pfanne zu legen. In dem Reich und der Orten nennet man sie eine Klufft.

Feuer-Zeug, ist von Holz oder Blech, ein auf allerlei Art, gemeinlich aber ablang vier-eckigt verfertigtes Kästlein, worinnen der Zunder besonders, Schwefel, Stahl und Feuer-Stein auch besonders lieget, damit man alles beisammen haben möge, und wenn es die Noth erfordert, so gleich Licht und Feuer anmachen könne. Dahero soll in elner wohl bestellten Küche der Feuer-Zeug allezeit mit aller Zubehörung wohl versehen und fertig seyn, auch seinen gewissen Ort haben, daß man ihn, wo man seiner nöthig hat, nicht allererst suchen müste, sondern gleich auch in der finstern Nacht denselben finden könne. Ja es ist sehr dienlich, daß man in das Zimmer, wo man schläfft, dergleichen alle Abend in guter Bereitschaft zur-rechte setze. Eine bequeme Art von Feuer-Zeugen ist die, so wie ein Puffer oder Sack-Vi-stole geschäftet, und mit einem Klinten-Schlo-ße versehen ist, den Zunder in der Pfanne, und den Schwefel neben an der Seite in einem besondern kleinen vermachten Behältnisse hat.

Fichte, ist ein Wald-Baum, welcher unter das so genannte schwarze und weiche Tangel-Holz gehöret, und aus dem Saamen in die Höhe wächst. Er treibet einen geradern, längern und höhern Stamm, als die Tanne und Kiefer, hat eine röthlichte Rinde, welche ganz zähe und leicht zu biegen, aber bey weitem nicht so spröde und brüchlich, als die Tannen-Rinde ist. Seine Aeste hängen er unter sich, und ist also leicht von der Tanne und der Kiefer zu unterscheiden, welche ihre Aeste gerader und stärker von sich austreiben. Er hat schmale, harte und spizige Blätlein, ins-gemein Tangeln oder Nadeln genannt, welche paarweis gegen einander über in einer ziemlichen Anzahl auf einem Stiele wachsen, und immer grün bleiben. Seinen Saamen führet er in festen mit vielen Schalen gleichsam als Schuppen verwahrten langen, und unterwärts hängenden Zapfen, aus denen derselbe, als ein kleines mit einem Flügel versehenes Nirskörnlein, im Merken und April aus-fället, aber wegen seines vielen bey sich füh-renden Harkes lange in der Erden liegen blei-bet, ehe er aufstehet, es wäre denn, daß eine ziemliche Feuchtigkeit und Wärme darzwischen käme, da er denn eher einwurzelt und hervor keimeth. Gedachte Zapfen sind anfänglich,

wenn sie herfür wachsen, schön roth, dahero sie, wiewohl irrig, von etlichen Blüthen genennet werden, hernach bekommen sie nach und nach eine grüne Farbe, bis sie endlich bey ihrem Reif-thum braun-gelblich werden, da sie denn, wenn sie frisch vom Baum kommen, voller Harz sind, und einen ziemlich anmuthigen Geruch von sich geben; wenn der Saame darous verho-rea, so fallen die Zapfen nicht mit herab, son-dern schliessen sich, nachdem sie sich des Sa-omens entlediget, ganz feste wieder zu, und em-pfangen neuen Saamen, welches sie so lange continuiren, bis sie ganz alt, verdorret und verwelkt herab fallen, oder von denen Eich-hörnern, welche diesen Saamen gerne freien, ausgeblet und abgeissen werden. Das Schneideln will dieser Baum nicht wohl ver-tragen, es sey denn, daß solches behutsam ge-schehe, damit man nur die dünnen, nicht aber die grünen Aeste, wie auch nur diejenigen dü-nnen Stangen, welche von denen stärcksten und verwächstigten Stangen allbereit sichtbar zu-rück gedruckt worden, ab- und heraus hole, sonst gebet es nicht ohne Schaden ab, weil durch das Schneideln der grünen Aeste ei-nem solchen Baume gleichsam die Adern ge-öffnet, und die Lebens-Kräfte zum Wachsthum abgezapffet werden. Seine Wurzel lauffen ganz flach auf der Erden hinnea, daß er also, in Ermangelung einer Herz-Wur-zel, vor dem Winde sich fast gar nicht erhal-ten kan, sondern wo dieser Plas gewinnt, plötzlich über Hauften fällt. Es ist auch die-ser Baum so voller Harz, daß er, wenn er ge-lochet und gerissen wird, das ist, wenn man die Rinde unten an dem Stamm, so hoch ein Mann reichen kan, von oben niederwärts einen Fin-ger breit streifweise, an vier, fünf bis sechs Orten herunter und abziehet, jährlich denen ein merckliches von sich heraus treibet, woraus hernach das Wech gefotten wird, und kan die-ses Harz-Reissen alle drey bis vier Jahre wie-derholet, und der Baum aufs neue gerissen werden; wiewohl mit diesem Lochen oder Reis-sen auch sehr behutsam verfahren werden muß, angesehen solches an keinem Orte rathsam, als wenn das Holz in solchem Unwerth, daß es ganz und gar nicht an den Mann zu bringen ist. Denn wenn die Fichte, ehe sie zwey bis drey-spännig ist, gelochet oder gerissen wird, so wird sie von dem Risse, zehen, zwölff und mehr Ellen hinaus roth, und dahero zu Bret- und andern Nutz-Holze unbrauchbar gemacht, es ist auch der Klopffel, so weit der Riß gehet, zum Klop-fel Holze nicht diensam, weil er durch das in ein-ander gelauffene, und von Jahren zu Jahren verwachsene Harz schwer worden. Dieser Baum, wenn er gerade erwachsen, läset sich trefflich zu Schindeln brauchen, massen die-selben im Wetter dauerhafter, als die Tannen-ten, weilen sie nicht so massiv von Holze sind, jedoch ist manche Fichte oder Harz-Gallen, welche in dem Holze nach und nach zwischen denen Jahren, oder jährigen Trieben mit-wachsen, und oft Fingers lang werden, die hernachmahls, wenn die Schindel aufs Wech kommt, von der Sonnen ausschmelzen, da denn

denn durch die leeren Ritze und Klüfte der Regen eindringet, und Schaden verursachet. Die Ameisen bereiten den sogenannten Wald-Rauch, von dem Fichten- und anderer Bäume Harz, welches sie in der Nähe herum sammeln, in ihre Hauffen tragen, und daselbst zu unterst auf dem Boden verbergen; So dienet auch dieses Harz denen wilden Schweinen zum Harnisch, als welche sich an niedergelassenen Fichten reiben, und mit dem Harz ihre Haare und Borsten dergestalt bepichen und feste machen, daß kein Hund durch die Haut greiffen, auch fast kein Fang-Eisen oder Hirsch-Kämer durchbringen kan, sie seyen denn sehr stark, steif und spitzig. Die Kunden werden sehr stark von denen Rothgerben der Gahr-machung der Häute gebraucht. Der Geruch von angezündetem Fichten-Holz soll die Fliegen und Ricken aus den Gemächern treiben, und das Holz zu den Kleibern gelegt, verwehren, daß die Wotten nicht darein kommen.

Fieber, ist eine Krankheit, welche das Rind-Vieh, insonderheit aber die Zag-Ochsen, wenn sie in hitzigem Wetter allzuehr mit schwerer Arbeit angegriffen worden, zu überfallen pflegt, und daran zu erkennen ist, wenn sie nicht streifen wollen, und ihnen die Augen tief im Kopfe stehen, auch dieselben ganz schwüurig und trübsend sind etc. Diese Krankheit zu curiren, soll man ihnen Weinreben - Blätter unter das Gras-Futter geben, oder man soll ihnen die Stirn-Adern, oder aber die, so nahe bey den Ohren ist, schlägen und öffnen lassen, und ihnen allerhand kühlende Speisen, als Lattich und dergleichen Kräuter mehr geben. Wiewohl ihnen einige nur bloß in die Ohren schneiden, daß sie ein wenig bluten, und dabey die Wein-Reben-Blätter unter ihr Gras-Futter mengen. Wenn die Schaaf das Fieber haben, so pflegt man ihnen die Woer am Knochen, oder zwischen den zweyen Hornen an Füssen zu sprengen: oder man läßt ihnen das Blut aus den Ohren, und giebt ihnen etwas weniges zu trinken.

Fieber-Kraut, dafür wird von denen Arzten sonderlich und vor andern das Tausendgülden- und hernach das Mutter-Kraut gehalten, weil sie beyde in dieser, auch denen Menschen auf vielerley Art gemeinen Krankheit, und zwar das erste, weil es die Galle ausführet, das andere, weil es, wenn der Rücken damit gerieben wird, die Fieberische Hitze lindert, gehalten.

Fieber-Wurzel oder Pfaffen-Pint, ist eine bald schwärzliche bald rothe Wurzel, davon jene die beste, und dienet gegen den Scharbock, Wasserfucht, Sicht und dergleichen.

Fitz, ist eine Vermischung, so aus einer fest zusammenhaltenden Materie und einigen Arten Haare bestehet, welche Sachen dergestalt in einander verwickelt und verbunden werden, daß man als wie etwa an einem Hut, auch mit der größten Bemühung kaum das kleinste Haar davon heraus zu ziehen vermögend ist.

Fitz-Laus, ist ein abscheuliches kleines breites und vielzuyiges Linsenfieber, welches sich bey dem Menschen in der Haut einfrisset. Dagegen das Waschen mit eingeweichem Toback hilft.

Fitz-Kraut, siehe Flachs-Seide.

Fimmel, Femel, von den Oesterreichern Bastling genant, ist das Weiblein vom Fanz, welches kleinere und zartere Stengel hat, mit gelblichen Blumen, die zu Staub werden, nach feinen Saamen hinterlassen. Dieser Fimmel wird eher gelb und reiff, und dabero auch eher aerüfft oder ausgezogen, als das Männlein oder der ordentlich Saamen tragende Hauff, jedoch aber in Ermangelung der Körner nicht, wie dieser gedroschen, sondern, nachdem er auf dem Felde ausgebreitet und gedorret, nachmahls in Gebünde oder so genante Büssen oder Wosen gebunden und eingeföhret worden, zugleich mit dem Hauff eingestret. Weil der Fimmel viel zarteres Bast und klarere Haare hat, als der Hauff, mithin auch ein besseres Gespinste giebet, so pflegt man denselben unter das Flachsene mit unter zu würcken.

Fimmeln, (den Fanz fimmeln) heisset die kleinsten und subtilsten Hauff-Stengel, so nicht Saamen tragen, und der Fimmel genennet werden, sobald die Blumen anheben zu säuben, (welches das Anzeichen, daß sie reiff sind) ausziehen und sammeln lassen.

Fintel, ist ein kleiner sündender Vogel, welcher seiner Größe und äußerlichen Leibes-Gestalt nach ohngefehr einem Haus-Sperling zu vergleichen seyn möchte, nur daß jener schwärzer und länglicher ist, und keinen so dicken Schnabel hat. Der Hahn oder das Männlein ist weit schöner als die Sicke oder das Weiblein, und hat einen dunkelbraunen mit blaulichen Federn vermischten Kopf, welcher im Frühling, da die andern Federlein wegfallen, ganz blau wird, und nur, wo der Schnabel angehet, ein kleines schwärzliches Flecklein behält: diese blaue Farbe nimmt hinten her am Kopf den Ober-Theil des Halses, jedoch nur etwas wenig zugleich mit ein, wo sie aber aufhöret, absonderlich zur Zeit, da das Blaue nicht vorhanden ist, fängt eine angenehme ziemlich halb-braune Farbe an, welche über den ganzen Rücken hinab gehet, bis nahe an den Schwanz, allwo sie geringen Federn Platz machet: der Schwanz ist schwarzbräunlich; dessen äußerste Zwen, zu Zeiten drey, folgich vier bis sechs Federn, haben am Ende weisse Spiegeln, dergleichen auch an den Distel-Finken oder Stieglitzen zu sehen. Von der Kehle an, bis hinunter an den Bauch, ist die Farbe bey dem Männlein Ziegel-röthlich, und wird im Frühling ebenfalls schöner, als die übrige Jahres-Zeit; am Ende des Bauchs kommen weisse Federn, die unter dem Schwanz wiederum mit grünlichen verwechselt sind. Auf den Flügel, welche schwarzbräunlich, ist quer über ein schöner weißer Strich zu sehen, fast auf eben die Art, wie die Stieglitze einen gelben Strich über die Flügel haben, nur mit diesem Unterschied, daß derselbe Strich auf den Flügeln der Stieglitze an denen langen Federn sich befindet; der Finken weißer Strich hingegen nur in kleinen über die langen oben etwas heraus reichenden Federlein bestehet. Der Schnabel dieses Vogels ist bey etlichen ganz weiß

und bey etlichen dunkelbraun unterlaufen: er mag aber seyn wie er will, so wird er bey denen Männlein auf das schönste blau, so bald sie in den Gesang gerathen. Das Weiblein ist am ganzen Unter-Leib dunkelweiß, als ob es fertig worden wäre; im übrigen hat es zwar einige Merckmahle von denen andern Federn, welche an dem Männlein sind, sie sehen aber ganz abfärbig, und ist weder etwas blaues noch etwas schön weißes, wohl aber auf dem Bürkel etwas grünliches zu sehen. Dieser Vogel nähret sich so wohl auf dem Felde mit allerhand Geträne und Wärmern, als auch auf den Bäumen mit allerhand Ungezieser, wie er denn so gar die Fliegen und Mücken, welche nahe bey den Bäumen vorbeys fliegen, in der Luft hinweg schnappet: In dem Vogelbauer aber muß man ihn mit Leindotter oder Rübe-Saat, durchaus aber nicht mit Hauff weissen, denn ob er gleich diesen viel lieber triffet, so ist er doch mit jenen viele Jahre lang fertubringen, sonderlich wenn man ihm zuweilen etwas von gehackten Hünner-Eiern, oder klein geschnittenen Apffelstücken vorgiebt, dahingegen derselbe bey dem Hauff-Futter nicht lange dauert, sondern bald umkommt. Sein Nest setzet er, ob schon auf hohe Bäume, jedoch nur auf die untersten Aeste, und zwar jederzeit zwischen Zwiesel- oder Zwilling-Aeste so fest hinein, daß kein Sturm-Wind es in geringsten bewegen kan; auswendig bereitet er solches von lauter grauem Baum-Ross, inwendig aber füttert er dasselbe mit Wolle, Federn oder auch allerlei Haaren, und bringet gemeinlich darinnen vier bis fünf Junge aus. Er wohnet zwar mitten in denen tiefsten und viel Meilwegs langen Wäldern, und brütet doch auch entfernt von denselben in denen Gärten und solchen Orten, wo auf viel Meilwegs kein Wald zu sehen ist, außer der Brut-Zeit aber ist sein Aufenthalt meistens theils an denen Vorhölzern. Sie ziehen all-jährig im Herbst sowohl in geringen Hauffen zu zwanzig, dreysig und vierzig, als auch und zwar öfters in grossen Schaaeren bey etlichen tausenden, und zwar am stärksten um Michaelis, doch ist dabei zu merken, daß ein solcher grosser Hauffe, wenn er auf einen Vogel-Herd, oder sonst auf einen Ort zutrifft, der sie einzufallen anreizet, niemahlen ganz und mit einander auf einmahl sich niederlasse, wie es wohl bey andern in Schaaeren sich versammelnden Vögeln, als Hänfflingen, Krammers-Vögeln und dergleichen geschieht, sondern wenn eine Schaar Finken über einen Vogel-Herd, wo sie die lockende Finken singen höret, in hohen Lüften hingebet, lassen sich nur etliche wenige, bey zehen oder zwanzig, höchstens runffzig auf die Bäume nieder, die übrige freichen fort, als höreten sie die Locke, nicht, und lassen sich von ihrem Zug nicht irre machen. Doch bleiben auch etliche, wiewohl in sehr geringer Anzahl hier zu Lande, welche im Winter mit denen Emmerlingen auf die Weiz-Äckern fallen, und daselbst, wo sie keine Körner finden, den gefrorenen Röh- und Rogg-Weiz zernagen, bis der Schnee hinweg, sie aber wieder um ihre Nahrung im Felde finden,

oder nach Beschaffenheit des Ortes oder der Jahres-Zeit des ausgefallenen Holz-Saamens habhaft werden können. Sie werden von Bartholomäi an bis gegen das Ende des Octobers auf denen ordentlichen Finken-Herden, in ziemlicher Anzahl, außer dieser Zeit aber mit Lein-Spindeln und Vogel-Bänden, besonders aber im April mit oder durch den Strich gefangen. Ihr Fleisch schmecket zwar anfangs etwas bitter, ist aber sehr gesund, und wenn sie absonderlich safftig gebraten worden, schwindtsüchtigen Leuten sehr dienlich. Man pfleget sie auch in Pasteten zu schlagen oder mit Apfeln, nicht weniger auch mit Zwiebeln und gleich andern kleinen gemeinen Vögeln zubereiten, wie solches bereits an seinem Ort angeführt worden. Ausser dieser Art Vogel führen den Nahmen Finken noch verschiedene, wiewohl mit einem Beynahmen: als der Berg- oder Buchfink, so in Oesterreich, Nidaweg, anderer Orten aber Bögl, Quacker oder Zehrling genennet wird; der Blutfink oder Gimpel, auch Kernbeißer; der Diefelfink oder Stieglitz; der Welenfink oder Zeisig; der Grünfink oder Grünling, auch Hirsefink, Geelfink oder Goldammer, der Hänffink oder Hänffling u. wovon an ihrem Ort.

Finken-Herd, siehe Vogel-Herd.

Finger-Futteral ist eine kleine von Silber oder andern Blech getriebene Form, gleich eines breiten Ringes, welche einmaß Frauen-Gold um die Mitte des Fingers bey dem Nehen zu stecken pfleget, damit der glatte Zwirn bey dem Durchziehen nicht in die zarten Finger schneiden moge.

Finger-Hut, ist eine andere Art eines Futterals, welches von Silber, Messing oder Stahl getrieben, und auf seiner äußeren Fläche, mit nahe an einander gefesteten Dief-Planeten versehen, und bey denen Nähterinnen oben gleich einem Hütlein geförmert bey denen aber deren sich die Schneider bedienen, oben ganz offen gelassen worden. Es wird dieses bey dem Nehen über den Mittel-Finger gesteckt, um sich wider das Stechen des Nehe-Nadel-Dehns zu verwahren. Noch anders ist diejenige Art beschaffen, so man zu dem Goldspinnen ebendamalen gebrauchet, um in währenddem Zusammen-drehen des Gold- und Silber-Lahnens mit dem seidenen Faden, diesen darüber laufen zu lassen; Sie kommt in allen mit dem zur Beschrückenen Finger-Futteral überein, nur daß die Materie, daraus sie gemacht, Eisenstein und mit lauter an einander liegenden Ringlein äußerlich versehen.

Finger-Zut, Finger-Zut-Blume, ist eine Blumen-Gewächse, welches einen zwey bis drey Schuh hohen Stengel treibt, und unter verschiedlicher Art, jedoch aber nur der Farbe und Größe der Blumen, nicht aber der Gestalt nach unterschieden ist. Seine Blätter sind den Vorragen- oder Burretsch-Blättern gleich, außer daß sie größer und nicht so rauch sind. Der Stengel bekommt gleich von dem Fuß an eine grosse Menge Knöpfle, die gleichsam eine Pyramide oder zugespitzte Schule vorstellen, und wenn

wenn die Blumen sich aufthun, so scheint es, ob wären es lauter Finger-Hüte; daher sie, in Ansehung ihrer Figur, ihren Nahmen bekommen haben. Es giebt aber deren mit rothen, andere mit Leib-farbenen, Uferisch-Blüth-farbe, oder auch mit gelben, eisenfarbenen und ganz weissen Blumen. Sie besaamen sich selbst, wo sie einmahl in einen Garten gesetzt werden, indem sie vieles Gewürzel machen, dahero man sich denn im Säden sowohl als auch im Verpfangen darnach richten solle, daß man ihnen Raum gebe, damit sie nicht zu eng an einander wachsen, oder, wenn sie nahe bey andern zierlichen Gewächsen zu stehen kommen, selbigen an ihrem Wachethum schädlich sehn und sie ersticken; doch werden sie auch durch den im Frühling auszusäenden Saamen vermehret, weil aber derselbe von weissen Blumen nicht so mit Veränderung der Farben spielet, wie bey den Agleben, so muß man sich nach allerley Gattungen der Saamen umthun, damit nicht unversehrt eine oder die andere Sorte ausgebe. Sie blühen selten das erste Jahr, sondern gemeinlich erst das andere; man muß aber alsdenn nicht alle Stengel Saamen tragen lassen, weil die Wurzeln daran gemeinlich verderben, wenn man aber die Stengel guten Theils abbricht, ehe sie in den Saamen schießen, so treiben sie nur desto stärker nach, und dauern wohl in das dritte Jahr, welches außer diesen nicht geschieht. Ob sie wohl die Winter-Kälte anoch ziemlich vertragen können, so ist es doch, wegen manchmahl allzu strenge und lang anhaltenden Frohes rathsamer, wenn sie mit Stroh überdeckt, und davor in etwas beschützt werden.

Finnen, Pinnen, sind weisse runde Körnlein, die sich allenthalben in dem Fleisch der Schweine hervor thun, und sowohl von ihrer natürlichen Unsauberkeit, als auch, wenn ihre Ställe nicht oft mit einer trockenen Streu versehen werden, und sie in feuchten stinckenden Ställen liegen müssen, herrühren. Von etlichen wird diese Krankheit der Aussatz der Schweine genennet. Diejenigen Schweine, welche mit dieser Krankheit behaftet sind, haben auf den Zungen kleine schwarze Blattern, und eine heisere raube Stimme; es kommet ihnen ganz sauer an auf die Hinterfüße zu treten, und die Borsten, die man ihnen zwischen den Ohren, oder hinten an den Hüften ausrauffet, sind unten an der Wurzel, wo sie in der Haut stecken, blutig oder gelbrothlich. Man schüttet ihnen aber wider diesen Unrath zuwailen Erbsen, Harff-Körner, oder geschrotene Wicken in den Troa, und lässet sie dieselben fressen; oder rühret ihnen das Eisen, ehe man es ihnen giebet, mit einem eichenen Brand um; oder man giebt ihnen Seiffen-Laugen, oder Wasser, worin man die Hände gewaschen, zu trinken; oder leget ihnen Schwalben- und Enzian-Wurzeln in ihr Geträncke. Das beste aber ist, wenn man sie auf die Mastung stellen will, daß man sie mit einer Ladung Schieß-Pulver, oder mit pulverisirtem Antimonio, eines halben Quintleins schwer purgieret. Will man sie aber iederzeit vor den Finnen

verwahren, so nehme man Lorbeer und weissen Senff, und gebe ihnen davon alle Monat etwas ein; oder man nehme Lorbeer, Schwefel und Maun, in gleichen Gewichte, und eine Hand voll gepulverten Feuer-Mäuer-Ruß, zerstoße alles, menge es wohl unter einander, und lege es ihnen in einem Säcklein ins Geträncke, doch daß es alle Jahr zweymahl ersfrischet werde. In wohlbestellten Städten sind eigene Leute dazzu verordnet und verpflichtet, welche den Nahmen geschworne Schwein-Schauer führen, und alle Schweine, die auf dem Vieh-Markt an Fleischer oder andere Leute verkauft werden, vorher weiffen und besichtigen müssen, ob sie Finnen haben oder nicht, weil auf den erkern Fall kein solches Schwein verkauft werden darf; man hat aber dabey fleißig darauf zu sehen und Achtung zu geben, daß ihnen der Verkäufer, indem man ihnen die Zunge beschauet, nicht auf den Schwanz trete, denn so dieses geschieht, so ziehet das Schwein die Finnen oder Pinnen an sich, daß man sie auf der Zunge weder sehen noch erkennen kan. Einige wollen, die Schweine sollen auch die Finnen bekommen, wenn sie Wasser trinken, darinnen Eyer gesotten worden, dahero man dergleichen Wasser gönglich wegdiesen, und nicht unter das Spüllicht, so vor die Säuen kommt, in der Küchen mengen soll. Wenn ein Schwein durch eine von obigen Verzey-Mitteln von den Finnen curiret, und dieselben vertrieben worden, soll man das Schwein nicht soaleich schlachten, sondern noch etwan ohngefähr drey Wochen stehen lassen, und inne halten, weil die zergangene Finnen weit schädlicher, als die ganzen zu seyn pflegen.

Firmament, wird derjenige Raum des ganzen Welt-Gebäudes genennet, der den sichtbaren Himmel ausmachet, als wöselbst uns die zwey grossen Lichter, Sonne und Mond, nebst den übrigen Planeten und vielen andern unzähligen Sternen erscheinen. Die Alten haben ihm diesen Nahmen gegeben, weil sie sich den Himmel aus acht Erystallenen Höhlen, und über einander stehenden Kugeln zusammen gesetzt vorstellten, daran alle Sterne nach ihrer Art gleichsam angeheftet, so, daß in der äussersten und letzten Kugel die Fix-Sterne sich befänden.

Firne, heist zwar in der Schweiz ein jäbriger alter Schnee, aber bey dem Wein bedeutet es alten Wein. Daher Firne Wein den Nahmen hat, wovon der Art. Wein nachzusehen.

Fisch, wird insgemein und in weitläufftigem Verstande, ein jedes Thier genennet, das im Wasser lebet, also, daß auch diejenige, so Schalen und Häuslein tragen, z. E. die Krebs, Austern, und alle Arten von Muscheln, darunter begriffen werden. In einer engern Bedeutung und genauern Verstande aber werden nur diejenige Wasser-Geschöpfe dadurch gemeinet, die Blut haben, mit Floß-Federn versehen, und entweder mit Schurpen oder mit einer glatten schlüpffrigen Haut ohne Haare bedeckt sind, und denen Menschen zur Speise dienen. Es giebt der Fische demnach vielerley Arten, und kan man dieselben am füglichsten ihren Wob-

nunnen und Lagern nach in Meer-Fische oder Fische, so in gefalkenen Wassern wohnen, in Fluß Bach- und Teich-Fische, oder solche, die ihren Aufenthalt in süßen Wassern haben, und in Fischwerck mit Schalen eintheilen. Die Meer-Fische sind entweder Tief-Fische, welche in der Tiefe oder im Grund des Meeres wohnen, und wegen Mangel der Sonnen-Strahlen und Härtheit des Fleisches, die aerinastien sind; oder Strand-Fische, welche zwar von dem Auswurf des Meeres sich nehren, aber doch weil die Ufer oder der Strand von der Sonnen mehr erleuchtet, und sie selbst durch ihre Bewegung die Unsauberkeit der Nahrung einiaer massen wieder los werden, denen Tief-Fischen an Gürtigkeit vorzuziehen sind; oder auch Klippen-Fische, welche an Meer-Felsen und Stein-Klippen, da das Meer durch dentrieb der Winde stets anschlägt, sich aufhalten, und weaen sothner stetigen Bewegung, vor die besten gehalten werden. Diejenigen Fische, die ausser dem Meer und Salz-Wasser anutreffen sind, und in Klüssen, Bächen, Seen, Teichen, auch Gräben, Hüblen oder Dinspfeln, und dergleichen süßen Wassern ihren Aufenthalt haben, auch daher Fluß-Bach-Teich- oder See-Fische genennet werden, lassen sich wieder in schuppige und in glatte, die keine Schuppen haben, abtheilen, wovon diese vor weit nicht so gesund, als jene gehalten werden. So theilet man sie auch ein in solche Fische, die sich gerne in denen mit Kieß und Steinen versehenen Wassern aufhalten, und die in Teichen oder Klüssen, so einen schlammigten oder leimigten Boden haben, am besten sehen, wachsen und fortkommen. Fischwerck mit Schalen oder Schalen-Fische sind entweder dünnschälige, als wie die Krebsse, oder dickschälige, wie die Austern &c. Die meisten Fische sind zwar gut zu essen, aber nicht alle gesund, geben auch nicht alle gleich gute Nahrung; auch haben sie nicht alle zu jederzeit einen guten Geschmack, daher ist der Aal nur gut im Winter, und von Ostern bis zu Anfang des Herbsts, am besten aber um die Erbsenzeit; die Aische ist am besten im August und im Herbst; der Darsch ist, ausser im März und April, als zu welcher Zeit er laicht, allezeit gut; die Brassen und Nassen schmecken wohl im Februar und März; die Gründlinge vom Februar bis im May; der Hecht ist im Julio und August am allerbesten; der Karpe im Herbst und das ganze Jahr, ausgenommen von Ostern bis Pfingsten; die Krebse dienen nur in den Monaten, die kein A haben, als im May, Junio, Julio und August; die Lampreten sind gut im May; die Neun-Augen am besten im Februar und März; die Schleien im März und Brach-Monat. Ueberhaupt sind alle Fische, wenn sie laichen, am ungeschmacktesten und ungesundesten. Ueber dieses kan man annoch in Erwählung derselben sich folgendes zur Haupt-Regel dienen lassen: Die, so in steinigten, harten und frischen Wasser sich aufhalten, sind gesünder, als diejenigen, so in weichen, sumpffigten oder salzigten Wasser wohn-

nen. Jedoch können die See-Fische denen an der See wohnenden Leuten nicht so viel schaden, als denen davon entfernten. Und weil manche weaen des übeln Bodens, und des darüber stehenden auch nicht ungesund abfließenden Wassers, darinnen sie stehen schlammig sind und übel schmeckend sind; so können dieselben, in den frischen Fisch-Hältern oder Fisch-Kästen auf folgende Art wiederum verbessert und schwachbaff gemacht werden: zuweert schmeißt man ihnen aus Letten oder Thon, darein klarer Sand vermennet, gemachte Klöße oder Kugeln in diese Behältnisse, wodurch ihnen anfangs, wenn sie solche als eine Nahrung genossen, die Därmer gereinigt werden; Wenn dieses einige Tage gesehen, macht man eben dergleichen Klößen aus Thon, mit etwas geröstetem Gersten-Mehl und Henig wohl unter einander gemenget, und wufft ihnen dieses für, davon sie alsdenn nicht nur schwachbaffter, sondern auch, wenn einiae Zeit damit continuiret werden kan, recht fett werden. Ihre Zubereitung ist vielfältig. Man pfleget selbige einzufalken, zu räuchern, zu mariniren, oder frisch zu kochen, und trocken anzurichten, oder auch mit einer Brüß, zu backen und zu braten &c. Die dieses bey Beschreibung eines jeden Fisches nach seiner Art angewiesen wird; Nur ist überhaut von dem Sieden noch zu merken, daß diejenigen Fische, welche hartes Fleisch haben, mit einem Stüchgen darzu geworfener Butter gestotten werden müssen, vermittelst dessen selbige sich weich kochen.

Fisch=Ar oder Meer=Adler, ist eine Art der Adler, die sich von Fischen nährt, und daher auch am Meer und araffen Seen sich aufhält, auch unter allen das schärfste Gesicht haben soll. Seine Farbe ist falb und dunkel mit weissen Strichen, unten am Bauch aber weiß mit schwarzen Flecken, an Füßen ist er blau. Er hat zweyerley Füße, der eine ist wie ein Gänse-Fuß, damit schwimmt er auf dem Wasser, wenn er mit dem anderen, der wie ein ordentlicher Adler-Fuß, den Raub ergreiffet. Colerus in seiner Oeconomia schreibt von ihm, daß, wenn er fischen wollte, so stöze er in die Höhe, und liesse aus seinem Schwanz eine feuchte Materie in das Wasser herab trießen, dazu sich die Fische gerne sammelten, welcher sich nun ein klein Tröpflein von diesem Fett bekäme, der werde alsobald matt, und schwimme auf dem Rücken, da denn hernach dieser Vogel gut fangen habe. Daher leget man dem Fett gedachten Vogels die Eigenschaften zu, daß, wenn davon etwas in einen Teich gethan werde und die Fische solches genönnen, man diese alle mit den Händen fahen könne.

Fisch=Angel, siehe Angel.

Fisch=Beeren, Fisch=Zame, ist ein tiefes rundlicht gestricktes, an einer weiten hölzernen Gabel mit einem Bügel befestigtes Netz, deren man von grosser und kleiner Sorte hat. Die grossen, womit man in fließenden Wassern oder Teichen fischet, müssen etwas weitläufftig und mit grossen Maschen gestrickt seyn,

seyn, damit die kleine Fisch-Brut dadurch fahren, und im Wasser zurück bleiben möge. Mit den kleinen aber, welche auch kleinere Maschen haben, pflüget man meistens nur die bereits abgelaugenen Fische aus dem Fisch-Kasten oder andern Fisch-Verhältnissen heraus zu fischen.

Fisch-Wein, ist nach einiger Meinung der Hart, nach anderer aber der Kiefer des Wallfisches, so ihm an stat der Zähne, weil er keine hat, dienet. Es wird dasselbe in Sträbe gespalten und zertheilet, wie es denn gleichsam Schichtenweis über einander gewachsen, davon hernach anzieh sehr vieles zu den Reiffen-Röcken, wie auch zu Aussteifung der Läge, Brust-Strücken, Schmir-Brüsten, und mancherley andern Sachen mehr verbraucht wird: dahero gedachte Reiffen-Röcke zum Unterschied derjenigen, wo an stat des Fischbeins Bast-Stricke, oder andere starre Sachen hinein gehet sind, auch Fischbein-Röcke genennet.

Fisch-Bret, ist ein plattes rund formirtes Bretlein, mit einer Handhabe, worauf die Fische gerissen werden, und welches, wenn dieselben gekottet, über den Fisch-Kessel zur Abkühlung gedecket wird.

Fisch-Buch, **Teich-Buch**, wo eine Herrschaft viele und große Teiche hat, pflegt man um besserer Ordnung willen ein richtiges Fisch-Buch zu halten, darinnen alle Teiche eingzeichnet sind, und dabey deutlich und ausführlich mit angemerket ist: wie sie heißen, oder wo sie liegen; wie viel Acker, Morgen, oder Tagwerck sie halten; ob sie für die Brut, Streich-Karpffen, Sälzlinse oder große Fische gehören, das ist: Ob sie Streich-Teiche, Erstreck-Teiche, oder solche Teiche sind, in welche der dreijährige Saß zu seinem Wachsthum und zukünftiger Erzeife, oder Verkaufung eingesetzt wird; mit wie viel Hocken; zu welcher Zeit idweder, auch mit was für Art Fischen er besetzt worden; wie groß der Saß gewesen; und wie lange beyläufig, derselbe zu stehen und zu wachsen habe: es soll auch bey jeglichem Teiche die Zeit, wie viel Tage derselbe abzulauffen haben müsse, mit angemerket werden. Ein ieder Teich soll im Buch etliche leere Blätter haben, darinnen von Jahr zu Jahr, so wohl die Besetzung, als auch das Fischen, nebst dem Gewicht und Größe der Fische, eingzeichnet, nicht weniger, wenn Schlesien, Karauschen oder andere Fische mit in die Teiche gesetzt worden, ihre Zahl, Größe und die Zeit mit angemerket sey, denn wenn man siehet, wie wohl oder schlecht die Fische in einem oder dem andern Teiche zugenommen, und die Anzahl und Größe der Sälzlinse, mit dem Gewicht der Fische conservet, wird man bald finden, ob der Teich zu wenig besetzt oder aber überfetzt worden; ob er fetten oder maern Grund und Wende hat, und darauf kan man ein andermal seine Absicht machen, nicht weniger, wenn ein Teich wohlgenächliche Fische gebracht, die Ursache dessen betrachten, und

auf Befinden mit den andern gleicher Gestalt verfahren.

Fischer, wird derjenige genannt, welcher die Kunst gelernt, die Fische so wohl in Flüssen und Bächen, als Seen und Teichen, auf allerhand Arten zu fangen, als wovon er eigentlich Profession macht, und sein Brot damit verdienet. Er soll ein arbeitsamer, gesunder und dauerhafter Mann, auch dabey munter und verschlagen seyn, damit er der Fische Natur und Gang desto besser beobachtet, auch derselben List und Geschwindigkeit beacquen möge. Er muß seinen Zeug an Netzen, Neuffen, Hamen, Garn-Säcken, Ketschern, Gefäßen und andern, reichlich, das ist, ein jedes mehr, als einmahl haben, damit er, wenn etwas schadhaft wird, gleich ein anders an dessen Stelle haben und durch Verbesserung des beschädigten am Fischen nicht gehindert werden möge. Er muß seine Nere und Neuffen selbstem stricken und flechten, auch ausbüßen oder ausbessern können, nicht weniger die eigentlichen Leich-Zeiten der Fische, ingleichen was die Fische zu ieder Jahr-Zeit am liebsten zu essen pflegen; wie sie sollen gekodert werden, und dergleichen ausbündig wissen und verstehen. Er muß die Teiche bey großem Froste, hin und wieder fleißig anreisen, und sein große Ruhnen machen, damit die Fische recht Luft bekommen, die Teiche zu solcher Zeit so viel immer möglich in kaltem Wasser erhalten, und bey ausgehendem Frühling, das Schnee-Wasser daraus abhingegen mit frischem Wasser wieder voll laffen lassen, damit sie den folgenden Sommer über, ihr Wasser behalten mögen; das Nöthige aus den Teichen zu rechter Zeit haufen, und was dergleichen Verrichtungen mehr sind, so in eines Fisch- oder Teich-Weissers Amt einlaufen, und behörigen Ortes mit angeführet sind.

Fischerey, dieses Wort wird in dreyerley Verstand genommen. 1) Vor allen Fisch-Wasser, denn die Fischerey in die wilde und zahme einetheilet wird. Die wilde Fischerey beareiffet alle Flüsse, Bäche, Seen, Lachen und Dimpffel, welche keiner Besetzung nöthig haben; die zahme aber bestehet aus ardentlichen angelegten Teichen oder Canälen und Fischhältern, so zu gewissen Zeiten besetzt, und gefischt werden müssen. Wer im Stande ist, dergleichen Fischereyen kaufen zu können, und welche zu kaufen Lust und Gelegenheit hat, der erkundiae sich vorher bey der wilden Fischerey: Ob er in denen Flüssen und Bächen, die er kaufen will, die Fischereyen unfreutig allein, oder ob ein anderer neben ihm zugleich Theil daran habe? ob er demnach an beyden Ufern, oder nur bis auf die Helfte fischen dürffe? wie weit der Fluß oder Bach gehe, und ob die Grenzen vermarktet und unfreutig? was vor Sorten und Arten von Fischen in denen Wassern? ob Aale, Forellen, Hechte, Karpffen, Altraupen und dergleichen, auch wie hoch sich der Nuzen in mittelwässrigen und gemeinen Jahren flelaufe? ob auch Krebse vorhanden? ob

die Bäche entlegen oder in der Nähe? ob sie in Winters-Zeiten überfrieren oder offen bleiben; wie hoch sie verpachtet werden könnten, oder bereits verpachtet worden. Von der zahlmen Fischerey hat man zu fragen: ob die Dämme, Rechen und Abflüsse an denen Teichen in baulichem Stande? und ob sie nicht mit Schilff-Gras bewachsen? ob sie weit oder nahe gelegen? ob sie nahe beysammen liegen, daß die Fische in einem zusammen gebracht, und nachmals mit desto geringerer Mühe und Unkosten gefischt und abzuführen werden können? wie der Grund beschaffen, ob er leimigt, kieseligt oder morastig ist? ob die Fische darinnen wohl wachsen? ob die Fische auch Muffsenzen (Muffseimen) oder nach dem Morast schmecken? ob das Vieh täglich, oder doch öfters zur Träncke dahin getrieben werde, als wovon die Fische guten Wachsthum und Nahrung haben? ob sie an der Sonnen und Sommer-Seiten, oder im Schatten und Walde liegen? weilen sie dorten besser wachsen, hier aber wegen der Kälte und von denen Fisch-Geyern und andern Raub-Vögeln weggefangen zu werden in Gefahr sind, auch wegen des darein gefallenen und nachhero verfaulten Baum-Laubes, die Fische gerne abstecken. Ob Brunnen-Flüsse darein fließen, und ob sie zu Forellen taugen? ob sie in dörren heißen Sommer-Zeagen stets Wasser genug halten, oder aber nur vom Schnee-und Regen-Wassergefüllt werden müssen, und also bey lang anhaltender Dürre eintrocknen? denn unter allen Teichen liegen keine beqvemer, als welche ohne Unterlaß mit einer guten frischen Brunnen-Quelle, oder sonst fließenden Wasser und Bächlein, so stets darein fließet, erfreuet werden: denn solches fließende Wasser treibt das andere stillstehende oder erste Wasser hinweg, und läßt es nicht zu lange darinnen bleiben, als wovon die Fische desto leichter, scheinbarer und größer werden, denn ein faules immer stillstehendes Wasser, giebt den Fischen böse Nahrung, macht auch derselben Fleisch ungeschmackt und ungesund zu essen. Ob des Wassers Art und Eigenschaft leide, daß die Fische an andere Orte verführet, und in andern Wassern erhalten werden mögen? ob gute Winterung und Fischhälter, die im Winter nicht zufrieren, die Brut, Säslinge und Exzei-Fische zu erhalten, vorhanden? ob die Fische um einen guten Werth in der Nachbarschaft vertrieben werden können? ob die Teiche wegen der darein fließenden Gewässer sich selbst besetzen, oder ob selbige besetzt werden müssen? denn es ist kein geringer Vortheil, wenn ein Teich an einem Fisch-reichen Wasser also gelegen, daß man dasselbe seines Gefallens in den Teich lassen, oder auch abweisen kan. Ob die wilden Güsse und Flüsse die Dämme auch durchreißen, oder sonst die Fische aus den Teichen ansheben und andern Teichen und Wassern zuführen? und was dergleichen mehr. 2) Wird das Wort Fischerey auch vor die Gerechtigkeit zu fischen anommen, welche heut zu Tage in grossen Flüssen

mehrentheils ein hohes Landes-Obrigkeittliches Regale ist: doch ist einem ieder erlaubt, auf seinem eigenen Grund und Boden, Teiche, Behälter, und andere beschlossene Wasser zur Fischerey anzulegen, wiewohl auch manche Particulier-Personen und Gemeinden mit der Fischerey in denen an ihre Güter und Dörffer stossenden kleinen Flüssen und Bächen von dem Landes-Kürfürsten belibien sind. 3) Wird unter dem Wort Fischerey auch der Fischfang, das ist, die Art und Weise zu fischen, oder der Fang der Fische verstanden. Dieser ist mancherley, nach Art und Gelegenheit des Orts und der Fische, die gefangen werden sollen. In grossen Wassern, so flache Ufer haben, fischet man mit langen und breiten Rezen oder Fisch-Watzen, welche mit unten anhangenden Blei-Stücken oder Eisen-Gewichten beschwert, und oben mit vielen eine Elle weit von einander an dem Ober-Saum angehefteten von Pantoffel-Holz, dürren Weiden-oder Birken-Holz, oder Wappelweidenen Rinden gemachten Kloben, welche das Garn in die Höhe halten, versehen sind, diese Reze werden an lange Stricke gemacht, an beyden Seiten von Fischern gezogen, und wenn man die Fische beschlossenen, heraus ans Land geschaffet. In tiefen Dertern werden die Wurff-Garne gebraucht, welche unten bleyerne Kugeln haben, und sich oben enge mit einem Seil zusammen ziehen lassen; diese werden also in das Wasser geworfen, daß sich das Netz in der Runde auf denselben ausbreite, und mit dem Blei schnell zu Boden sincke. Wenn man es nun in die Höhe ziehet, und zusammen drehet, so fällt es wegen des anhangenden Bleies auch unten zusammen, und beschließt also alles, was von Fischen darinnen ist, welche damit heraus gezogen, und aus dem Garne an behörige Orte geschafft werden. Von kleinen Flüssen und Bächen, bedienet man sich der so genanten Garn-Ecke und Reze, welche von einem Rand des Flusses bis an den andern reichen, und also den gansen Fluß in der Breite mit überdecklen, da denn vor dem Reze den Fluß aufwärts, etliche in einem Rahn die Fische mit denen Trampen, Strudeln oder Stör-Stangen, aus ihren Löchern und Höhlen in das Garn jagen, in welchem sie sich verwickeln und gefangen werden. Man fischet auch in denen kleinen Flüssen und Wald-Bächen, mit grossen und kleinen Fisch-Beeren oder Fisch-Hamen; wo nun die Fischer meinen, es sey etwas vorhanden, setzen sie den Beeren vor; einer stöhret mit der Fisch-Trampe unter die Wurzeln der an dem Ufer stehenden Bäume, erschreckt also die darunter verborgenen Fische und jaget sie hervor, daß sie mit großer Furcht entfliehen, und in den Beeren fallen; so bald derjenige, der denselben hält, dieses vermerkt, hebt er den Beeren empor, und schafft die Gefangenen heraus in einen Fisch-Kasten, oder in das am Ufer mit Wasser angefüllte Fisch-Wännlein. Oder: die Frei-

Breite des Flusses wird mit dicht an einander gefügten Beeren wohl verdeckt, daß sie von einer Seite, oder von einem Ufer des Wassers bis zum andern reichen, hernach gehen die andern mit Strudeln oder Drampfen, reiben und jagen die Fische, stieren auch unter alle große im Fluß liegende Steine, weil die Fische gerne darunter raffen, bis sie solche in die Hamen oder Fisch-Beeren jagen. Hieher gehöret auch das Fischen mit denen Neussen, die an solchen Orten in den Flüssen auf den Grund gesenket werden, wo man weiß, daß die Fische ihren Strich hin zu nehmen pflegen. Man muß sie jederzeit mit dem Mund-Loch nach dem Strom richten, weil die Fische gegen und nicht nach dem Wasser ihren meisten Gang haben; Damit sie aber desto lieber eingehen, werden dieselben mit allerley Ködern oder Querdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Neussen werden von den Fischern auf den Abend gelegt, und des Morgens wird wieder dazu gehen. So lange die Laich-Zeit der Fische währet, nemlich von dem April und May an bis in den Augustan, ist das Neussen legen verboten; es jagen sich aber die Fische lieber im Frühling als im Herbst. Von der Angel-Fischeren ist vorn schon unter dem Wort Angeln, ungleich von der Eis-Fischeren auch an seinem Orte erwehnet. Die Fischeren in den Teichen, wird beydes im Frühling und im Herbst vorgenommen, nachdem nemlich die Teiche in einer Landes-Art liegen, da man sie zu einer von gedachten beyden Jahres-Zeiten am nützlichsten verkaufen und an den Mann bringen kan. Als im Catholischen werden die Fische am meisten zur Fasten-Zeit gesucht, um Leipzig gegen die May-Zeiten nach Ostern und vor Michaelis, u. s. w. Nachdem nun der Teich groß oder klein ist, und nachdem er viel oder wenig Wasser hat, darnach muß man auch vorher den Schlegel, Zapfen oder die Bretlein am Ständer ziehen, damit der Teich zu der Zeit, wenn man fischen will, recht bequem darzu seye. Solches Fischen geschiehet früh Morgens in der Kühle am besten, denn da bleiben die Fische lieber, lassen sich auch lieber führen. Wenn man nun mit der Wathe oder dem Fisch-Neze ziehet, pfleget man im ersten Zug meistentheils Hechte zu bekommen, weil dieselben nicht gerne im trübten Wasser bleiben: Im andern und dritten Zuge aber, wenn das Wasser ganz aufgerührt worden, werden erst die Karpffen gefangen. Bey letztem Zuge werden die Fische von dem Fischer sortiret, die Hechte alleine, die großen und kleinen Karpffen, jede Sorte alleine, und die Speise-Fische auch alleine, in die beym Auszug stehende und mit frischem Wasser gefüllte Fisch-Bannen gethan, hierauf gewogen, und wenn sie von jemanden behandelt, demselben sogleich übergeben, oder aber, wo man sie nicht gleich verkaufen kan, in die nachstfolgende Behäl-

ter oder Einlässe eingelassen. Bey Teichen, welche Ständer mit Borsetz-Bretlein haben, kan man das Ausreißen der Fische mit einem vorgesezten Draht-Gitter, welches so eng seyn muß, daß kein kleiner Fisch mit durchgehen kan, bey Schlegeln oder Zapfen-Ständern aber damit verhüten, daß anfangs der Zapfen nur ein wenig gelüftet, hernach aber auf die Helffte gezogen wird, damit das Wasser sein sacht ablauffe, so bleiben nicht viel Fische im Schlamm stecken, dabey denn die Fischer wohl Achtung geben müssen, daß sie die im Schlamm liegende Karpffen nicht gar vertretten. Man soll auch diese Fische beym Herauslangen nicht grob drücken, stößen oder werfen, sondern fein gelinde und sirsam mit ihnen umgehen, sonst werden sie matt und schwach davon, dauren nicht gerne, und sind weder in den Fischhältern lange zu behalten, vielweniger über Land zu führen. Wenn etwan bey dem Ablassen etliche Fischlein durch das Zapfen-Loch möchten in die Ablass-Rinne gekommen seyn, also daß sie darinnen bleiben, so verderben müssen, so verstopfet man den Ablass, bis sich dabey wiederum eines halben Knies tief Wasser gesammlet hat, alsdenn ziehet man den Zapfen wieder säbbling heraus, und setzet am Ausgang der Ablass-Rinne einen Fisch-Hamen oder Beeren vor, oder verwahret den Abfall außerhalb des Dammes mit einem Zaun, so fließet das starkfließende Wasser die Fische durch die Ablass-Rinnen heraus, welche sodenn entweder sich selbst in dem vorgesezten Hamen fangen, oder vor dem Zaun stehen bleiben, und alda heraus gelanget werden können. Wenn man nach vollendeter Fischeren die Karpffen, Hechte oder Säslinge von einem Teich zum andern, oder auch über Land führen will, muß solches bey kühlem Wetter, oder wo es zu heiß, bey Nacht-Zeit geschehen, die Käffer oben auf drey quer Finger weit leer gelassen, damit die Fische ihre Köpffe nicht aufstossen mögen, und die Sprund-Löcher mit Stroh verstopfet werden, dadurch sie dennoch frische Luft haben können, daß auch die Fische in diesen Käffern nicht absterben, sondern im Fahren wohl halten und stets frisch bleiben mögen, soll man oben in jedes Faß, wenn es gefüllt ist, entweder vor einen Dreier Pfeffer, oder ein wenig Peterlilien hinein streuen, oder auch in jedes Faß etwan drey Stück Schleyen, so man deren hat, unter die Karpffen oder Hechte thun, welche nicht ruhen, sondern immerzu unter den Fischen arbeiten, als wovon diese gleichfalls frisch bleiben, und nicht leichts absterben. Sonst soll auch beym Auf- und Abladen allezeit jemand an der Deichsel oder bey dem Faß stehen, und solches rütteln und bewegen, daß sich das Wasser rühre; also soll man auch im Fortführen ohne sondere große Noth nicht stille halten, unterdessen aber doch oft dazu stehen, ob die Fische nicht mit den Rädern in die Höhe gehen, welches ein Zeichen, daß sie matt sind, da man ihnen denn wieder frisches Wasser geben muß, daß das Faß, welches in-

zwischen bewegt oder aerüttelt werden muß, überache, und der Schleim von den Fischen weglomme, ehe man aber wieder fortfähret, soll das Faß wieder, wie vorher, auf drey oder vier Finger tief abgelassen werden. Wenn zur Winters-Zeit Fische über Land geführet oder getragen werden müssen, da sie manchemahl so stark gefrieren, daß sie wie ein Stück Holz starren, und sich nicht biegen lassen, ist das beste Mittel, sie nur alsobald in kaltes Wasser zu legen, welches den Frost dergestalt aus ihnen ziehet, daß man das Eis oben von den Schuppen abstreichen kan; oder man darf sie auch nur in eine warme Stube bringen, so thuen sie auf und werden wieder lebendig, wiewohl diese weit nicht so gut schmecken sollen, als diejenigen, so auf die erste Art wieder zurechte gebracht worden. Die Fischerey in Seen, die in ihrer Größe und Breite auf etliche Stunden oder Meilweg weit sich erstrecken, und sehr tief sind, erfordert einen uwerdrossenen, wachsamem und hurtigen, mit allerhand nothdürftigen Fisch-Zeuge und Rahnen gerüsteten Fischer, welcher der Strich- und Laich-Zeit aller, oder doch der meisten und besten See-Fische kundig sey, weil sie zu solcher Zeit am leichtesten zu fangen, sonsten aber alle Mühe und Arbeit vergeblich fallen würde. Hiernächst muß dergleichen Fischerey früh ehe die Sonne aufgegangen, und Abends nach ihrem Niedergang, bey stillem Wetter, auch besser bey trübem und mittelmäßigen, als klarem und grossen Wasser, ingleichen mit Beobachtung des Windes angestellt werden, deraestalt, daß, was das letztere anbelangt, der Fischer, wenn der Süd-Wind wehet, die Netze gegen Norden, und wenn man Nord-Wind hat, gegen Süden ziehe, und eben dieses auch mit Osten und Westen in Acht nehme. Man kan vorhero durch eingeworfene Speitten die Fische an einen Ort, wo man fischen will, hinarwöhnen. Die Nacht-Fischerey oder das Fischchen bey der Nacht ist, außer wo eine Herrschafft selbst zu Zeiten dergleichen zur Lust vornimmt, billig eine in allen Fisch-Ordnungen verbotene Fischerey, durch welche, weil sie gemeinlich nur von eigennütigen Leuten und bösen Huben vorgenommen wird, auch das beste Fisch-Wasser in kurzer Zeit völlig ausgeoddet werden kan. Es pflegen aber derateichen Manse-Köpfe bey der Nacht an den Klüssen auf Rähnen zu fahren, oder bey den Bächen am Gestade mit Stroh-Fackeln und angezündeten Spänen zu gehen, und so wohl die dem Schein des Lichts zuweilende Fische, mit alten stumpffen Plempen und Dezen auf die Köpffe zu schlagen, und folglich wegzufangen, als auch die Krebse, die gleicher Gestalt aus ihren Löchern dem Lichte zuwellen, heraus zu langen. Wenn eine Herrschafft, wie obgedacht, sich mit Nacht-Fischereyen eine Lust machen will, dürfte sie solches wohl am besten mit einer Laterne, auf folgende Art ins Werk richten können: Diese Laterne muß von Kurzer oder von Drey oder vier Schuh weit gemacht seyn, und in der Mitten

spitzig zugehen, damit sie desto besser kan in die Tiefe gesencket werden, aussen muß sie allezeit mit eisernen Ringen beschlagen seyn, auf daß man sie, wenn sie hinab gesunken, unter dem Wasser fortziehen kan. Oben von der Laterne gehet eine Röhre in die Höhe, welche funffzehn bis zwanzig Schuh lang, und einen Schuh weit seyn muß. Hiernächst ist nöthig, daß diese Laterne in ihrer Breite unterschiedliche Fenster und zwar funff oder sechs und etliche helle gläserne Spiegel darinnen habe, alle Fugen aber mit Pech wohl verschmieret seyn, damit kein Wasser hinein dringen könne. Diese Laterne läset man mit Aushängung eines Gewichtes an dem verlangten Ort ins Wasser, daß die Röhre nur etwa ein paar Schuh weit aus dem Wasser heraus reiche; durch diese Röhre aber wird in die Laterne mit einem Bindfaden eine brennende Lampe hinab gelassen, die, gleich einer Schiffs-Lampe also zugerichtet seyn muß, daß das Licht allezeit gerade siehe, man mag sie bewegen, wie man will; solchergestalt schenket nun das Licht durch die Fenster in Wasser, und weil die Strahlen durch die Spiegel wieder zurücke prallen, giebt es unter dem Wasser ein großes Licht, das sehr weit zu sehen ist, auf welchen Schein eine große Menge Fische herzu schwimmt, die alsdann mit Netzen (worzu die dreyfachen mit beyderseits äussern Spiegeln, und inwendig mit dem Innern die tauglichsten sind) gefangen werden können. Endlich ist noch eine, wiewohl unzulässige und höchst strafwürdige Art von einer Fischerey, da böse und ungewissenhafte Leute durch allerhand verbotene Stücke, z. E. aus gewissen Sachen verfertiate Kugeln ins Wasser werffen, die Fische betäuben, und über sich zu schwimmen nöthigen, wodurch sie nicht allein die Fische ausöden, jendem auch die Wasser selbst, sonderlich wenn es stehende Wasser sind, mit einem giftigen Geschmack verüffeln, inficiren, und in Grund verderben, dergleichen Leute billig auf Bestreten mit starcker und unnachlässlicher Leib- und Materialisten verboten werden sollte, die dazzu dienlichen Hörner und andere dergleichen verdächtige Waaren gar nicht, oder doch wenigstens nicht iedermann so gar gemein zu verkaufen.

Fisch = Fang, heisset zwar eine jede Art, dadurch man die Fische in den Wassern auf ihrem Wege wegfischet, davon unter dem Wortten Fischerey und Fisch Weide genussam gehandelt worden; da aber alle diese Arten die Fische zu fangen auf eine gewisse Zeit, und oft mit vielen Bemühungen und Lasten anzustellen, auch bald an diesem bald an jenem Ort vorgenommen, und folglich nach Gefallen verändert werden können; so hat man hier noch eine andere nicht gar unebene Art eines beständigen und unveränderlichen Fischfanges anzuführen wollen, derer *Columus* in seiner *Oeconomia* lib. 16. cap. ultimo gedencket, daß er sie bey einem von Adel gesehen, welches also lautet: Es fosse ein Fisch-reicher

Fluß vor seinem Garten und der daran liegenden Wiese vorher, durch welche letzte ein Graben gieng. In diesem und zwar nahe am Fluß war ein Fisch-Kasten, obngefehr 3 Ellen hoch, 2 Ellen weit und 6 Ellen lang, fest gemacht: gedachter Fisch-Kasten war an der Seiten, wodurch von oben herab das Wasser durch den Graben aus dem Fluße lieff, gleich wie eine grosse Fisch-Keuffe zugerichtet, damit man die Fische fähete, um die Löcher aber, wo sie durchkriechen musen, und wo man sonst die Ruthen spitzig hinaus geben läffet, waren stat dieser etwas lange Dratspitzen, damit die Fische wie bey den Keuffen wohl hinein kriechen, aber nicht wieder zurück geben können. Hinten am Ende des Kastens ist ein grosser Schieber gemacht, der sich auf und zu schieben läffet, wie in Mühlen die Schuss-Breter. Wenn des Morgens oder Mittags, wenn man essen wolte, oben die Thüre, womit der Kasten verschlossen werden konte, aufgethan wurde, konte man heraus fischen, was man vor die Haushaltung benöthiget, und was etwa noch übrig gefunden wurde, hat man das unterste Schuss-Bret aufgezogen, und solche Fische durch das Grablein unten in einen grössern Hälter gejaaget, da man sie zu fernern Nutzen aufbehalten.

Fisch-Garn, siehe Fisch-Netz.

Fisch-Haken, ist ein mössiger eiserner an einer langen und leichten Stangen befestigter Haken, Tab. II. Fig. 4. dessen sich die Fischer bey Hebung der Keuffen, Garn-Säcke und dergleichen bedienen.

Fisch-Hälter oder **Behälter**, sind kleine Teiche, wovon die in die Haushaltung nöthige und zur Verpeisung bestimmte Fische gesetzt werden, daß man sie, wo es die Nothdurfft erfordert, ohne beschwerliche Mühe fangen und heraus bringen könne. Sie werden dahero bey Land-Gütern nicht gerne weit vom Wohnhause, und an einem solchen Orte angeleget, wo der Fischer darauf Achtung geben kan. Wer allen aber muß man auf ihren Boden, und auf die Beschaffenheit des Wassers sehen: Denn die Behälter vor die Karpffen sollen einen leimichten Grund haben: ist er von Natur schon so beschaffen, so ist es desto besser vor die Fische; wo nicht, so muß man die Erde bis auf den harten Grund ausgraben, und hinaegen wohl Ellen hoch mit Leimen anfüllen und einrammeln lassen. Kan man warmes leimichtes Bach-Wasser hinein leiten, ist es um so viel besser, und wird der Nutzen davon grösser seyn, als der, den man von andern Quellen zu erwarten hat. Allein bey Hechten und Forellen ist es just umgewandt: Denn in den leimichten Wassern möchte man die Forellen schlecht über sich bringen, als deren Leben ohne klares Wasser nicht lange zu dauern pflegt; deswegen muß man ihnen so wohl, als den Hechten ein frisches und springendes Quellen-Wasser in die Behälter verschaffen, doch jeder Gattung ihren besondern Blas eingeben, damit sie nicht ungetreue Nachbar-

schafft mit einander halten mögen. Denen in Behältern stehenden Karpffen muß ihr behöriger Unterhalt verschafft, und Brot, Malz, Traber, oder aus Keimen, Kleben und Schaaf-Mist aeknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten fürgeworffen werden. Die Forellen kan man mit Leben speisen, doch müssen die wilden niemals alleine gethan, sondern iederseit unter die zahmen, und der Behälter schon gewöhnten Forellen gelassen werden, damit sie zur Speise sich desto besser bequemen, und zahm werden mögen. Insgemein unterhält man sie sonst so wohl als die Hechte mit andern kleinen schlechten Fischen, oder derselben Brut. Eine gute Forellen-Speise giebt auch, wenn man ein Maass geschrotener Gerste in einem grossen Topf oder Kessel mit Wasser so lange kocht, bis sie schier zu einem Teig oder Mus worden, nach diesem aber das Wasser von der Gerste absetzet, und wenn diese kalt genug, sodenn ein halbes Maass Rinds-Blut darauf gieffet, und beydes zusammen, aber nicht zu sehr, sondern nur ein wenig siedeln läffet, und solches lechtlich auf eine glatte mit Leisten versehene Tafel gieffet, daß gleichsam ein Kuchen daraus wird, welchen man nach Belieben in kleine oder grosse Stücke schneiden, und den Forellen in den Behältern geben kan, als welches sie gerne essen und feist dabey werden. Man kan auch in ihre Behälter hohle Ziegel oder Steine legen, darunter sie stehen, und sich bergen mögen.

Fisch-Hame, siehe Fisch-Beeren.

Fisch-Haus, ist ein Gebäude an einem Fluß, Bach oder anderm Wasser-reichen Ort, welches dergestalt angeleget ist, daß man altherhand zum täglichen Gebrauch benöthigte Fische darinnen frisch erhalten, und mit benötigter Speisung versehen kan. Die Länge und Weite desselben stehet in eines jeden Hauswirts, der dergleichen anlegen will, selbst eigenem Gefallen, die Tiefe derer mit kiefernen Pfosten ausgefesteten Kästen, oder von einander abgeforderten Fisch-Behältnisse aber, muß wenigstens viertelhalb bis vier Ellen seyn, damit bey grossen Wassern dieselbe nicht übergehen, und die verschiedenen Sorten Fische unter einander kommen mögen. An einem stießenden Wasser ist die beste Gelegenheit dazu, weil die Fische immerzu frisches Wasser haben können, welches durch die in die Pfosten gebohrte Löcher oben eindringet, unten aber seinen Ausfluß wieder hat. Ist aber dergleichen Gelegenheit nicht vorhanden, so muß man wenigstens lebendiges Wasser von einem Brunnen oder einer andern etwas höher gelegenen Quelle hinein zu bringen trachten, und in das Fisch-Haus einen Zapfen machen, damit das Wasser, wo nicht ganz, jedoch arösten Theils zu gewissen Zeiten abgelassen werden könne. Kan man es ganz ablassen, so soll man im Frühling und Herbst, wenn keine Fische darinnen, und das Wasser abgelassen, die Kästen mit stumpfen auf lange Stangen gebundenen Besen säuber

sauber auskehren, wieder ein wenig Wasser einlassen, und wieder ausspülen, und dieses so lange, bis das Wasser ganz hell heraus fließt, damit aller Schlamm und Geseand mit hinweg komme; kan man aber das Wasser nicht ablaufen lassen, muß man es mit grossen Schaufeln ausschöpfen, oder mit einer Schnecke (Wasser-Schraube) oder anderer Wasser-schöpfenden Maschine ausmahlen, und gleichermassen also reinigen, so bleiben die Fische desto lieber.

Fisch-Holz, wird das klein = gespaltene weiche Holz, so man beynt Fisch-Sieden unter den Kessel legt, genennet.

Fisch-Kästen, ist ein hölkernes an den Seiten mit Löchern versehenes Behältniß, welches oben mit einem Deckel und Schlosse versehen, und zu Verwahrung der Fische dienlich ist. Man hat ihrer von verschiedener Form und Größe, kleine länglichte in Gestalt eines Rahnes oder ablarz, viereckigte, welche an der vordern schmalen Seite, womit sie aus dem Wasser gezogen werden, ebenfalls wie ein Rahm zugescharft, und nach eines jeden Gefallen groß, klein oder mittelmäßig sind. Es werden mit einer Kette an einem ins Wasser geschlagenen Pfahl angehängt, sind aber, wo sie nicht einen sichern Ort haben, denen Nachstellungen böser Leute und Fisch-Dieben zum öfttern unterworfen. Es giebt auch unbewegliche Fisch-Kästen, welche in Flüssen, Bächen, Röhren = Brunnen und andern Wasser-reichen Orten, gebauet sind, worein die zum täglichen Gebrauch nöthige Fische, in Ermangelung eines Fisch-Hauses, gebracht und verwahrlich aufbehalten werden. Eine besondere Art eines solchen Kastens, darinnen zugleich die Fische gefangen werden, ist kurz vorher unter dem Wort Fischfang beschrieben worden.

Fisch-Kessel, ist ein von starkem Kupfer rund und hohl getriebenes Gefäß, zum Küchen-Zeug gehörig, worinnen die Fische gesetzt werden; man hat dergleichen mit und ohne Henkel.

Fisch-Körner, siehe Kockels-Körner.

Fisch-Krug, siehe Fisch-Topf.

Fisch-Laich, siehe Laich.

Fisch-Leim, siehe Hausen-Blasen.

Fisch-Loch, Kessel, wird der tiefste Ort in einem Teiche genennet, wo der Schlegel, Zapfen oder Ständer und der Abfluß desselben sich befindet. Wenn dieser Kessel oder Fisch-Loch aus höchste drey Ellen ordentliche Wasser-Tiefe hat, so wird es auch in dem härtesten Winter nicht ausgefrieren; als welche das vornehmste Requiratum eines Fisch-Loches ist.

Fisch-Neze, oder gestrickte Garne zum Fischen, sind verschiedener Art, deren jede ihren besondern Nahmen führet, als da sind die Fisch = Wathe, Streich = Wathe, Eis-Neze, Treib = Garn oder Keutel = Neze, Wurff = Garn, Koffer, oder Sack = Garn,

so die Frankosen Louve nennen, Fisch-Kasse, Fünff = Porte, welche beyde gleichfalls eine Französische Erfindung sind, Taubel oder Tauchpeern = Garn, so auch ein Quader-Neze genennet wird; hierbey können auch gezählet werden die Garn-Säcke, Fall-Säcke, Schlepp-Säcke, Grindlings-Säcke, Hamen, Krag = Hamen, Körscher, Krebs-Körschergeren zc. wovon unter ihrer sonderbaren Benennung ein mehrers.

Fisch-Ordnung, ist ein gemessener Befehl und deutliche Vorschrift, welcher von einer Landes-Herrschaft ihren Unterthanen, und andern, so sich in ihren Gebieten aufhalten, oder finden lassen, zu gebührender Beobachtung gegeben, und darinnen öffentlich bekannt gemacht wird, wie es mit denen Fischereyen gehalten, und aller Schäden und Verderb der Fisch = Wasser verhütet werden solle. Ein gutes Muster einer wohl verfaßten Fisch = Ordnung giebt das Ehurfürst. Sächsische letztere Fisch = Mandat, daraus wir nur folgendes wenige mittheilen wollen. Es ist demnach erstlich anzuordnen, alle Gehege und verbotene Fisch = Wasser gänzlich zu meiden: Wo eine Gemeinde über eine Commun = Fischerey berechtiget, da soll einem jeden, der Nachbar-Recht hat, zweymahl in der Woche, und zwar Mittwoch und Frentags, jedoch mit diesem ausdrücklichen Beding zu fischen erlaubt seyn, daß solches des Morgens vom Aufgang der Sonne bis Mittags um elf Uhr geschehe, und sollen diese Leute ihre Fisch-Zeuge nach Verichtung der Fischerey in die Gerichte zur Verwahrung übergeben, aber nicht in ihren Häusern behalten, alles bey Verlust des Fisch-Zeuges und 20 Groschen Strafe; Hausgenossen, Gesellen und ander müßiges Gesinde aber, so darüber sich antreffen lässet, davon ist jede Person nebst dem Verlust des Fisch-Zeuges auch mit 2 Silber-Schod Strafe zu belegen: Die Fische oder Fisch-Reußen, Krebse und dergleichen sollen vom Frühling bis auf Johannis zu stellen verordnet seyn, und zwar in solcher Maaz, daß diese nicht über den ganzen Strom geschlagen, sondern so wohl auf der Seite, als auch in der Mitte in etwas, ja wo der stärkste Strom nehet, wenigstens 12 Ellen offen gelassen werden, darmit eines theils doch einige Fische vorbey gehen, und andern theils auch die Klößen durchkommen können: Die Garn-Säcke, Watben und Neussen, wo sie einmahl an einem Ort eingeführet, sollen auch daselbst behalten werden, und ist hierzu ein gewisses Maaz und Weite, welches diese halten sollen, anzusetzen, deshalb derjenige, so sich neu Fisch-Zeug hat machen lassen, solches durch die Obrigkeit besichtigen lassen soll, ehe und bevor er solches brauchet: Alles andere verbotene Fisch-Zeug ist bey 5 Thaler Strafe zu fischen untersaget. Ueber dieses sind die Fluss- und Treibe = Garne oder Nebe = Neze, nebst denen Schwemmerich, so die Müller bey Nacht einzuhängen pflegen, die Einlegung der Gebündel, Gebrauch der Streich- und Krag-Hamen,

hamen, ingleichen alle Querder und Einwerfung derselben Geförne, wie auch das Nacht-Fischen mit Leuchten, Schäben oder Schießern bey Leibes- und Geld = Strafe gänglich verboten: Die Forellen, Äschen, Döbel, Jeesen, Weißfische, Hechte, Warmen, Persten, Altraunen, Rothäuglein, Karäuschen, Kesslinge, Schleyen, Nappen, Bleyen und Kreslinge dürfen unter dem einmahl gefestten Maas nicht gefangen behalten, vielweniger verkauft, sondern alle dergleichen aus dem Fisch-Zeuge wieder in die Wasser, darinnen sie gefangen worden, gemorffen werden. Zu diesem Ende sollen die Modelle der Fische und ihre Maas in den Städten auf den Fisch-Märkten alenthalben, wie auch in den Dörffern bey den Gerichten an gelegenen Orten angehänget, und solches bey nachhabtlicher Stroffe nicht unterlassen werden. Und so jemand kleinere Fische, als diese Maas ausweisen, zum Kauff bringen würde, denselben sollen die Fische ohne Bezahlung genommen werden, und die Räthe in den Städten schuldig seyn, derselben Obriqkeit, unter der sie gefestt, davon Bericht zu thun: Grosse Fische, als Karpffen, Hechte, Warmen, Nappe, Döbel, Vleen, Jeesen, Brat = Fische, grüne Wale, Persten, Karäuschen, Schleyen oder andere Brat-Fische dürfen anders nicht denn nach dem Pfunde, und zwar nach Fleischer = Gewicht; Schmerlen, Eldrissen, Kaulhäupte, Gründlinge, Steinbeisser, Kaulpersten zc. bloß nach der Kanne verkauft werden, und nicht nach dem Schocke, bey Verlust der Fische und fünf Gulden Strafe, worzu nach Gelegenheit jede Obriqkeit eine gewisse Taxe setzen soll: Vornehmlich soll kein Fischer sich unterstehen, die Brut = Krebse mit heim zu nehmen, es sey denn ein solcher mit Kopff und Schwanz eines Fingers lana, ingleichen auch nicht zugelassen seyn, von Martini bis Oetern Krebse zu fangen; so ist auch verboten, die Krebse mit den Händen aus den Ufern und hohlen Löchern zu scharren, und was dergleichen mehr in Ansehen und zum Nutzen der Fischerey und des Fisch-Handels zu beobachten, wie solches an angezogenerm Orte weitläufftiger abgehandelt zu finden.

Fisch-Ortter, ist ein schädliches Raubthier, welches auf der Erde sowohl, als im Wasser sich aufhält. Seine Länge erstreckt sich vom Kopff bis zum Ende seines Schwanzes manchnal bey nahe auf drey Ellen, auch drunter, je nachdem er alt ist. Er hat einen dunkelbraunen Balg von kurzen, glatten und glänzenden Haaren, welcher im Sommer und Winter gut bleibet, und sich nicht wie andere Thiere verhäret. Er hat kurze Schenkel, mit denen er nicht wohl lauffen kan, einen langen Schwanz und kleine Ohren, wie ein Viber, mit welchem ihn viele Aarores, wiewohl ganz ungeremter Weise confundiren. Seine Klauen sind fast den Klauen des Dachses gleich gestaltet, ohne daß die Ballen in seiner Fahrt nicht so vollkommen, als bey dem Dachse zu sehen, auch zwischen den Klauen gleich den Sämen, mit

einer zum Schwimmen dienenden Haut bewachsen sind; seine Tritte aber setzet er meistens zwey und zwey bensammen, wie ein Marder. Wenn er im Sande gehet, hat er die Art an sich, daß er die Spur, wie der Fuchs, mit seinem langen Schwanz wieder zurechet. Ihr Fleisch oder Wildpret ist zähe und ungesund, wird aber gleich dem Viber von den Carthäusern genossen, als denen sonst ihren Ordens-Regeln nach kein anderes Fleisch zu essen erlaubt ist. Der Balg giebt schone Mufe, so macht man auch aus demselben Strümpffe, welche denen Podagriscchen in ihren Schmerzen große Linderung verschaffen; der aufgelegte Balg aber ist gut für den Schlag, Schwindel und Haupt-Schmerzen, und aus den Haaren lassen sich feine Hüte verfertigen, welche vor weit besser, als Castor-Hüte, gehalten werden. Das Fett soll gut seyn, die verletzten Glieder zu schmieren, die Geilen aber wider das böse Wesen, doch nicht so kräftig als die Viber-Geilen; so soll auch die im Backofen gedörrte Leber gepulvert, und eingenommen, die rotte Ruhr vertreiben. Die Fisch-Orttern thun grossen Schaden in Teichen und andern Fisch = Wassern, an Karpffen, Hechten, Forellen und andern Fischen, und ist das ärgste, daß sie nur die schönsten und besten Fische anzureißen und heraus fangen, und mehr todt beißen, als sie fressen können, und dieses thun sie meistens theils des Nachts. Vor allen aber fressen sie die Krebse gerne, und zwar mit Scheren und Schalen und allem, was daran ist, welches die Lostrug ausweist, so dieselbe gerne auf die in denen Krebs = Höhlen befindliche Steine zu legen pflegen. Sie wohnen in hohlen Ufern, Werdern und allen hohlen Stöcken von Erlen oder Weiden, unter denen Flut-Betten, Teich-Strändern und verborgenen Löchern, wo allerhand Reisz verworffen. Sie ranken im Februario, da sie denn des Nachts beym Ausgang mit einem solchen hell lautenden Pfiffe einander zusammen rufen, nicht anders als: wie ein Mensch zu pfeiffen pfleget. Im May aber fressen sie ihre Jungen, und zwar gemeinlich drey bis viere, welche neun Tage blind liegen, ehe sie sehen können, und von den Aitern, wie andere vierfüßige Thiere, mit Säugen ernähret werden, bis sie vier bis fünf Wochen alt worden, und also in dem Stand sind, mit der Mutter auszugehen, und kleine Fischgen fangen zu lernen. Wenn die Jungen zwey Jahr alt, so sind sie zu ihrer vollkommenen Grösse gelanget. Sie fischen unter dem Wasser gegen den Strom weit weg, und wenn sie satt worden, lassen sie sich den Strom allmählig zurücke treiben; wird es ihnen zu lange unter dem Wasser, so stecken sie die Schnausen heraus, und holen mit grossem Brausen Arthem, daß man es ziemlich weit hören kan, worüber sie auch öftters von den Jägern oder Fischern erwischet und todt gemacht werden. Sie sollen die grossen Wasser-Güsse voraus merken, und haben die Fischer ihre Marqve daher, wenn sie finden, daß

daß die Fisch-Ottern ihre Lager oder Gebäude erhaben, und sich also ausser der Gefahr gesetzt, bey der voraus gesehenen, oder aus einem natürlichen Antrieb vorher verspürten Überschwemmung der Luft entbehren zu müssen, und folglich zu ersticken. Sonst ist sich auch zu verwundern, daß sie die offenen Löcher im Eis also wissen in acht zu nehmen, daß, wo das Wasser eines grossen Stück Weges zu, und gefroren ist, sie unter dem Wasser nicht weit wegfahren, um eine andere offene Stätte zu suchen, sondern sie kommen allezeit an dem Ort, wo sie hinein passiret, wieder heraus, weil sie darunter möchten ersticken: da aber auf hundert Schritte ohngefehr ein Loch vorhanden, das wissen sie richtig zu treffen, und daselbst heraus zu kommen, im übrigen gehet ihr Weg über das Eis fort, das sie suchen, wo etwa ein offenes Loch befindlich, da man sie denn in dem Schnee spüren, und ihre Fahrte leichtlich erkennen kan. Sie werden nicht besonders darzu abgerichteten Hunden, so man Fisch-Otter-Hunde, oder auch nur Otter-Hunde nennet, gehet, geschossen, oder mit Fisch-Otter-Nezen gefangen: bisweilen aber pflegen sie sich auch selbst in denen grossen im Wasser liegenden Fisch-Neusen zu fangen, denn wenn sie Fische darinnen merken, kriechen sie ihnen nach hinein, weil sie aber alsdenn nicht mit der Schnauze wieder in die Höhe kommen und Luft schöpfen, vielweniger aber zurücke heraus kommen können, müssen sie also darinnen ersticken.

Fisch-Otter-Hunde, Otter-Hunde, sind besonders auf den Fisch-Otter-Fang abgerichtete Hunde, deren man eine grössere und eine kleinere Art hat: Die grössere, so einer Dänischen Art, und als kleine Blendlinge scharf von Gebisse sind, werden nur zum Anpacken, die kleinern aber, welche fast wie Dachsfriecher aussehen, doch etwas grössere Beine haben, zu Stöbern gebraucht. Insgemein sind dergleichen Hunde von beherkter und beissender Art, murrisch und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune stachelichte Haare, und tragen die Ohren zu beyden Seiten meist abhängig. Ihre Abriechung geschieht vornemlich in der Jugend mit spielen der Lust und angenehmer Aufmunterung in kleinen Wasser-Pfützen, sonderlich im warmen Sommer, da sie anfänglich das Frösche-Fangen am Ufer gewöhnen, nachmals bey hungernden Magen nach kleinen Marcks-Knochen, so man ins Wasser wirft, eintauchen lernen; oder man muß von Jugend auf ihnen zu ihrem Fraß kleine gefochte Fische geben, und sie nach jungen Fischen schnappen lassen, denn wenn der Magen von Jugend auf anders nichts als Fische gegessen, wodurch sie an das Wassersuchen gewöhnet werden, so werden sie von dem Jagen des Wildes, und anderer Begierde ganz abgehalten werden, wie man ihnen denn im Holze herum zu laufen keines wegs gestatten muß. Über dieses würde nicht undienlich seyn, wenn man einen halb-wüchsigen lebendigen Fisch-

Otter an einem Kettlein in einem grossen Wassertrog hätte, den Hund daselbst zum öfftern einbezte, und hierzu begierig machte, endlich aber, wenn es etliche mahl geschehen, ihn denselben würgen liesse, und er also gegessen würde, oder so man einen Fisch-Otter ausstößet, und im Garn lebendig gefangen, könnte solcher auf dem Lande gehalten, mit der Zange gehalten, und von den Hunden, denen man dabey fleißig zusprechen, und sie recht begierig machen müste, gesauget werden, und würden die kleinen Hunde desto mehr aufgemuntert und hitziger, wenn sonderlich ein alter abgerichteter Hund den Fisch-Otter halten und würgen sollte.

Fisch-Otter-Neze, ist ein besonderes zu Fangung der Fisch-Otter gefricktes Neze, welches vornen am Einsatze sehr weit seyn muß, damit man beyde Seiten des Ufers wohl beschliessen möge. Das unterste Zug-Seil, so den Boden berührt, soll mit einem Gesencke versehen, das ist, mit Eisen- oder Bley-Stücken umhängt, die oberste Leine aber mit Klößen von Korck oder leichter Holz-Rinde besetzt seyn. Das Neze muß immer enger und enger zusammen gehen, und zu unterst am Saek oder Zipffel des Nezes noch ein Zug-Seil haben, welches einer am Ufer des Flusses halten soll, damit derselbe, wenn der Otter im Neze sich befände, welches am Regen und Bewegen des Stiels eigentlich spüren und bemerken möge. Wenn man nun einen Fisch-Otter geführt, oder man denselben an einem gewissen Orte vermutet, so wird dieses Neze daselbst eingeworfen und gerichtet, hiernächst aber die Hunde los gelassen, welche denn den Fisch-Otter bald aufsuchen und fangen, oder in das Neze jagen werden: ist das letztere geschehen, so rezt sich das untere Zug-Seil, so bald der Fisch-Otter darinnen ist, und alsdenn muß man die Unter-Leine mit dem Gesencke behende aufheben, das Neze zusammen ziehen, und also den eingegangenen Otter damit beschliessen. Als ein noch besseres Fisch-Otter-Neze wird von einem Jagd-Berständigen von Adel ein solcher Hamen angezeiget, der vornen weit und hinten enge, sonderlich aber mit Zug-Leinen versehen, und allerdings mit eine Dach-Haube beschaffen ist, also daß ein Fisch-Otter, indem er in das Neze rüllet, solches anziehet, und folglich sich auch selbst fängt.

Fisch-Porte, siehe Fisch-Weyde.

Fisch-Rasse, ist eine sehr curieuse und in Frankreich erfundene Art eines Fisch-Nezes, womit in Flüssen gefischt, und welches wenn es gerichtet, mit abgeschnittenem Gras überstreuet, auch also zwey bis drey Nächte in dem Wasser stehend gelassen wird, da man denn, weil die Fische bey heissem Sonnenschein dem von dem Gras verursachten Schmutzen nachgeben, eine große Menge Fische darinnen bekommen wird. Weil aber das Fundament dieses Nezes das sogenannte Koffer-Saek-Garn ist,

ist, welches die Franzosen Louve nennen, und dieses zuvorhero an seinem Ort erst beschrieben werden muß, als wird die Nachricht von diesem Neze zuletzt unter dem Französischen Wort Ratte zu suchen seyn.

Fisch-Reiger, Fisch-Reiber, siehe Reiger.

Fisch-Neusse, ist ein aus zähen Weiden geschotener nicht weiter, aber tiefer Korb, welcher vorn am Mund-Loch die weiteste Öffnung hat, am Halse aber eng, und in der Mitte noch enger, auch dajelbst gleichsam als ein Trichter gestaltet ist, der nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch zwar wohl hinein, aber nicht wieder heraus kan, zuletzt kommt ein Bauch, worinnen die gefangenen Fische bleiben müssen, welcher endlich ganz zugespitzt hinaus läuft. Sie werden in den Flüssen an vorgezogene Fische gelegt und an Pfähle befestiget, oder man jenkhet sie in Seen, Teiche, Flüsse und Dämpel an solchen Orten, wo man mit Netzen oder Garn-Säcken nicht füglich hin kan; dahero führen jene den Nahmen Fisch-Neussen, da diese Senck-Neussen genennet werden. Die Krebs-Neussen, welche auf die Krebse, und die Gründlings-Neussen, so eigentlich nur auf die Gründlinge gelegt werden, sind von dünnern Weiden und auch kleiner gemacht. Damit aber sowohl Fische als Krebse desto lieber in die Neussen eingehen, werden sie mit allerley Querdorn angeleckt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmet, hinein zu legen pfleget. Die Neussen werden mit dem Mund-Loch nach dem Strom gelegt, weil die Fische gegen dem Wasser und nicht nach demselben ihren meisten Gang haben, und solches Legen geschieht von den Fischern Abends, und wird des Morgens wieder dazu gesehen.

Fisch-Sack, siehe Garn-Sack, als welches der eigentliche Nahme ist.

Fisch-Tiegel, ist ein großer kuppferner Kessel auf drey hohen Füßen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, darinnen man wie in einem Kessel Fische kochen kan.

Fisch-Toppf, ist ein grosses um und um durchlochertes irdenes Gefässe, mit einem Deckel, worein Schmerlen, Gründlinge oder andere kleine Speise-Fischlein gethan, und also, damit sie Wasser haben, auch beysammen und frisch bleiben, in den Köhr-Trog gesellet werden.

Fisch-Trahn, siehe Thran.

Fisch-Trampe oder Stör-Stange, gehöret zum Fisch-Zeug, und ist eine fünf, sechs bis sieben Ellen lange Stange, Tab. II. Fig. 7. vornen am dicken Ende mit etlichen Stricklein aufeinander genagelten und in die Ründe geschnittenen Leders oder Filzes versehen, womit man die Fische mit Schlägen und Stossen aus ihren Löchern, Hölen und Lägern, so sie unter denen Älern, grossen Steinen und Wurkeln der grossen Bäume, Ströcke und Sträucher haben, in das Neze jagt,

Oeconom. Lexic.

in welchem sie sodenn gefangen werden. In fließenden Wassern geschieht dieses Schlagen, Voltorn und Stossen wider den Strom gegen die oberhalb des Ortes, da man fischen wilk, vorgestellte Neussen, gesteckte Neze und Garn-Säcke.

Fisch-Waade, siehe Waade.

Fisch-Waage, deren giebt es zweyerley Arten, grosse und kleine. Die grossen, welche starke viereckigte hölzerne Schalen haben, werden bey Fischung grosser Teiche und starcken Fischereyen gebraucht, da die Fische in große und Centner-weise sogleich vom Wasser hinweg verkauft, oder an Fisch-Weister, Verwalter oder andere Wirtschaft's Bediente auf Rechnung übergeben werden, worbey man denn erstlich die Körbe, worein die Fische aus den Fisch-Wannen gelegt werden, leer abaischet, nachgehends wenn sie gefüllet, auf die eine Schale, und das Gewicht auf die andere Schale setet. Worbey zu merken, daß in Chur-Sachsen die Fische nach dem Fleisch- oder schweren Gewichte, und nicht nach dem Tramer- oder leichten Gewichte verkauft werden müssen. Die kleinere Fisch-Waage aber, darinnen nur einzelne Stücke waggewogen werden, hat am besten kuppferne Waag-Schalen, deren die eine, worein das Gewicht gelegt wird, rund, die andere aber länglicht, damit die Fische bequem darein gelegt werden können, und am Boden mit Löchern versehen seyn muß, dadurch die Feuchtigkeit und Rässe von den Fischen abfließen und nicht in der Waag-Schale zum Betrug des Käufers bleiben möge.

Fisch-Wasser, dadurch werden alle Fischreiche Flüsse und Bäche, Seen, Teiche, Canäle, Lachen und Dämpfel verstanden. Was bey deren Einkaufung zu beobachten, siehe oben unter dem Wort Fischerey.

Fisch-Werck, nennet man diejenigen Arten der Thiere, so man zu speisen pfleget, welche zwar wie Fische in den Wassern und feuchtesten Orten leben, aber mit Schalen umschert sind, als Austern, Krebse, Muscheln, Schnecken u. s. f. von diesen allen ist bekannt, daß sie kein Blut haben, dahero aber sind sie unseiner Natur nicht gemäß, und wegen ihrer Kälte sehr unverdaulich.

Fisch-Weyde, ist ein, in Fließ- oder stehenden Wassern dergestalt zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häufig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Es wird aber dieser Fischfang folgender Gestalt angeleget: Man suchet sich nemlich hierzu einen bequemen, und von Gras, Schilff und grossen Steinen wohlge-reinigten Platz in einem Teiche, See oder Fluß, da ein ebener Grund, und eine solche Weitschafft ist, daß man diesen zur Fischweyde bestellten Platz mit einem Neze oder Waade von vierzig, funffzig bis sechzig Ellen lang vollig umstellen könne; es sey gleich solcher Platz mitten in einem Fluß, See oder Teich, wo man nemlich mit einem Kahn versehen ist,

und vermittelt desselben dazu kommen kan, oder in Ermangelung dessen, am Ufer des Flusses zc. befindlich. Wenn solcher Ort erwählt, so läßt man etliche zwanzig bis dreyszig Fashinen oder drey bis viertelhalb Ellen lange und Manns-dicke Reis-Bündel machen, solche an beyden Enden starck mit Wieden zusammen binden, und an denjenigen Ort bringen, wo man die Fischweyde oder Garenne anlegen will. Besetzt nun, der Bezirk A, B, C, Tab. II. Fig. 5. sey der zu diesem Fischfang bestimmte Ort, so leget man eine Reihe Fashinen nach einander ins Wasser, dergestalt, daß zwischen zweyen derselben iederzeit so viel Raum bleibe, als die Dicke einer Fashine ausmacht. Auf diese Schicht, welche in dem Wipfer mit D E angezeiget ist, wird quer über die andere Lage F G mit gleich so viel Fashinen und auf eben solche Art gemacht; ferner auf diese andere Reihe die dritte H I geleyet, und mit diesen Schranken- oder Kreuzweis gemachten Lagen so lange fortgefahren, bis das Wasser etwa noch eines halben Schubes oder viertel Elle hoch über diese Fashinen oder Reis-Bündel gehe. Damit aber die Sonne nicht hindurch scheinen möge, so muß man auf die oberste Schicht noch allehand Gesträuch, kleines Gebüsch und Gras darauf legen, und endlich diese ganze Maschine mit Steinen beschweren, damit alles desto fester auf einander haften und bleiben möge. In fließendem Wasser aber muß man mitten durch diese Bündel einen starcken hölzernen, unten mit einem spitzen Eisen beschlagenen Pfahl in den Grund fest einschlagen, damit diese Fischweyde unbeweglich an ihrem Orte stehen bleiben, und von dem Wasser nicht fortgeschwemmet werden möge. Diese Maschine kan nun in solcher Position bey vierzehn Tage lang in Ruhe gelassen werden, ohne darnach zu sehen: Denn es fürchten sich, wie leicht zu erachten, die Fische in der erste vor dergleichen nie gewohnten Veränderung, und vagiren nur von weitem um diesen Ort herum, bis sie ihn endlich gewöhnen, und sich darunter zu verbergen suchen. Nach Verfließung dieser Zeit, nemlich der vierzehnen Tage, kann man erlich von weitem, und nach und nach in der Nähe dieser Garenne oder Fischweyde fischen, damit die Fische bey Vernehmung eines Geräusches sich in dieselbe retiriren, und ihren Aufenthalt darinnen suchen mögen. Wenn nun also das Werk drey bis vier Wochen gestanden, und die Fische sich dahin gewöhnet, so kan man den Fischfang mit der Wathe anstellen, und dieselbe nebst zweyen Fisch-Trampen oder Stor-Stangen um den Fisch-Haken zu sich in den Kahn nehmen, folglich rings um diese Fischweyde mit den Trampen auf das Wasser schlaoen, und immerzu näher an dieselbe rucken, damit die Fische gezwungen werden, sich darunter zu verstecken. Wenn man zwey Ruthe lang davon entferntet, so wird das Garn rings herum in gleicher Weite davon gerichtet. Man fänget nemlich, wenn diese Maschine nahe an einem Ufer angebracht

ist, bey dem Buchstaben A an, gehet hernach weiter fort bis an B, und endlich bis an C. Denn A und C ist das Ufer. Ist aber diese Fischweyde weit vom Lande oder Ufer abgelegten, Tab. II. Fig. 6, so werden die beyden Enden der Wathe hinter K dergestalt über einander gezogen, daß keine Oeffnung mehr zu finden. So nun alles dermassen umzogen, daß kein Fisch mehr entweichen kan, so eroreiff man die Stange, und ziehet mit dem eisernen Fisch-Haken erstlich die zur Bedeckung gebrauchten Sträucher, und denn eine Fashine nach der andern heraus, und schloß sie über die Wathe hinaus auf die Seite. Hernach söret man mit den Trampen hin und wieder, innerhalb der Wathe, auf dem Grund des Wassers so lange herum, bis man vermercket, daß sich alle mit dem Garn beschlossene Fische in dasselbe verstricket, ziehet endlich die Wathe gewöhnlich an dem Ufer oder in den Kahn aus, nimmt heraus, was darinnen befindlich, und richtet die Fashinen so wie sie vormals gestanden, wieder auf, da denn alle vierzehnen Tage oder alle vier Wochen dieser Fischfang, auf beschriebene Art wiederholt werden kann, weil der Fisch immerzu seine Retirade dahin nehmen wird. Eine andere Art von einer Fisch-Weyde oder Garenne, welche in sandigen Fisch-reichen Flüssen, an solchen Orten, wohin die Sonne ihre Strahlen in der größten Hitze ganz ungehindert werffen kan, angeleyet, und eine Fisch-Porte genennet wird, ist folgende: Tab. II. Fig. 6. Man muß sich einen ebenen und von Schilff und Hecht-Gras wohl gezeiberten Platz aussuchen, und solchen mit einer guten Anzahl Steine l. belegen, welche die Größe eines Menschen-Kopffs haben, und so weit von einander liegen sollen, als sonst ein solcher Stein Raum einnimmt. Auf diese eingelenkten Steine leget man etliche zusammengefligte Bretter, M, welche wie ein Thor oder Thüre (Porte) aussehen, in der Länge sechs bis acht, in der Breite aber vier bis fünfftelhalb Ellen austragend, und an denen Enden zwey oder drey Löcher N habend, daß man sie mit einem eisernen Haken, wenn man fischen will, aufheben könne. Damit aber diese Porte von dem Wasser nicht hinweg geführt, noch von denen Fisch-Dieben gesehen werden möge, so bedeket man solche mit Steinen und Sand, wodurch die Fische in wärender grosser Hitze desto mehr angelockt werden, sich zwischen die unter den Brettern befindliche leeren Wäse in Schatten und Kühle zu verbergen. Der Ort, wo man diese Fisch-Porte einsetzen will, muß bey der dürresten und trockensten Zeit wenigstens noch vier Schuh tief Wasser haben, und kan man dergleichen Fischfänge mehr und an unterschiedlichen Orten anrichten, damit man von Zeit zu Zeit, als von vierzehnen zu vierzehnen Tagen, oder von Monat zu Monat etwas zu fischen habe. Wenn man nun gerne wissen möchte, ob Fische vorhanden, so kan man nur mit dem Kahn hinzu fahren, und rings herum mit den Fisch-Trampen oder Stor

Stangen ein wenig aufstören, wirft alsdenn das Wasser kleine Wellen oder fahren Bläschen auf, so ist es ein gewisses Anzeichen, daß man keinen vergeblichen Fischzug thun werde. Es wird aber solcher solander Gestalt verrichtet: Man nimmet nemlich eine ziemliche große Fisch-Wathe, ABC, und richtet solche rings um die Pforte herum etwa drey oder vier Ellen weit davon; das eine Ende von der Wathe aber muß über das andere Ende eine Elle lang übergehen, damit nichts davon kommen könne. Nachdem nimmet man einen starcken eichenen Pfahl O, welcher unten mit einem eisernen Schuh beschlagen, und stößet denselben mitten an der einen langen Seite der Garente oder Pforte stark in den Grund, hebet hierauf die Bedeckung mit dem eisernen Fisch-Haken vermittelst der eben gedachten Löcher N ganz gerade in die Höhe, richtet solche nicht anders als eine Fall-Thüre an den in den Grund eingeschlagenen Pfahl an, und besetzt selbige mit einem durch ein solches Loch gezogenen Strick an denselben, daß sie nicht umfallen kan. Endlich gehet man mit den zwey Enden der Wathe fort bis zu der aufwärts gerichteten und gleichsam verschlossenen Pforte, stößet hierauf mit den Trampen bey den Steinen auf dem Wasser-Grund herum, treibet also die Fische in die Garn-Maschen ein, hebet alsdenn, wenn man meinet, daß alle Fische ins Garn gejaenet, die Wathe in die Höhe, langet die darein verwickelte Fische heraus, und richtet letztlich diese Fisch-Porte wieder auf richtige Manier, damit man sie ein ander mal bey gelegener Zeit von neuem ansichsen könne.

Fisch-Zeug, heißt alles dasjenige Geräthe, so die Fischer bey dem Fischen in fließenden und stehenden Wassern nöthig haben. Dergleichen sind allerley Garn und Netze, als: Fisch-Wathen oder Zug = Netze, Streich-Wathen, Eis-Netze unter dem Eise mit zu fischen, lichte Treib-Garn oder Keutel-Netze; Wurf-Garne, allerley Garn = Säcke, Fall-Säcke, lichte Säcke, Mittel = Säcke, Schlepp-Säcke, Gründlings-Säcke, Fisch-Hamen, Kron = Homen oder Veeren; allerhand große Ketscher, Krebs-Ketschergen, kleine Ketschergen, die Fische damit aus den Borttichen oder Fisch-Wannen zu heben, weil nicht gut ist, viel mit den Händen darinnen zu manfchen, als wovon die Fische gerne matt werden: allerley kleine und große Neussen, Rack-Neussen, Senck-Neussen, Krebs-Neussen, Gründlings-Neussen; allerley kleine und große Anaeln, Nacht-Aneeln, Klitsch-Angeln, Grund-Anaeln; allerley große und kleine Fisch-Kästen mit Löchern, solche ins Wasser zu hängen, und die gefangenen Fische darein zu thun; Fisch-Körbe, die Fische darinnen auszutragen und zu wägen; Flechten, die Fische darein zu sammeln; Siebe zum Fisch-Sas und Brut, damit man selben desto trockener anzeiffen, absondern und zählen könne. Große und kleine Waagen, die Fische, Centner- und Pfundweise damit wegzuwägen. Gute und kein Wasser einlassende

Kähne, auf fließenden Wassern, Seert und großen Teichen zum fischen zu gebrauchten. Senfen an langen Stangen und Eischen zu hauen; Fisch-Haken, Trampen oder Stör-Stangen; Hamen, Gabeln; Keulen an die Wathen und andere Garne; Streck-Nadeln und Stiesel-Hölzer von verschiedener Größe, allerhand Arten Fisch-Garne damit zu stricken, und endlich das benöthigte Böttger-Zeug an Fisch-Wannen, Rannen, arösen und kleinen Fisch-Fassen, in jene die Fische bey dem Fischen zu setzen und darinnen zu fertiren, in diesen aber solche über Land zu führen etc. Dieses Fisch-Zeug soll alles reinlich gehalten, insonderheit aber die Netze und alles Garn-Zeug nach vollendetem Fischen fleißig und sauber gewaschen, auf Wälle und Säune zum abtrocknen aufgehänget, auch was etwan bey dem Fischen zerrissen, wieder ausgeflicket; die Körbe und Siebe mit Wasser fleißig ausgespület, das hölzerne Gefäße aber reine ausgescheuret, und endlich ein jedes an seinem gehörigen Orte aufgehoben werden.

Fisch-Zug, wird die Art und Weise zu fischen genennet, wo man mit einer Wathe einen Fluß, Teich und dergleichen durchziehet.

Fistel, ist ein Zufall der Pferde, da sich bey einem Salz-Fluß die Natur von selbst zu reinigen suchet. Es wird dieselbe, wo sie an einem fleischigen Theil ausbricht, durch ein oberhalb gezogenes Haar-Seil vertrieben.

Flache Land, nennen die Jäger, wenn an obern Theil der Stangen eines Hirschgeweihs fünf in Form einer Hand ausgebreitete Enden sich befinden.

Flach-Garn, Steck-Garn, ist ein zur Hasen-Küllen- oder Carinichen-Jagd gehöriges Netze, welches man an denen Orten, wo dergleichen Gehäge anzutreffen, auf eben solche Art, wie hier zu Lande die Hasen-Garne, und von ziemlich starcken Bindfäden verfertigt, daß die Schmasen oder Maschen sechs bis sieben Zoll weit seyn. Die Höhe dieses Garns beläufft sich auf drey bis vier Schuh, die Länge aber siehet in eines lebten selbst eigenem Gutbefinden. Hierzu gehöret noch ein Inn-Garn, von gleich starcken Bindfäden, welches aber wenigstens zweymahl so lang und breit seyn muß, als jenes, so dörffen auch die Schmasen über anderthalb oder höchstens zwey Zoll nicht weit seyn. Die Ringe und Hestel, so man dazzu brauchet, werden von vier zu vier Schuh weit von einander gemacht und darein gezogen.

Flachs, wird diejenige Pflanze genennet, welche aus dem aefsteten Lein-Saamen wächst und einen einfachen, zarten, runden und hohlen Stenael hat, ohnwehrl zwey bis drey Fuß hoch. An demselben befinden sich länglichte, schmale und spizige Blätlein. Seine Blüthen, welche aus fünf in Form einer Melcke zusammen aefesteten schönen blauen Blätlein bestehen, folgen rundlichte Früchte,

in Erbsen Größe, welche Knoten oder Bollen genennet werden, und in zehen durch Hütlein abgetheilten Fachen, auch zehen länalichte, alatte, und mit einem fetten ölichten Kerne versehenen Saamen-Körnlein haben, die von einer röthlicht glänzenden Farbe sind. Der Flachs will einen gelinden, mürken, guten, und ein wenig mit Sand vermengten, wohl zugerichteten und gedüngeten Acker haben, man braucht gemeinlich hierzu die Brachfelder, Sommerfelder, Kraut- und Rüben Acker, in der Ruh liegende Leiche, Neu-Brüche- und Rade-Länder. Die Kraut-Rüben- und dergleichen Acker, so vorhergehendes Jahr gedünget worden, brauchen zum Flachs keiner weitem Düngung, sondern derselben nur vor Winters gesürzet werden; das Brachfeld aber, wo der Flachs hinein soll, muß man vor Winters etwan im October, und zwar im alten Monden, düngen, (wovon der Schaaf-Mist der beste ist) solchen Dünger hierauf soaleich breiten und unterstücken, im folgenden Frühjahr aber, um die Fasen-Zeit, die gesürzten Acker wohl rühren, doch die Furchen nicht allzu weit von einander machen, auch nicht allzu tieff, sondern ganz seichte pflügen, damit der Flachs nicht so sehr unter sich wurzle, sondern einen desto höhern Stengel treibe. Noch besser ist es, wenn man solche Acker zweymahl nach einander rühren, und jedesmahl nach dem Rühren wohl und klein egen, auch die Klöser und das ausgeeete Gras rein davon abharcken oder abrechen läßt. Wer erst gegen den Frühling hinauswärts den Mist zur Lein-Saat anführen will, muß darzu gar kleinen und wohl gefaulten Kuh-Mist, welcher nicht so sehr, als der grobe brennet, nehmen, und alsdenn den gerührten und einweeten Acker gebührend düngen. Zum Flachs wird auf unterschiedene Art geackert oder zur Saat gepflüget. Einige nehmen solches zu Ende des Merzen oder Anfang des Aprils vor; andere etwas später zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayen; wieder andere im May um Himmelfahrt oder Pfingsten. Mehrertheils aber hält man folgende zwey Saam-Zeiten: Die erste zum frühen Lein, nach der Gersten-Saat, um Alt-Walpurais, die andere aber zum späten Lein, nach Pfingsten bis gegen Johannis. Zum Saamen soll man alten Lein nehmen, denn je länger er auf dem Boden ruhet, je geschwinder, länger und fleinhäriger wächst er, bedarff auch wenig Jätens, daß er also eine dem Getraide und andern Saamen ganz widerwärtige Natur hat; so soll der Saamen auch rein, und kein Leirharl oder Seide darunter seyn, sintemahl solches lauter Unkraut bringet, welches den Flachs niederreisset, und sich wie eine Schlange um denselben herum wickelt, daß er nicht in die Höhe schießen kan; in gleichen sollen die Körner klein und platt, klar und glänzend, auch eines öligen Geschmacks jedoch ohne Geruch seyn. Was seine Sae-Zeit betrifft, soll er früh Vormittags und im letzten

Viertel gesäet werden, weil er solcher gestalt fein zugleich blühet und reisset, auch besser am Gespinste wird; dahingegen derjenige, welchen man Nachmittags und im neuen Monden säet, nicht zugleich, sondern nach und nach, und wenn er zum Theil schon reiff ist, canohier und dar Fleckerweise blühet, auch überdies keine Bollen oder Knoten bringet. Wo möglich, soll man den Lein, nach einem Regen, wenn es sich wieder zu einem schönen heitern Wetter anlässet, säen, so gehet er zugleich auf, und darff man nicht leichtlich sich besorgen, daß ihn ein Mäß-Regen derb oder ihm einen Ranfft mache, als welche bey dem Säen selbst, hat man den Stücke zu beobachten: 1) Daß der Saamen in einem reinen Sack aufs Feld gebracht, und aus einem reinen Lein geäet werde, denn wenn eines oder das andere mehrlust ist, so wächst viel Seide darunter. 2) Daß man ihn dreywürgig säe, das ist, dreymahl mit Saamen überwerffe, und denn 3) fein dicke säe, denn je dicker er gesäet wird, je subtiler und fleinhäriger wird er, und giebt auch desto schönere Leinwand. So bald er eingesäet, muß der Acker nach der Länge, so viel als nöthig, geäet, hierauf die Furchen ganz seichte ausgefahren, und die Wasser-Furchen gemacht werden, damit kein Wasser auf den Beeten stehen bleibe, weil der Lein in der Nässe bald umkommt, und nicht viel leiden kan. Wenn der Flachs ohngefehr eine Viertel Elle hoch gewachsen, so muß er fleißig gesäet, und von allem Unkraut sorgfältig gereinigt, auch wenn er in seiner Blüthe stehet und zu befürchten ist, daß ihm das Ungeziefer Schaden thun möge, gegen eine Zeit, wenn es fast regnen will, mit Asche überstreuet werden, so wird der darauf folgende Regen solche niederzuschlagen und erweichen, und das Ungeziefer davon vertrieben werden. Man pflegt aber den Flachs wegen des Gespinstes auf dem Acker stehend nicht gar durchgehends reiff werden zu lassen, sondern, wenn er gleich noch etwas grün ist, zu räuffen, weil er auf solche Art fein subtile Haare gewinnt, und sich besser im Gespinste ergiebet. Einiae führen ihn als eine angreifische und viele Liebhaber antreffende Waare so gleich nach dem Räuffen in die Scheune; Einiae aber, die getreue Nachbarn haben, lassen denselben auf dem Acker fein dünne ausgebreitet acht Tage und länger liegen, und daselbstigen vollends reiffen: wenn er auch gleich unter solcher Zeit bereget werden sollte, bringet es ihme doch keinen Schaden, indem man ihn nur nachmahls nicht so lange im Wasser liegen und rösten lassen darff. Man lasse nun den Flachs, wenn er geräufft, eine Zeit lang liegen oder nicht, so muß er doch vor dem Einführen abblüffelt werden, das ist, man nimmet des Flachses, so viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, und bindet also eine iede Hand voll Flachs mit ein wenig Stroh zusammen, welches Büffeln, Büffeln

Busen oder Posen genennet werden. Dieser Flachs = Büßen oder Posen nun, werden so viel, als in ein Stroh = Seil gehen, zusammen und in Bünde gebunden, Mandelweise gezählet, und bey trockenem Wetter eingefahren, nachgehends entweder in Büßen gedroschen, oder vorher gedroschet, oder aber gerüffelt, und denn erst die abgeklopfte oder abgerissene Knoten alleine ausgedroschen. Diejenige, so bald nach dem Einfahren die Büßen ausdreschen, und dadurch die Knoten abschlagen lassen, ersparen zwar etwas Mühe, die sie sonst auf das Klopfen oder Rüffeln wenden müssen; alleine die Büßen werden in solchem Dreschen sehr abgeschlagen und verwirrt, auch der Lein = Saame bedümmt allein viel Zusatz. Das Klopfen geschieht mit hölzernen Hand = Schlegeln oder Kleppeln, und werden damit nur die Knoten von denen Büßen abgeschlagen, ohne daß diese in einander gewirret, oder ihnen sonst Schaden zugesetzt werde. Wenn der Flachs gerüffelt werden soll, so wird in der Mitte der Scheun = Tenne quer über an denen Säulen der Rüffel = Baum fest gemacht, und der Flachs, durch die darauf befindlichen Rüffel = Kämme, Büßenweis etliche mahl gezogen, wodurch die Knoten sich abreißen, und der Flachs viel reiner wird, auch nicht so viel daran abgeht, als wenn man die Büßen dreschen läßt. So bald die Knoten solchergestalt vom Flachs gekommen, werden dieselben auf einen reinen Boden geschüttet, und daselbst dünn aus einander gebreitet, damit sie vollends recht dürre werden, der Flachs aber wird inzwischen geröstet, wovon der Art. Flachs = Rösse nachzusehen: Nach dem Rössten folgt das Flachs = Dörren: Dieses geschieht zu bequemer Zeit in einem wohl gesäuberten Back = Ofen, aber nicht zu bald, oder sogleich nach Ausnehmung des Brotes, sondern in gemäßigter Hitze, daß der Flachs nicht verjaget noch verbrennet werde, oder gar, wie man die leidige Exempel hat, eine Feuers = Brunn daraus entstehe, dahero auch ihrer viele, weil diese Verriichtung in Back = Ofen und Stuben so sehr gefährlich ist, ihren Flachs lieber an der Sonne dörren, welches zwar etwas langweilig zugehet, aber auch am allersichersten und ohne Gefahr ist. Nach dem Dörren etwan den andern oder dritten Tag, wird der Flachs, wenn er etwas angezogen und von der Dürre nachgelassen, gebrecht; und muß alhier wieder die Mittel = Naag beobachtet werden, wie bey den Rössten: denn wo er zu dürre ist, so schläget man ihn von einander und zu Trümmern, auch gehet so denn das meiste ins Werk: ist er aber zu zähe, so wird er gar urbandig und hart, giebet daher kein sauber Gespinnt. Wie der Flachs aber gebrochen wird, davon kan unter dem Wort Brechen nachzulesen werden. Nach dem Brechen wird er in Klößen eingeleget, hierauf geschwungen, gerübbet, oder über ein kurzes breites Eisen durchedrien oder auch mit der Hand stark gerieben, ingleichen mit einem Schwung = Holze geschlagen und

geschwungen, ferner geheckelt, und zwar erstlich durch eine grobe, hernach durch eine mittelmäßige, und endlich durch eine feine Heschel gezogen, von dem Werk oder Heede abgetrennt, das Werk in Winkel zusammen gerollet, der Flachs aber zu Reisten (Reuckten oder Rauten) gedrehet oder gewunden, und der gar gute zum zarten Gespinnte, der grobere oder stärkere aber zu stärkerm Gespinnte ausgelesen. Von dem Ausdruck, der durch das Klopfen abgeschlagenen, oder mit den Rüffel = Kaminen abgerissenen Knoten noch zu gedencken, so werden die Knoten von demjenigen Orte, wo man sie nach dem Rüffeln hingeshüttet, wieder ab = und auf die Scheun = Tenne getraagen, ausgearbeitet, und mit den Drischeln oder Dreschkegeln wohl zerschlagen, und zum andern, dritten und vierten mahl durchgesiebet, damit der Lein und das Kleine von Knoten durchfalle: was aber noch an den Knoten ganz bleibet, das wird wiederum, und so oft gedroschen, bis die Knoten alle zerschlagen, und der Lein ganz ausgedroschen und durchs Sieben reine gemacht worden. Als denn wird der ausgesiebte Lein auf einen Hauffen gestossen, und wie anderes Getraide gewurfft, auch etliche mahl, und immer so oft abgenommen, und wieder gewurfft, bis der Lein = Saamen ganz aus den Spreuern gebracht worden. Endlich wird so wohl der zarte als geringe Saamen, jeder besonderlich auf einem reinen Boden dünn ausgebreitet, damit er wohl austreusen und dürre werden könne. Ja weil er gerne anläufft und dummicht wird, soll man ihn wohl rühren und Luft geben, aber ja nicht in Käffern, Töpfen oder andern Gefassen, darinnen er derb auf einander liegen muß, aufbehalten. Was nach Abzug des benötigten Saamens an Lein übrig bleibet, kan man samt dem geringen zu Del schlagen lassen, mit den Lein = Küchen aber den Schweinen ihre Spreu, und den Kühen, vornemlich aber den Kalbe = Küchen das Sauffen anmengen, und übrigens die Spreuer unter die Roggen = Spreuer mischen und den Schweinen geben. Die Kennzeichen eines guten Flachs sind, daß er schon langhärig, nicht stark und spritzig oder mit vielen Schreff oder Azen eingekrennet, sondern schön, rein, lind und thätig anzugreifen, nicht schwarz oder grünlich, sondern etwas weiß oder Silberfarb fen. Die Verwahrung des Flachs geschieht am besten in trockenen, hölzernen Truben, Läden oder Käffern in trockenen Gewölbern oder Gemächern, wo er nicht anlauffen kan: Denn je länger man ihn also aufbehält, je schöner und besser pfeget er zu werden, zumahl wenn selbiger, so er lang gelegen, noch einmahl überheckelt wird, da denn die Schreff oder Azen um so viel eher davon sich absondern und abfallen. Den Flachs so weich als Seide zu machen, darff man nur des besten Flachs, so viel man will, hecheln lassen, nicht anders, als solte man ihn spinnen, hernachmahl denselben mit frischem Kälber = Roth bestreichen, und fünf Stunden darinnen liegen, nach-

mahls aber denselben in reinem Fluß-Wasser ausspülen, an der Sonnen trocknen, und durch eine reine Hechel wieder hecheln lassen, so wird er so weich, wie eine Seide. Oder: Man lege in einen Kessel Stroh, auf das Stroh ein Tuch, auf das Tuch den Flachs, auf den Flachs wiederum ein Tuch, alsdenn eine Lage Weid-Asche, auf diese wieder ein Tuch, und hierauf abermahl Flachs und wieder ein Tuch samt Weid-Aschen, und dieses treibt man so lange, Lage auf Lage, bis der Kessel voll wird, und allerwegen der Flachs zwischen zweyen Tüchern sey, und die Weid-Asche denselben nicht berühre. Hierauf gieße man eine gute Laugen, die von halb Weid-Aschen oder Kalk gemacht seyn muß, einen ganzen Tag lang etliche mahl wohl auf und ab, (Denn je länger man es so treibet, je zäher der Flachs wird), endlich nimmt man ihn aus, und trocknet den also zuerichteten Flachs, da er denn wieder gehechelt und in eine Ordnung gebracht werden kan. Item: Koche den Flachs, der vorher wohl gereinigt seyn muß, in einer aus Weid-Asche gemachten scharffen Lauge; dieses giebt ihm einen schönen Glanz und zarten Faden zu spinnen, zu nähen, zu wircken und zu weben. Oder: Lege den Flachs vier und zwanzig Stunden lang in eine Mist-Lache, wasche ihn hierauf sauber in reinem Fließ- Wasser aus, und trockne ihn an der Sonnen, oder auch im Back-Ofen. Oder lege in einem Kessel unten ein wenig Stroh, auf dieses eine Schicht Flachs, streue geschabte Seiffe, Alaun und gesiebte Asche unter einander gemenet darüber, und lege eine Schicht also an die andere, gieß Wasser darauf, laß es mit einander einen halben Tag oder länger sieden, wasche den Flachs aus dem trüben, hänge ihn hierauf an die Sonne, reibe und hechle ihn. Der allerbeste Flachs wird in Schlesen in großer Manas gezeuget, und wird alda wohl kein Dorff angetroffen, wo derselben nicht erbauet werde; daher die so berühmte Garn- und Leinwand-Manufacturaren, diesem Lande gute Einkünfte zu weze bringen, und will man etwas gutes erbauen, lässet man gemeinlich den Saamen daher bringen. Ausser diesen aber wird er noch hin und wieder zum Verkauf, allermeist aber in Plesland, Curland und Litthauen gebauet, und ist daselbst unterschieden in Rißgisch-Pock-Flachs, Pater nocker, Knocken, Dünngs und Drey-Band; in Königsberger Pater nocker und Drey-Band; in Libauisch-Kalkitsher und Curisch-geschwunnenen Flachs, dito Kaufmanns-Gut, dito Buhe-Band; in Memisch Flachs; in Peruanisch-Kewellich- und Narouisch-Kein-Flachs u. Wie man aus weissen Maulbeer-Bäumen ebenfalls Flachs erzielen kömte, ist bey der Beschreibung des Maulbeer-Baumes nachzulesen.

Flachs-Agen, siehe Agen.

Flachs-Breche, siehe Breche.

Flachs-Büffeln, Büffen, Busen oder Posfen, siehe Büffeln.

Flachs-Darre, oder Flachs-Dörre, ist ein absonderliches Gebäude, welches zu Dörren des Flachses und Hanffes angeleget ist, und daher zur Zeit, wenn dieser letztere darinnen gedorret wird, den Nahmen einer Hanff-Darre bekommt. Man hat zwar an vielen Orten die böse Gewohnheit gehabt, (welche auch noch heut zu Tage leider! hier und dar im Schwange gehet), das Flachs und Hanff in Häusern und Stuben gedörret, dadurch aber viel Feuers-Brünste erwecket, und ganze Gemeinden, in großen Schaden gestürzet worden, alleine es haben auch viele Obrigkeiten diesem Übel auf folgende Art geseuget, daß sie erstlich das Dörren in Häusern und Stuben bey hoher Strafe verboten, und hiernächst die Unterthanen dahin angehalten, daß sie keine Flachs- und Hanff-Darren zu nahe an Scheunen, Ställe oder andere befährliche Orter bauen durffen, auch die, so allbereit an gefährliche Orte gebauet gewesen, förderlichst wieder abschaffen müßen; ja an nicht wenig Orten, haben die Unterthanen, auf Landes- herrlichen Befehl, alle ihre Flachs- Darren in Dörfern abgeschafft, und hingegen außserhalb derselben eine oder mehrere neue Feuerste gemeine Darren gebauet, so nach Proportion ieder Dorffes, und des dabey befindlichen Hanff- und Flachs-Baues, mit zwey und mehr Defen versehen sind; welchem löblichen Exempel ja folgen billig alle Obrigkeiten und Gemeinden sich solten angelegen seyn lassen.

Flachs-Dotter, siehe Lein-Dotter.

Flachs-Find, siehe Fänfling.

Flachs-Heede, siehe Werck.

Flachs-Kraut, siehe Lein-Kraut.

Flachs-Röste, diese geschiehet zu dem Ende, damit das grobe Stengel-Holz von dem Flachs faule, dürre und abspringe, wenn er hernach vollends gedörret, geblauet, geribbet und geschwungen wird. Dieser Zweck muß wohl beobachtet und getroffen werden, damit weder diese Schale zu zäh bleibe, noch auch die Röste zu tief eindringe und die Herle oder das Haar angreiffe, solches aber anaeh und faule. Sie geschiehet auf zweyerley Art: Einmahl wenn man denselben in ein fließendes oder stehendes weiches Wasser leget, mit Steinen beschweret, mit Nöhlen und Strohs-Seilen befestiget, hernach aber in 4, 5 bis 8 Nachten, nachdem das Wasser weich und warm ist, wiederum heraus nimmt und auswäschet. Man muß aber das Wasser wohl kennen, wenn man die rechte Zeit treffen will, damit er nicht zu wenig oder zu viel röste. Weil nun solches nicht so gut, außser vielmaligen Nachsehen und als langer Erfahrung erkennet werden kan, überein aber gar leicht eine Wasser-Flut den Flachs wegzühret, ja auch die Flachs-Rösten nicht in Rißch-Wassern oder solchen Wassern, woraus gebrauet wird, geduldet werden, indem die Fische davon sterben oder krank werden, das Bier aber verdorben wird, so hat man auch

an einigen Orten eine andere Art von Köffen, nemlich man breitet den Flachs des Nachts oder früh, ehe der Thau fällt, auf grünen Rajen= Flecken aus, und läßt den Thau darauf fallen, der hernach durch Sonne und Luft wieder austrocknet, und damit fährt man so lange fort, bis das grobe Holz daran mürbe wird. Man muß ihn aber nicht im Regen liegen lassen. Es gehet zwar etwas mehr Zeit und Mühe darauf, aleichwohl ist diese Art der Köffe nicht zu gefährlich, und man kan das ganze Geschäfte besser nach seinem Zweck regieren.

Flachs= Seide, filz= Kraut, ist ein Unkraut, welches gleich einem verwirrenen Garn mit vielen Fäden durch einander geflochten ist, indem es aus einer grossen Menge zarter, und wie Zwirnfäden dünner, ohnblättriger Stenael besteht, die nicht so wohl vor sich selbst als auf andern Kräutern wachsen, und solche nicht nur zusammen hängen, sondern auch denenselben die benötigte Nahrung entziehen. Seine Blüthen sind kleine, oben weite und in vier oder fünf Spitzen zertheilte weisse oder rothliche Knöpfe, seine Frucht aber, worinnen etliche kleine und runde Saamen= Körnlein, fast wie der wilde Mahen= oder Klapper= Rosen= Saamen stecken, bestehet aus einem bey nahe runden Häutlein, welches drey oder vier rundlicht= erbahene Seiten hat. Die Fäden oder Fasern sind weiß oder roth. Das weisse wächst gemeinlich auf dünnen Wiesen, altho es das Gras, wie eine Spinnewebe überziehet. Das rothe findet man viel in dem Flachs, welches denen damit umgehenden Weibern, viele Unaelegenheit verursacht, und gemeinlich alsdenn am allermeisten wächst, wenn der Lein= Saamen in einem Mehl= Sack aufs Feld gebracht, oder aus einem mehlichten Luche gesät worden. Man findet es auch an den Stauden, Hecken, Nesseln und andern Gewächsen, an welche es sich so dicke hängt und einsticket, daß es auch dieselben zu Boden ziehet. Es wird daraus eine herrliche Milch= Arznei und Blut= Reinigung zubereitet, und das um den Flachs und die Nesseln wachsende, hierzu vor das beste gehalten.

Fladen, ist eine Art Kuchen, der mit einem Eyer= Teig übergossen, und folgendergestalt zubereitet wird: Nachdem man aus einem gewöhnlichen guten Kuchen= Teig einen so dicken Boden mit seinem Rand verfertigt, der so groß, als man der Form nach, den Fladen verlangen, werden in einen Asch Eyer geschlagen, nach und nach Milch oder Rahm, wie auch zuweilen ein wenig Weizen= Mehl darein gerühret, und einige Stücklein Butter mit etwas Salt, und auch ein wenig Zucker hinzu gethan. Dieses alles zusammen wohl unter einander gemischt, gießet man in zerlassene Butter, rühret es über dem Feuer so lange herum, bis es sich zu festen anfähet, da man es denn folgendes dicke werden läset, und sodenn über den bereiteten Kuchen, bis auf den Rand hoch aufträgt. Will man

diesem Fladen eine schöne Farbe geben, darf nur ein glüend Kuchen= Blech, so nahe als möglich darüber gehalten werden, wenn er nun also fertig, bestreuet man ihn mit Zucker und Zimmet.

Fläschel, werden an einigen Orten von den Schäfern diejenigen Kröpfe genennet, welche die Schaafe von Ueberfressung oder ungesundem Futter bekommen, und woran sie auch gemeinlich sterben, wenn sie ihnen nicht durch Leckung des Stein= Salzes oder auch durch gesunde Fütterung bald wiederum vergehen.

Flammen= Nath oder Strich, heissen die Nähterinnen diejenige Art zu nähen, da sie nach der Forme einer Flamme, die allezeit oben spizig zugehet, auch den Fäden in ein Tuch also ziehen, daß er vielmahl hinter einander genehet, und zu beyden Seiten der Spitze, in das Tuch, hinein genehet wird, immer um etliche Fäden gleich weit hinaus gehet, nachdem die Flamme spizig und groß vorgestellt werden soll.

Flannell, ist ein grob und leichtgewirkter Wollen= reicher Zeug, so ganz rauh, dessen man sich zur Kleidung bedienet, und ist derselbe bald schlecht, bald geblümt gedruckt, bald aber buntstreifig gewirket.

Flasche, wird ein von Glase, allerhand Erde und Metallen, als Blech, Zinn, Kupfer etc. in verschiedenen Formen verfertigtes und zu Verwahrung allerley flüssiger Dinge dienendes Gefässe genennet, dessen enges Mund= Loch man entweder mit einem Stöpfel von Kork verkorken, oder mit einer darauf gelöteten Schrauben zumachen kan. Weil die hauchigen sich nicht wohl packen und fortschaffen lassen, sind jedesmahl die viereckigen und platten die beliebtesten. Sondernlich werden deraelichen Flaschen oft zierlich vergolbet oder geschliffen, und mit eben solchen Schrauben und Deckeln versehen, davon der Wein hauptsächlich nicht etwa einen Geschmack bekommen kan, wenn er einige Zeit darinnen stehe.

Flaschenfutter, ist ein viereckiges hölzernes, und inwendig am besten mit Luche ausgefüttertes Behältniß, worinnen man zwey, drey, vier und mehr Flaschen hegeven von einem Ort zum andern bringen kan. Eine jegliche Flasche steckt in ihrem besondern Fach, und sind Unterschiede dazwischen, damit keine Flasche an die andere zu stoßen, und Schaden zu nehmen vermag. Der Deckel, welcher oben knap in den eingestekten Flaschen anliegen soll, muß an das Untertheil mit einem guten Schlägen feste gemacht, und also das ganze Flaschenfutter, welches von aussen auch an den Ecken und sonsten, wo es nöthig, tüchtig beschlagen, wohl verschlossen werden könne. Dergleichen Flaschenfutter thun auf Reisen und sonsten einem Haus= Vater gute Dienste. Es läset sich auch ein dergleichen Flaschen= Futter dergestalt aptiren, daß man darinnen allerley Sa-

chen, so täglich gebraucht werden, zugleich beschliffen und auf Reisen mit sich nehmen kan. Als Teller, Schüssel, Koffel, Messer, Messer, Thee-, Caffee-Zeug, und dergleichen.

Flaschen-Kürbis, siehe Kürbis.

Flatschen, sonst auch Schöber-Flecke, Schöberflatschen oder Scheiben genannt, sind runde, nach Landes-Gebrauch, fünf, sechs bis acht Claffier im Umkreis habende und ohngefähr eine halbe Elle hoch mit Heu bestreute Plätze auf einer gemähten Wiese, welche bey dem Heumachen, aus den Wetter-Haufen gemacht: Die Schöber aber, wenn das Heu völlig trocken, aus denen Flatschen oder Scheiben zusammen getragen und geseset werden.

Flechte, siehe Wagenflechte.

Flechte, siehe Vergehe.

Flecke, Ruttelflecke, siehe Kaldauen.

Fleder-Maus, ist eine seltsame Creatur, welche man nicht wohl unter die Vögel, noch unter das vierfüßige Ungeziefer, die Mäuse zählen kan, denn ob sie wohl von Kopf und Leibe einer Maus gleich ist, auch vier Krallen hat, (deren zwey an den Flügeln oben hervor gehen, die andern beyden aber unten sich befinden, womit sie sich an die Mauern, Wände und andere Orte anhaken kan) so fliehet sie doch vermittelst ihrer Flügel; unter die Vögel aber kan man sie deswegen nicht rechnen, weil sie keine Federn, sondern Haare hat, und ihre Flügel von einer dünnen zarten Haut, die Füße aber mit denen Flügeln vereinigt sind. Diese Thiere, welche einem Haus-Vater an fettem Fleische, Speck und Del großen Schaden thun, wenn sie darzu kommen können, fliegen allein in der Abend-Dämmerung aus, und zwar nicht besonders hoch von der Erde in der Luft herum; wenn man denn mit einem bloßen Degen sehet, oder derauhen zum Fenster hinaus hält, und damit klückeret, so schiessen sie darnach, und stoßen sich oftmahlen, daß sie auf die Erde niederfallen. Man kan sie vertreiben, wenn man eine Pfanne mit glühenden Kohlen unter das Dach an einen Giebel, da sie hinein fliegen, dergleichen auch eine an den andern Giebel, da sie hinaus fliegen, setzet, und gepulverten Schwefel, Vitriol, Stabwurz, Erben, Katzen-Kraut und Keil-Erdäe von Pferden-Hufen darauf wirft; falls solches zwey oder drey mahl wiederholet wird, bleiben sie weg. Das Blut wird zum Haar-ausfallen, das Herze aber von aberaldüßigen Leuten beyrn Kugelgießen gebräucht.

Fleder-Wisch, heisset eiaentlich der äußerste Theil, oder das erste Glied an einem Gänsefügel, welchen man in Haushaltungen, an stat eines Rehr- oder Vorst-Wisches zum Reinmachen und Abkehren staubiger und unreiner Sachen gebraucht, und den man nur bloß mit dem dicken Theil in der Hand hält. Derartige Fleder-Wisch aber, den die Drecher auf der Scheun-Lenne zu Ab-

kehrung der leeren Lehren und Stürzeln, von den angebrochenen Körnern brauchen, ist an eine ohngefähr vier Ellen lange Stange fest gemacht, und hat seinen erdentlichen Platz in der Scheun-Lenne.

Flegel, siehe Drechsflegel.

Flegel-Kappe, ist ein Stücke storken Leders, welches über das obere und dünne Theil des Drechsflegels herabhet, und an demselben mit Neh-Riemen befestiget ist. Siehe Drechsflegel.

Flegel-Kappe, wird auch das untere oder hinterste Theil einer Schöys- oder andern Keule genannt, von der Gleichheit, die das an dem Beine befindliche zähe und äderichte Wesen mit der Kappe eines Drechsflegels hat. Siehe Fehse.

Fleisch, ist das faserigte weiche und rothe Wesen, das Gott denen Menschen zu gut von denen Leibern der eßbaren Thiere zur Speise verordnet hat. Die Anatomici theilen es in drey Arten, in das auswändige harte, davon eben hier geredet worden, in das innere weiche, woraus das erste seinen Wachsthum erhält, dergleichen Leber, Lunge, Milz, Nieren, und in das Drüsige. Es ist gesund und giebt eine gute Nahrung, jedoch ist immer eines Thieres Fleisch, nach seiner Natur gesünder, als des andern, wie denn das Geflügel das gesündeste Fleisch hat, ja an einem Thiere hält man einen Theil vor dem andern der Gesundheit zuträglicher; diesem nach ist das Fleisch an den Rücken das beste, wie denn alles Fleisch an den Knochen am schmackhaftigsten und am verdaulichsten. Die rechte Seite eines Thieres soll gesünder als die linke seyn, weil an der linken Seite das Milch das grobe Geblüte und Feuchtigkeit hinzu ziehet: Das Herz ist hitzig und trocken, und daher schwer zu verdauen: Lungen, Leber, Milz, Eingeweide, Kröse, Marck, Gehirn, Nieren, Därme und Kaldauen sind feuchte und machen wiederum viel Feuchtigkeit; was äderich, zähe und mit Häuten überzogen, als Ohren, Füße und dergleichen, machen einen Schleim, und eben wie kurz vorhergehende Stücke kalte Feuchtigkeit. So ist auch ein jedes Fleisch nicht einer jeden Person zuträglich, dahero man sich solch Fleisch zur Speise erwählen soll, welches seiner Complexion am consensiblen ist. Es giebt aber vielerley Sorten des Fleisches, als zahmes oder wilde des: das von vierfüßigen oder das von Feder-Vieh. Das gemeinste ist Ochsen- oder Rind-Fleisch, Küb-Fleisch, Kalb-Fleisch, Schöysen-Fleisch, Lamm-Fleisch, Schweinen-Fleisch re. in welchen Hüner, Tauben, Enten, Gänse u. s. f. welches entweder frisch gestotten, gedämffet, gekraten, gepregelt, geröstet oder eingesalzen, eingebockelt und geräuchert, auf gleiche Art, inaleichen mit vielen andern Dingen zubereitet wird. Wie denn alles, was sich lanee halten soll, entweder in Essig geleyet, oder eingesalzen (eingeböckelt) oder abgeräuchert werden muß. Das Rind-Fleisch, wenn es von jungen geschnit,

schnittenen Ochsen ist, sonderlich von denen, die weit getrieben, und durch die Übung und Bewegung zum Essen noch tauglicher gemacht werden, wird für das gesündeste gehalten, welches die mehreste Nahrung giebet, und insonderheit arbeitamen Leuten am besten bekommt. Das Kalb-Fleisch nähret wohl, und macht ein gutes Geblüte, weil es aber einer zähen Eigenschaft, so wird es für die, so erst von einer ausgestandenen Krankheit sich wieder erholen, durchaus nicht dienlich gehalten. Das Lamm-Fleisch giebt gute und häufige Nahrung, soll aber wenigstens von einem jährigen Stücke seyn, macht zähe und böse schleimichte Feuchtigkeiten, und ist denen plegmatischen Complexionen sehr ungesund. Das Schweine-Fleisch wird, wenn es noch jung, und von einem an der Milch verschnittenen Stücke ist, vor gesund, und das von den Span-Ferkeln vor das beste, das alte hingegen von vielen vor ungesund gehalten, wiewohl es auch nicht an gelehrten und ungelehrten Leuten mangelt, welche das Schweine-Fleisch für das beste, und wo nicht für das gesündeste, doch auch nicht für ungesund halten: ja die Bauern, denen ein Stück Schwärz-Fleisch oder Speck die beste Zukost zum Brot ist, haben das Sprichwort: Wenn die Säue fliegen könnten, wären solche das allerbeste Feder-Wildpret. Das Schaaß und Ziegen-Fleisch wird allein frisch geliebt, wie auch die geschnittenen Hammel und Böcke, die im Herbst nach dem Schnitt am besten sind. Doch soll man alles frischgeschlachtete Fleisch wenigstens einen Tag hangen und erstlich recht erüben lassen, welches aber von dem Geflügel nicht zu verstehen. Mit dem grünen Fleisch hat man im Sommer die größte Sorge, selches von denen Maden und frisch zu erhalten, da es denn einige in Eis-Gruben oder tiefe Schöpf-Brunnen und Eiskernen hängen, andere aber es in frische Brenn-Messeln wickeln, oder in ein sauberes Tuch schlagen, und selches also in Hirnen stecken. Man hat auch große und weite von Latzen zusammengeslagene, und mit geringer Leinwand überzogene Latern-förmige Behältnisse, die man an kühlen und luftigen Orten aufhängt, und das frische Fleisch darein thut, ohne daß eine Fliege dazu kommen kan. Es lässet sich auch das grüne Fleisch im Sommer auf etliche Tage frisch erhalten, wenn man es Strückerweise zerhacket, in große Topffe, Schüsseln oder Milch-Wesche leget, und wenn man es mit Saltz eingeriebet, und mit etwas Ingwer und Pfeffer bestreuet, mit frischen Messeln belegt, die Töpfe, Schüsseln oder Wesche aber sodenn aufs genaueste zudecket und in Keller setet. Die frischen Schweins- und Schöps-Keulen lassen sich auf ein halbes Jahr lang erhalten, wenn sie folgendergestalt eingemacht werden: Man läst sie nemlich erstlich sauber waschen, hernach so lange mit Wasser sieden, bis sie zu säumen anfangen, thut sie alsdenn wieder heraus, und reibt sie mit Saltz und gestosenen Wachholder-Beeren, aber nicht gar zu stark, läs-

set sie hierauf abkühlen, und leget, wenn sie kalt sind, dieselben in einen Topf oder anderes Gefäße und beleget sie mit Rosmarin, Lorbeer-Blättern und Majoran, folglich gießet man schlechten Wein und guten Eßig, doch von jenem mehr als von diesem darüber, daß der Eßig und Wein über die Keulen weggehe, und setet es letztlich an einen kühlen Ort, wo es aber nicht gefrieren kan. Wenn man eine solche Keule zum essen zureichten will, muß man sie vorhero wässern, und wenn sie gebraten werden soll, nach dem Wässern wieder ein wenig salzen, so wird sie mürb und gut.

Fleisch, wird auch das inwendige Wesen an denen Früchten, als Keffeln, Birnen, Apriosen, Kürschen, Melonen &c. so gleich unter der Schale sizet, genennet.

Fleisch-Banck, heißet man in denen Städten nicht nur diejenige Stelle, worauf der Fleischer das abgeschlachtete Fleisch öffentlich zum Verkauf entweder tästlich, oder auch nur Markt-Tages ausleget, und der vorhergegangenen Schätzung nach, Hundeweise verkauffet; sondern man versteht auch dadurch das Recht, so ein solcher Fleischer, vermög der Statuten hat, daß er zum öffentlichen Verkauf das abgeschlachtete Fleisch auslegen darf, welches er auch wohl wegen einer und der andern Ursache wiederum verlußtig werden kan; wie denn insonderheit hiesigen Ortes dessen henden Fleischeren der heilige Abend vor Ostern gesetzt ist, daß diejenigen, welche das folgende Jahr dergleichen Recht genießen wollen, am gesetzten Tag zuerzusehn, und Fleisch zum Verkauf auf ihrer Banck ausgeleget haben müssen, außer diesen sonst ihre vorhero gehabte Banck oder gedachte Vergünstigung verfallen.

Fleisch-Faß, ist ein hölkernes Geschirr, rohes Fleisch darinnen entweder in Eßig zu legen oder gar nur auszuwaschen, vornemlich aber versteht man darunter ein eichenes Gefäß, darinnen man das Fleisch einzuböckeln und zum langen Gebrauch aufzubehalten pflegt. Es muß solches reinlich und wohl gebunden gehalten werden, daß es dem Fleische keinen üblen Geschmack zuwege bringe, oder den Bockel davon laufen lasse. Man hat deren eine sehr gute und nützliche Art, daran der obere Boden, weil ein solches Faß ohne Rauch und gleich weit, überall so passend eingelassen, und vermittelst einer Schrauben unter sich gepresset werden kan, daß die geringste Luft zu dem darunter liegenden Fleische nicht kommen kan, und selches alzeit gleichviel beschweret ist, welches die zwen hochst nöthigen Umstände, so bey dem in Bockel eingelegten Fleisch wohl in Betracht genommen werden müssen. Es sind selbige auf zwanzig, auch mehr und weniger Pfund Fleisch eingerichtet, so daß man binney vierzehn Tagen bis drey Wochen, nachdem es gefüllt, jedesmahl ein Stück Bockel-Fleisch sich dergestalt zubereiten kan.

Fleisch-Gabel, ist nicht nur eine von Eisen verfertigte Gabel, mit zweyen kurzen Zacken, und einem langen Stiele, womit man das gefeichte Fleisch aus dem Topffe oder Kessel zu nehmen und auszulagen pfleget; sondern es führet auch diesen Nahmen eine andere Gabel, welche oben stat der Spitze an noch an jedem Ende eine besondere Gabel hat, darinnen ein hölzerner Stecken geraume liegen kan. Wo man keine besondere Rauch-Kammern hat, sondern das zu räuchernde Fleisch in die Feuer-Mauern hängen muß, bedienet man sich einer solchen Gabel, das an Stecken gebundene Fleisch damit in die Höhe zu bringen, und wenn es nöthig, auch wieder herunter zu langen, zu welchem Ende dergleichen Gabeln unten mit einer Dille versehen, darein ein hölzerner Stiel von erforderter Länge hinein gesteckt werden kan. Siehe Tab. II Fig. 8.

Fleisch-Haken, ist ein dreysackigtes an seinen Zacken krumm gebogen Eisen, woran man das rohe Fleisch und Wildpret zu hängen pfleget. Er ist an einem Stricke fest gemacht, welcher durch einen oben in die Decke eingemachten Kloben durchgeheth, und an der Seite angehängt wird, damit man den Haken mit dem Fleische in die Höhe ziehen, und leichtlich wieder herablassen könne.

Fliegen, heißet diejenige Arbeit häuslicher Frauen, da sie entweder selbst oder auch ihr Gefinde dasjenige, was an den Kleidern und Wäsche durch den Gebrauch etwan schadhafft worden, wiederum ergänzen und ausbessern. Insonderheit nehmen sie die Zeit in Acht, wenn sie gesonnen eine Wäsche anzustellen, alsdenn sie alles Geräthe und Wäsche, so schwarz, von Stück zu Stück durchgehen, und alle Löcher oder Schäden daran zustopfen, und alles dieses wieder brauchbar machen lassen.

Flieder, siehe Hollunder.

Fliege, ist ein bekanntes kleines fliegendes Ungeziefer, welches sich hauptsächlich den Sommer über in großer Menge sehen läßt, und Menschen und Vieh beschwerlich fällt. Es giebt derselben vielerley Arten, als gemeine Fliegen, so am Bauche weißlicht sind, und die bekannte Fliegen-Größe haben. Schweiß-Fliegen, so entweder groß mit blauen Leibern, oder etwas kleiner, jedoch größer als die gemeinen Fliegen, raub und am Bauche rothschwärzlich sind. Sunde-Fliegen, die gleich den Mücken stechen. Spanische Fliegen, von unterschiedlicher Gestalt und Größe, und dabey schön grün oder röthlicht an Farbe mit einem dem Golde gleichenden Glanze, welche auf denen Rosen-Stöcken, Eschen-Pappel- und andern Bäumen, auch im Korn, so wohl in Deutschland, als auch insonderheit in denen warmen Ländern häufig gefunden, gesammelt, und zum Theil zur Artzney gebraucht werden. Die Fliegen aus den Stuben und andern Zimmern zu vertreiben, soll man Nieswurz oder gestoffenen Pfeffer in Milch siedern und ihnen vorstellen,

welche davon fressen, die müssen sterben. Noch gewisser dafür ist der Fliegen-Schwamm in Milch gekochten, und ihnen also fugezet, man muß aber weder Hund noch Katzen dazu kommen lassen, auch alle essende Waaren wohl zudecken, damit sie nicht mögen hinein fallen. Item: Bermut in Salk-Wasser gekochten, Kammern und Gemächer damit besprenget, vertreibt und tödtet auch die Fliegen. Wenn man Feig-Bohnen, oder Bermut, oder aber Wachholder-Holz und Beere auf glühende Kohlen leget, und des Abends ein Zimmer, worinnen viel Fliegen oder Mücken sind, damit beräuchert, und dabey die Fenster zuhält, so sterben sie alle; läßt man aber die Fenster offen, so werden sie alle mit Haufen hinaus eilen, wie sie denn überhaupt den Rauch auch so gar in freyer Luft nicht ertragen können. Man kan sie auch in einem mit Honig beschmierten Topf, da der Boden ausgebrochen, und an einem Saek gelunden ist, westangen. Die Pferde werden entweder mit Fliegen-Netzen behänget, oder durch allerlei Anfriche vor den Fliegen verwahrt: Man läßt nemlich entweder gestoffene Lörbern im Wasser siedern, und wäschet die Pferde damit; oder bestreicht sie, wie die Fuhrleute zu thun pflegen, mit Hanf, so mit samt dem Krant ausgezogen werden muß; oder aber mit dem Saft aus Kürbis-Blättern. Oder man siedet Bermut mit Ockerley, oder aber Tann-Zapfen und die Gipfel von Birken und Knoblauch im Wasser, necket ein Tuch darein, und bestreicht damit das Pferd um den Kopf und den Leib, wo die Fliegen und ander dergleichen Ungeziefer zu sitzen pflegen, so wird sich keine mehr dahin setzen. Wenn die Fliegen denen Hunden, wie sie gerne thun, auf die Ohren fallen, und dieselben wund stechen, oder sonst an einem Ort des Leibes sich auf sie setzen, so darff man sie nur mit Baum-Oel, oder mit dem Decodo von Bermut oder bitterm Mandeln bestreichen, so lassen sie sich wohl die Fliegen, als die Flöhe mit freuden.

Fliegen-Baum, siehe Ilmen-Baum.

Fliegender Drache, siehe Drache.

Fliegen-Klappe oder Klatsche, bestehet aus einem starken Leder, so fast in Forme eines Herzens geschnitten, auch zuweilen wohl mit bunten aus Pergament geschnittenen schmalen Streifen gestreuet, welches mit seiner Spitze an einem schlanken runden Stiel befestiget ist, womit man die Fliegen in den Gemächern hin und wieder an den Wänden zu tödten pfleget, aber, da solche todtgeschlagene Fliegen gerne von ihrem Inzweide einen Fleck zurück lassen, wenn man nicht behutsam schläget, wird deraleschen nicht gar sehr in reinlichen Zimmern gebraucht.

Fliegen-Netze, sind aus Garn gestrickte Pferde-Decken, welche über das ganze Hinter- und Vorder-Theil, so wohl über die Nähne, als um die Stirne und vornen um die Brust gehen, unten aber rings herum mit dick an einander gefügten Schnürlein behänget sind.

sind, und denen Pferden Sommers- Zeit über das Geschüre gedecket werden, damit zu verhindern, daß solche nicht so sehr von denen Fliegen gepläget werden mögen.

Fliegen-Schimmel, nennet man eine Farbe derer Pferde, deren die Haupt-Farbe weiß, in derselben aber lauter kleine schwarze Flecken anzutreffen, daß es nicht anders aussiehet, als ob über dem Pferde lauter Fliegen säßen, darbey das schönste, wenn gedachte Flecke an der Größe einerley und auch in keinem merklichen Unterschied von einander entfernet sind.

Fliegen-Schnepfer, ist ein graues Vögelchen, welches beständig in Hecken und Gebüsch herum kriechet, und darinnen seine Nahrung suchet. Er ziehet alle Herbst-Zeit und zwar gleich anfangs mit andern Vögeln hinweg, brütet aber doch seine Junge, deren er meistens vier bis fünffe hat, hier zu Lande auf denen Wäldern oder Zweigen in denen Hecken aus, und ist in denen Geidweiden.

Fliegen-Schwamm, ist ein rother mit weißen Flecken und Würclein gezeichnet gifftiger Schwamm, so gemeinlich unter den Bircken wächst, welcher in Milch gestotten, denen Fliegen vorgejaget wird, um solche dadurch zu tödten; es muß aber weder Hund noch Kake dazu gelassen, nicht weniger auch alle Speise wohl zugedecket werden, daß gedachtes Vieh nicht davon nasche und sterbe, noch diejenigen Fliegen, so davon genossen, in das Essen hinein fallen, und den Menschen schädlich seyn. Man ist gänzlich der Meinung, daß Kaiser Claudius, der ein großer Liebhaber von zu gerichteten Pilzen gewesen, durch dergleichen giftige Schwämme, so unter solches Gericht gemenet waren, vergebet worden, und soll er als ein guter Poet noch vor seinem Ende, als er den Gift empfunden, folgenden Vers gemacht haben:

Boleri leti causa fuere mei.

Fliegen-Wedel, ist entweder ein aus zarten und zusammen gelauffenen schmalen Holz-Spähnen gemachter Wisch an einem holzernen, nicht gar kurzen und darbey geschlangten Stiel, oder ein auf gleiche Weise aus Pferde-Haaren von mittlerer Länge zusammen gebundener Büschel, mit welchen ersten man zu Sommers-Zeit den Patienten und Kindern, wenn sie schlafen; mit den letzten aber den Pferden, wenn sie vor der Schmiede beschlagen werden, oder sonst still stehen sollen, die Fliegen und anderes Geschmeiß scheuchet und weisaget.

Fliehen, sagen die Jäger vom Hirschen, wenn er springt, nemlich: der Hirsch flieht oder flucht.

Fließende Wut der Hunde, siehe Wut. Fließigen, heisset man die kleinen, ohngefehr fünf, und ein halb, auch wohl bis sechs Zoll ins gevierte verfertigte Matten aus Thon gebrannt, und mit Lack wie Porcellain überzogen, so anfangs in Holland allein, izo aber an vielen Orten nachgemacht und gebraucht werden, die Böden unter den Desen damit zu

belegen, auch wohl öfters die Wände in den Zimmern, eine Ecke von dem Fuß-Boden hin auf mit selbigem zum Zierrath zu besetzen.

Flinte, ist ein bekanntes Schieß-Gewehr, so aus drey Theilen bestehet: Nemlich aus einer glatten eisernen Röhre, so der Lauff genennet wird; aus der hölzernen Einfassung, der Schafft genant, darinnen der Lauff lieget, und aus dem Schloß, welches man zum Unterscheid der Feuer-Schlosser und Musqueten-Hahnen ein Flinten-Schloß oder Schnapp-Hahn nennet, und mit der bloßen Hand, ohne Spänner, dergleichen man sonst zu den Büchsen nothig hat, geschwinde und leicht spannen kan. Bey vielen Flinten-Schlossern, findet man heut zu Tage die Schneller, die durch die geringste Verührung das Schloß abschneiden lassen, gar bequem angebracht, weil im Abdrucken, wenn dasselbe hart hielte, und der Drucker zu strenge zielte, das Ziel leicht verrückt werden kan. Man schießt mit Kugeln und Schrot daraus, und thut dieses Gewehr insonderheit beim kleinen Wepdwerck gute Dienste, weil der Hahn leicht und behende aufgezogen, und wieder zur Ruhe gefeket werden kan; und muß der Lauff an einer solchen Flinte inwendig auf das sauberste gehalten werden, von aussen aber hat es nichts zu bedeuten, wenn er gleich schwarz und dunkel aussiehet, denn er darff angewendig nicht blank und glänzend seyn, weil er sonst bald von dem Feder- und andern Wild erblickt, und dadurch die geschöpfte Hoffnung betrogen werden kan.

Flitsch-Rosen, siehe Klapper-Rosen.

Flitter, siehe Follander.

Flöhe, sind das bekannte kleine schwarze und geschwind hüpfende Insektier, so Menschen und Thiere, und zwar unter jenem vornehmlich das weibliche Geschlecht, als welches dieselben mit ihrer langen Taucht am allermeisten aufzusammeln pfleget; unter diesen aber die Hunde mit empfindlichem Stechen beunruhiget. Sie haben sechs Füße, und an jedem Fuß drey Gelencke, welche sehr viel zu ihren weiten Sprüngen beitragen. Dieser schlimmsten Gäste und Kost-Gänger nun aus den Zimmern izo zu werden, soll man Saturey kessen, und mit Wasser ins Gemach streuen; oder zwey Theil Coriander-Kraut, ein Theil Hollunder-Blätter, und ein Theil Wermut mit Wasser kochen, und das Zimmer damit besprühen, so werden sie alle davon sterben. Man mag auch das Gemach mit Wasser, darinnen frische Kauten-Blätter und Zweiglein geweicht werden, begießen, oder solche Zweiglein in die Zimmer und Bett-Stäte streuen; oder Flöhe-Kraut des Nachts in die Kammer legen, und des Morgens wieder auskehren; ingleichen Erlen-Laub frühe, weil es noch voller Thau ist, nehmen und als gebrauchen. Denen Hunden werden die Flöhe durch Beschmierung mit Baum-Oel, oder Bilfen-Kraut-Safft vertrieben: Man soll sie auch des Sommers über zum öfttern im Wasser schwimmen oder baden, und wenn zehen guter Hand voll wilder Kresse, Majoran, Rosmarin, Kauten-

Kauten-

Kraut, und sechs Hand voll Salz unter einander in Wasser kochen und wohl einfüeden lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde, gleich nach dem Bade, reiben und sauber waschen.

Flöß-Kraut, siehe Dürr-Wurz.

Flöß-Saamen, siehe Psyllien-Kraut.

Flöße, Holz-Flöße, ist dasjenige Mittel, wodurch aus denen holzreichen Gegenden oder so genannten Holz-Ländern sowohl Bau- als Brenn-Holz alljährlich auf eine bequeme Art vermittelst der darzu wohl geeigneten Bäche und Flüsse, oder besonders darzu verfertigete Canäle, und Flöß-Gräben in andere abgelegene und an Holz Mangel leidende Provinzen schwimmende geschafft wird, welches man Flößen heißet. Es ist aber in Ansehung des Flöß-Holzes auch die Flöße zweyerley, nemlich die Scheit-Flöße, da etliche hundert oder tausend Clastern oder Schragen Brenn-Holzes, in den Fluß geworfen, und also die ledigen Scheite frey hindertreibend gelassen werden, und die Zimmer-Flöße, da das Bau-Holz entweder zu Trag-Flößen verbunden, oder auch nur einzeln und Stamm-weise geflöset wird. Zu solchem Ende nun pflüget eine Landes-Herrschaft, (von welcher das Flößwerk als ein sonderbares Regale reserviret, und folglich dasselbe ohne ihren Willen und besondere Erlaubnis von niemanden zu exerciren oder zu gebrauchen ist, ihre Flöß-Meister und Flöß-Schreiber oder Flöß-Berwalter zu haben, unter denen sodenn die Flöß-Knechte und Flößer stehen, welche an denen Ufern zu beyden Seiten des Flöß-Grabens, das aufgehaltene Holz mit eisernen an langen hölzernen Stangen fest gemachten Haaken, welche wie die Feuer-Haaken genennet werden) abstoßen, und wo es sich geseket, abschweimen, bis es an denen darzu bestimmten Orten und Holz-Plätzen ausgezogen und ordentlich in die Stroße gesetzt wird, davon sowohl der Flöß-Knecht als die Flößer ihr Tagelohn, die Auszieher und Seker aber der viertheil Ellen hohen Claster nach etwas gewisses bekennen, welches ihnen von dem Flöß-Schreiber oder Flöß-Berwalter, der die Einnahme und Ausgabe der Flöß-Rechnung führen muß, bezahlet wird; der Flöß-Meister hat zwar die Aufsicht über seine Flöße, es ist aber demselben noch ein Ober-Aufscher, welcher das Directorium führet, vorgezset. Die Flöße pflüget gemeinlich im Frühling, wenn keine Ergießung mehr, wegen des auf denen Gebirgen geschmelzten Schnees, zu bezorgen, ihren Anfang zu nehmen, und kan solche nicht zu allen Zeiten vergenommen werden, weil das Wasser weder gar zu stark angelaufen, noch zu schwach und allzu seichte seyn muß. Da auch durch die Flöße an denen Ufern, Mühlen und andern Wasser-Gebäuden, Fischereyen und sonstigen Schade zugefüget wird, kan derselbe, so das Flöß-Regale bezüget, denen Eigenthümern derselben Schaden zu ersetzen sich nicht entbrechen. Durch diese Flößen können zwar die großen Wälder

ziemlich zu Nutz gebracht werden, es ist aber einer Herrschaft dabey so rühmlich, als dem Lande vorträglich, wenn sie, wie in allen Dingen, also auch hierinnen die Mittelmaße beobachten läset, damit man nicht allzu viel Holz, um nur Geld zu machen, lieblich verschwende, mit der Zeit aber selbst, aus andern Ländern Holz anzuschaffen, und theuer zu bezahlen genöthiget werde.

Flöß-Holz, wird alles dasjenige Holz genennet, welches geflöset, das ist, vermittelst der Flüsse und Ströme von einem Orte zum andern schwimmend gebracht wird. Es ist solches zweyerley, nemlich Flöß-Bau-Scheit, so auf der Zimmer-Flöße, und Flöß-Scheit = Holz, so mit der Scheit-Fähre gehet. Ein tegliches Scheit, so aus dem Flöß-Graben oder von dem Flöß-Platz entwendet wird, muß der Chur-Sächsischen Flöß-Ordnung nach, mit zehn Reichsthalern bezahlet werden.

Flöten, siehe Baum-Pfeiffen.

Flohr, ist ein von zarter Seide, Kessel-Garn oder Wolle ganz leicht und dünne gewebtes Tuch, von allerhand Farben, dessen sich das Frauen-Zimmer zu allerley Bus, dergleichen Hauben, Hals-Tücher, Kappeln u. s. f. bedient. Er ist entweder glatt oder kraus, so absonderlich Krepp-Flohr genennet wird; geblümt oder schlecht, picirt, gestreift oder Muschel-Flohr. Auf eben diese Weise, und zwar von schwarzer subtiler Seide, wird ganz dünnes und mit Streifen durchgezogenes Band verfertigt, so man daher auch Flohr-Band heißet.

Floramor, siehe Amaranthen.

Floret-Seide, siehe Seide.

Flöß, ist ein langes aus etlichen genau zusammengesetzten beschlagenen Bäumen bestehendes Fahr-Zeug, dessen man sich auf Strömen und Flüssen zum Fahren, Überjesen, und allerhand Waaren darauf zu führen, bedient.

Flöß, Trag-Flöß, wird auch eine Partie Zimmer- oder Bau-Holzes genennet, welches mit Wieden = Bändern oder Bast = Stricken, Stamm an Stamm zusammen verbunden, und also von einem Ort zum andern den Strom hinunter viel Meilweges weit geflöset, endlich an dem bestimmten Ort von einander gelöst, und an Land gezogen, und zu allerhand Nutzen verkauft wird. Es bestehet aber dergleichen Flöße aus starken und schwachen Holzern, die man in folgende Classen einzutheilen pfleget, nemlich in Unter-Züge, Balken und Stroß-Wicken.

Flöße, heißet man diejenigen Stücke von geschmittenem Pantoffel-Holz oder Korch, dünnem Birken-Holz, oder Pappel-weidenen Rinde, welche die Fischer an die obersten Säume der Wathen und Zug-Garne eines Stuhles weit von einander anheften, damit sie das Garn in der Höhe halten. Wenn die Fische-Garn groß, werden an stat der Flöße längliche dünne Breter, eine halbe Claster weit von einander gemacht.

Flöß-Federn, sind die Gestalt kleiner Flöß-

ael an dem Bauch und auf dem Rücken der Fische befindliche und bewegliche Theile, deren sie sich zum Schwimmen bedienen.

Floß-Galle, oder **Fluß-Galle**, ist eine Urdede-Krankheit, wovon unter dem Wort **Galle** ein mehrers zu lesen.

Flücke seyn, heisset beim Geflügel so viel, als Federn und Flügel bekommen, und dahero sich bewegen und fliegen können.

Flügel, heisset bey der Jägeren ein gehauener Weg, der durch einen Wald oder Holz gleich durchweg, und von einem Ende desselben bis zum andern gehet, und mit Ziffern an denen nebensiehenden Bäumen gezeichnet ist. Einen Abjagens-Flügel nennet man, welcher nach dem Lauff zugehet. Ein **Creuz-Flügel** heisset, wenn nur zwey Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldlein oder Holze seyn, und Creuzweise über einander lauffen; es werden auch **Creuz-Flügel** genennet, die in der mitten durch einen grossen Wald recht quer über einander lauffen, und auch mit Zahlen an den Bäumen bemercket werden. Ein **rechter Flügel** heisset derjenige, welcher von dem Lauff zur rechten Hand ins Jagden gehet. Ein **linker Flügel** ist, der von dem Lauff nach dem Jagden hinein zur linken Hand gehet. Ein **Over-Flügel**, heisset ein durchgehauener Weg, recht in und vor dem Jagden. Ein **Stell-Flügel**, ist ein gehauener Weg, der nicht gar durch ein Holz gehet, und nicht mit Ziffern, sondern mit Buchstaben gezeichnet ist. Ein **besügelter Wald** ist ein Wald, der mit denen zur Jagd dienenden gehauenen Flügeln versehen ist.

Flügel-Horn ist ein schlechtes einfaches und altväterisches messingenes Horn, welches bey einem Jagden von denen Flügel-Meistern, das ist, von denen auf dem rechten und linken Flügeln commandirenden Jägern geführt wird.

Flüssige Augen der Pferde, siehe **Augen-Gebrechen der Pferde**.

Flüttrig, ist der Rahme eines Stücke Rind-Fleisches; dasjenige, so gleich nach dem Brust-Kern folget, und daraus gehacker wird, heisset man den dicken Flüttrig, was aber weiter hinter folget, wird der dünne Flüttrig genennet.

Flug-Loch, ist an einem Bienen-Stoche eine kleine Oeffnung, wodurch nicht mehr als zwey Bienen neben einander passieren können, und wird dasselbe deswegen so enge gemacht, damit nicht Bienenfalter, Enten und Wäntern in die Stoche kriechen mögen. Etliche machen an stat des Flug-Lochs drey oder fünf kleine Löchlein, so groß, daß eine Threne aus und ein kan. An den Tauben-Häusern führen die viereckigen Oeffnungen zu den Höhlern, wodurch diese aus- und einfliegen, ebenfalls diesen Nahmen.

Flug-Mehl, siehe **Staub-Mehl**.

Flug- und Lauff-Schießen, ist eine durch fleißige Übung erlangte Fertigkeit, das Feder-Wildpret im Flug, und etwan einen Hasen

oder ander vierfüßiges Wild im Lauffen zu schießen. Was das **Flug-Schießen**, welches auch von einigen das **Luft-Schießen** genennet wird, anbelanget, so ist solches mehr für eine Lust, als gute Wittschafft zu halten, zumahl, wenn in der Brut- oder Lege-Zeit alte Hühner unbefonnen geschossen, dadurch ganze Vöcker verderbt, erschreckt und scheu gemacht werden, daß sie hernach mit keinem Treibe-Zeug mehr zu bekommen; so werden auch mit dem **Flug-Schießen** öfters viele Vögel getroffen, die nicht gleich fallen, und dennoch unnütlicher Weise verderben müssen: Dem ohngeachtet ist es heut zu Tage grand mode worden, wie es denn auch an sich selbst vor ein edles und schönes Exercitium zu halten ist, wenn nur kein Mißbrauch mit unterläufft. Derjenige, welcher ein guter **Flug- oder Luft-Schütze** werden will, muß sich anfänglich fleißig mit Dumm üben, eine still-statternde Lerche in der Luft zu treffen, nachgehends ferner versuchen, die nach einem rothen Hündlein an morastigen Wiesen langsam fliegende Kibike, oder auch Krähen und dergleichen im Fluge zu schießen, da er denn gewahr werden wird, daß ein mit Flügeln ausgebreiteter Vogel und ausgestrecktes laufendes Wild leichter zu treffen sey, als ein sitzender Vogel oder drückender Hase, welches ein kleiner Klump, und leichte gefehlet werden kan. Es muß aber die Klinge allezeit gespannt und fertig seyn, auch mit fester und firmer Faust, und scharfem Gesichte parat gehalten werden; hiernächst muß man, wenn etwas aufgestossen, augenblicklich anschlagen, das Korn und flüchtige Wild zusammen fassen, und wohin die Flucht mit dem Kopff gehen soll, nachdem es langsam oder schnell fliehet, eine halbe Elle, oder eine Spanne und dergleichen vorhalten, so wird man gewislich nicht leicht fehlen. Es ist auch nicht undienlich, wenn man nach einer laufenden Wiesel- oder Schieb-Kugel, oder einem hölkernen Teller, oder in die Luft geworffenen Hut zu schießen sich öfters über, bis man mit der Zeit die schnellsten und kleinsten Wiesel, auch die Schwalben treffen kan. Die Flinten zum **Lauff- und Flug-Schießen** dürfen nicht übermäßig lang noch schwer seyn, sondern einen mittelmäßigen Lauff und kurzen Anschlag haben, damit man das Korn desto geschwinder fassen könne. Die Schrote sollen rund seyn, das Pulver aber vorher mit starkem abgeseuerten Branntwein etliche mahl beprenaet, und in ein leinenes Säcklein in die Wärme gehängt werden, weil es davon fein aleich und rasch wird. Die **Präfer** auf das Pulver sind gut, wenn sie von starken Hutfilzen gemacht werden, denn dieser hält die Schrot fein aleich. Im Laden wird nach dem **Augen-Maas** (nicht nach dem Gewicht) noch einmahl so viel Schrot als Pulver genommen, damit, wenn ein Kornlein fehlet, doch das andere treffe, und könnte mors also hierdurch, wenn man einen **Erdb-Hüner- oder Wasser-Hund** vor sich her suchen liesse, manche schöne Lust haben, wenn nicht einem in seinem Gehäge die **Eingang** gedachte

te Bedenklichkeit; in fremder Meßer aber das Quod tibi non vis fieri &c. im Wege stünde.

Flug-Tauben, siehe Tauben.

Fluß, ist ein starkes Gewässer, welches in denen von der Natur ihm gesetzten Schranken, und durch die ihm selbst in dem Erdboden gemachten Tiefen, seinen ordentlichen Lauf hat, auch durch andere dazu kommende Wasser immer grösser zu werden pflegt, und endlich entweder in einen andern Fluß fällt, oder unmittelbar sich in das Meer stürzt, welchen letztern Falles er, nach genauer Bedens-Art, ein Strom genennet wird. Die Nutzung derer Flüsse betreffend, so sind zwar etliche aus den alten Rechts-Gelehrten der Meinung, daß alle Thiere in der Wildnis, die Voael in der freyen Luft, und die Fische in den fließenden Wassern frey, und einem jeden zu fangen erlaubt seyn: allein dieses ist bey den Flüssen, wie bey der Jagd die Frey-Hürsche, an den mehresten Orten entweder gänzlich aufgehoben, oder doch in so weit limitiret, daß die öffentliche Ströme und Flüsse, als: z. E. die Donau, der Rhein &c. &c. jedermann zu befischen erlaubt und zugelassen, die Privat-Flüsse aber sonderbaren und eigenen Personen zugehören, und also ohne deren Willen niemanden darinnen zu fischen vergönnet seyn. Diese letztere Fisch-Gerechtigkeit nun wird entweder durch Landes-Fürstliche Lehen ordentlich verliehen, oder mit einem Land-Gute, als ein bonum adiacens oder anstossendes Stücke, und als ein Zugehör desselben ordentlich verkauft, und alsdenn in denen Lehen- und Kauf-Briefen, die Grenzen, wo die Fischerey anfänget und sich endet, die Gerechtigkeiten, ob man an einem Ufer allein, oder beyderseits zu fischen Macht, und ob ein benachbarter gleiches Recht oder nicht habe, ausdrücklich und ausführlich gemeldet. Es muß aber der Gebrauch der Flüsse also beschaffen seyn, daß die benachbarten keinen Schaden und Nachtheil dabey leiden, und daß die Fischerey auf solche Art, und auf bestimmte zugelassene Zeit also bestellet sey, wie es die Landesherrliche Fisch-Ordnung mit sich bringet. Wer sonst das Recht der Fürsten über die Flüsse aus seinen Grundrissen ein wenig überhaupt hergeleitet und so viel von denen Wasser-Reallien lesen will, als man in die Wirtschaft brauchet, der kan des Rath Zinkens II Theil seines Grundrisses zu den Oecon. Polic. und Cameral-Wissenschaften p. 108 seq. aufschlagen. Die wilde Fluß-Fischerey, die Perlen- und Eyld-Fischerey, das Floß-Recht, das Recht Fahren und Brücken über die Flüsse anzulegen, und Zell, Zins, Pacht, Fährgeld davon zu ziehen, das Recht die neuen Inseln, so auf denen Flüssen entstehen: ingleichen das Land, so sie von neuem auch an die Ländereyen der privat-Leute anlegen, wie auch den Grund und Boden des außenbleibenden Flusses zu zuzacianen; die Flüsse ab- und in einen andern Gang zu leiten, Gräben und Canäle dadurch anzulegen, und den Fluß zu allerhand Mühlen zu gebrauchen, geben theils der Landes-Herrschaft und ihren Cammer-Gütern, theils denen

Unterthanen, die eines und das andere entweder durch besondere Landes-Verfassungen, oder durch Verträge, Beleihungen, Concessionen, theils als dingliche, theils als persönliche Rechte erlanget haben, nach Gelegenheit der Umstände und Länder sehr viele Zusätze, Nutzungen und Einkünfte, bald unmittelbar, bald aber dadurch, wenn man andern wirtschaftlichen Einkünften dadurch die Hand bieten, sie verbessern und vermehren kan, wie z. E. durch das Floß-Recht die Forst-Nutzungen, durch die Brücken die Zoll- und Geleits-Einnahmen, zu geschweigen, was vermöge der Landesherrlichen Rechte über die Flüsse dener Manufacturen, Commerciens, und andern Nahrungs-Arten vor Erleichterung und Beförderung verschaffet, ingleichen die Sicherheit und Befestigung des Landes dadurch unterstützt, und also auch mittelbare Nutzung davon gezogen werden kan. Wie denn sonderlich sehr vorthellia ist, wenn die Flüsse in einander durch Canäle geleitet, dadurch aber die Wasser-Fahrten in Ströme, und aus diesen in die See befördert würden. So Betrachtungswürdig also in der öffentlichen und privat-Wirtschaft die Erde, das Land und der Boden, so wichtig sind nächst dem anfließenden Meere nebst denen Seen, Teichen, Strömen und Bächen und Brunnen auch die Flüsse. Die vornehmste Nutzung aber, welche die privat-Personen meistentheils von denen Flüssen genießen, bestehen sonderlich in Fluß-Fischereyen, in Wässerung ihrer Wiesen, und in Mühlen-Nutzungen. Von diesen siehe den Art. von Mühlen. Was die Fluß-Fische betrifft, so sind dieselben unterschiedlich, nachdem nemlich die Flüsse aus frischen Brunn-Quellen und felsichten Gebirgen entspringen, nachdem haben sie auch frische, gesunde und edle Fische, als Aeschen, Forellen, Gründlinge, Schmerlen, Wirillen oder Etrisen, Huchen und dergleichen, oder aber, wenn sie aus Teichen, Seen und ebenen Orten ihren Lauf, und einen leimigten Grund und Boden haben, bringen sie Hechte, Schleyen, Alten, Altraupen, Barben, Weißfische &c. bisweilen auch wohl Karpfen, und werden insonderheit diese Fluß-Karpfen denen Teich-Karpfen weit vorgezogen, weil dieser wiche Fisch, wenn er in den fließenden Wassern aufwächst, viel härter, gesünder und fetter wird, als wenn er in stillstehenden Wassern zu seinem Wachsthum gelanget. Man kan davon die Artickel von der Fischerey nachsuchen. Wie aus den Flüssen die nächst und nicht zu weit davon entlegene Wiesen durch Schöpf-Räder mit einer trefflichen Wirkung zu wässern seyn, davon kan unter denen Wörtern Wässerung und Wiese nachgesehen werden.

Fluß, dieses Wort bedeutet auch verschiedene Krankheiten des Leibes an Menschen und Vieh, wie z. E. die Fluß-Galle, item die Forbare bey denen Pferden. Ein bald dünner und scharffer, bald ein zäher und dicker verdorbener Saft, bald ein überflüssiges Geblüt, und wenn sich das erste an einem Theil, als Augen, Zähnen, am Halse, im Nacken, auch

auf der Brust, in Gliedern, in Ohren, im Kopf, seket, Schmerzen, Lähmung und Unge-
mach verursacht, das andere aber häufig aus-
flüßet, das alles heißt ein Fluß oder es sind
Flüsse. Man hört solches in der Wirtschaft
immer: Man hat Haupt-Flüsse, Schlagflüsse,
Flüsse auf der Brust, Bauch, und Blutflüsse, zc.
Der Schnupfen ist ein Fluß. Und in al-
len diesen räthet man einlindes Purgiren,
Schwitzen, Reiben, Bähungen, zerthei-
lende und vertreibende, bißweilen abführen-
de oder auch verstopfende Mittel. Von eini-
gen hat des armen Landmanns Arzt, so ein
kleines Büchlein ist, gehandelt. In einigen
ist es besser, daß man zeitig den Arzt selbst
suchet. Einige Hausmittel kommen hier auch
an ihren Stellen vor, und worin Nachricht
von denen Kräutern oder Krankheiten gege-
ben werden.

Fluß-Galle, Floß-Galle, siehe Galle.

Flut-Bette, ist ein Kunst-Wort bey dem
Mühlen-Pau und bedeutet den abschüßigen
und mit Pfosten belegten Boden in dem Mahl-
Gerinne, darüber das Wasser auf die Räder
läuft, und selbige durch seinen gewaltigen
Anstoss umtreibet.

Föhre oder Föhren-Baum, ein hochstämmiger
Wald-Baum, gehöret unter das weiche
Langel-Holz, und hat man davon zweyerley
Arten. Die erste Art behält den Nahmen
Föhren, hat eine röthlichte und glatte Rinde,
und wächst gerade für sich in die Höhe; die
andere aber, welche keine so glatte, sondern
untenher eine rauhe und Aschenfarbene, ober-
halb aber schuppicht und röthlicht-braune Rin-
de hat, wird Kien-Föhre, Kiefer oder Kien-
Baum genennet; beyde sind einander in Lan-
geln gleich, welche ein ziemliches länger,
ja noch einmahl so lang, als die Fichten- und
Tannen-Nadeln sind, und deren auzert zwey
besammen stehen. Die Föhren sind wegen
ihrer Höhe zum Bauen sehr dienlich, lassen sich
auch zu Pfosten, Brettern, Latten, Wein Wäb-
len, Schleißen, Brunnen und andern Wasserlei-
tungs-Röhren trefflich brauchen. Die Kien-
Föhren, Kiefern oder Kien-Bäume, sind so-
wohl wegen ihrer äussern Rinde, wie vorer-
dacht, als auch wegen ihrer vielen bey sich füh-
renden Fettigkeit, Harges und Weches von den
Föhren unterschieden, lassen sich aber
gleich jenen, ja im Wasser-Bau und zu Röh-
ren noch besser als dieselben nützen. Sie trei-
ben mehrentheils gerade Stämme, wiewohl
es auch an höherigen, krummen und gedre-
heten nicht fehlet, die Zweige sind meistens
gebogen und zerbrechlich. Ihr bestes Wachs-
thum haben sie in sandigtem Boden und an
Bergen, und werden dafelbst weit schöner,
größer und stärker, als wenn sie auf flachem
Lande oder im freyen Felde aufwachsen. Sie
schlagen vom Stock niemahls wieder aus, son-
dern gehen sehr mastig und jährling nur von
dem Saamen in die Höhe; dieser seket in
rundlichten Zapfen, welche aber um vieles klei-
ner und kürzer, als die Fichten- oder Tann-
Zapfen sind, und an einem kurzen Stiel der-
gestalt feste hängen, daß, wenn schon neue ber-

für kommen, die alten und jährigen noch an
denen Zweigen stehen, davon der Saamen ins-
gemein vor Winters, und bey warmen Herbst-
Tagen, wie der Tann-Saamen durch die Son-
ne ausgerühret wird, indem sich durch die Hi-
ße derselben diese Zapfen von einander, und
die Schuppen in die Höhe geben, und der
Saamen mit denen von der Natur versehenen
zarten und dünnen Blätlein, so gleichsam sei-
ne Flügel sind, vom Winde hin und her zer-
streuet wird. Dieser Saamen liegt lange in
der Erden, und gehet nicht so bald, als der
Tännene oder Fichtene Saamen auf, behält
aber doch, wenn er auch etliche Jahre in ei-
ner unbedeuten Erde liegen muß, seine Krafft
so lauge, bis er Raum oder Luft zum Wachs-
thum bekommen hat, indem seine Saam-
Körner aus einem puren ölichten Weizen, wel-
ches dem Terpentiu sehr nahe kömmt, beste-
hen, und dahero der Fäulung um so weniger
unterworfen sind, auch nicht eher verwandelt
werden, als wenn die Hervorkömmung geschehen.
Die ganze Last dieses Baumes ruhet nur auf
einer Wurzel, und wenn diese, wie es öfters
geschiehet, voll Kien wird, so ist es mit dem
Baum geschehen: Denn dieses harzigte Fett
hindert, daß der Baum seine Nahrung vor
sich und seine Zweige nicht mehr aus der Er-
de ziehen kan, dahero muß er, weil gleichsam
alle Gänge seines Lebens versperrt sind, in
seinem Fett ersticken. Aus dieser Wurzel, in-
gleichen aus denen Aesten wird das Kien-
Oel, so man an statt des Terpentins brauchet,
und das Theer gemachet, siehe Theer. Es
wächst dieses Holz, zumahlen an denen Win-
ter-Lagen, geschwinde in die Höhe, und ist das
Alter dieser Bäume so wohl von den Jahren
auf dem abgeschnittenen Stöcke, als auch an
denen jedes Jahr austreibenden, und hernach-
mahls an dem Schaft gar merklich ästigen
Quirlen gar leicht abzunehmen. Dieses Holz
darff in der Jugend durchaus nicht geschnei-
delt werden, weil sonst der Saft aus denen
Hieben heraus tritt, und herzeugen oben im
Spizel zurücke bleibet, da es alsdem nichts
als einen knotichten und mit Harz belauffe-
nen unartigen Stamm giebet. So bald die
brauchbarsten Stämme aus den Föhrenen Ge-
höisen ausgezogen sind, muß man das übrige
unartige und ungeschlochte Holz, so fort in
Eheite schlagen, und so bald als möglich, auf
die Seite schaffen lassen, damit der junge An-
flug Luft und Raum bekommen möge. Das
Wildpret gehet diesem Holze, ohngeachtet sei-
ner starken Bitterkeit, sehr nach, zumahl aber
Winters Zeit, da es denn etwa Manns ho-
hen jungen Wuchs zwischen seinen Quirlen
mit den Zähnen so schädlich abschälet, und
schabet, daß das Holz zu nicht geringem Scha-
den des Eiaenthümers, weil das Wildpret
mehrentheils das beste und glatteste beschädi-
get, verdorret und zu schanden wird. Die
Stämme, so man zu Röhren brauchen wil,
sol man nicht so wohl an mastigen Orten und
an der Winter-Seite, als vielmehr an der
Sommer-Seite hauen lassen, weil jenes, sei-
nes fetten Wachs wegen, wenig Kern und
viel

viel weissen Spint oder Splint hat, welcher wenig Jahre in der Edeu dauret, so pfeget auch dergleichen Holz, wegen des vielen Harzes, nicht aufzuquellen, noch die Röhren zusammen zu halten, dahero sie, zumahl wo das Wasser steigen, und die Röhren einen grossen Druck haben oder Zwang ausüben sollen, von dem Wind, so in den Röhren ist, leichtlich und wie Glas zerprengt, und aus den Jahren von einander getrieben werden; dieses aber, so an der Sommer-Seite und mager erwachsen, ziehet das Wasser besser an sich, wird dahero ganz dichte, läset keinen Wind durch, und borset folglich auch nicht so leichtlich als das fette, weil es auch viel fleinjähriger, und weit stärker von Kern, so dauret es noch einis so lange in der Erde als jenes. Die Wästen, Bretter und andere Sachen, so aus Kiefern gemacht werden, sonderlich wenn sie wohlbarzig sind, werden denen von Tannen und Richtern gemachten, sowohl wegen angenehmen Geruchs als der Dauerhaftigkeit halber vorgezogen. Sonderlich aber dienet auch dieser Baum, wenn er zur Gnüge ausgewachsen, und einen rechten und vollkommenen Schaft und Stamm hat, zu Mast-Bäumen, weil er ein festes, und in einander verwümmertes Holz hat, auch wegen des vielen Holzes, dem Wetter, Rässe und Fäulung widerstehet, folglich hierzu fast höher als die Tanne zu schätzen. Wer gerne ein Stücke Landes mit dergleichen Gehölze besäen will, nimmt erst die Frucht, nemlich die Zapfen oder Keffel, wie man sie einiger Orten nennet, vom Mittel des Februarii bis zu Anfang des Merkurs, von den Bäumen ab, legt solche hernach auf gestochene Hürden, und düret dieselbe in einem Sackofen, doch nicht allzustark, damit der Saamen nicht zu trocken werde, welcher aus obbeschriebener Frucht oder Zapfen, wenn sie nach Nothdurft gedörret, mit Stecken ausgeschlagen oder ausgedroschen wird. Der Aker, oder die zur Saat bestimmte Gegend soll feichte mit einem Pflug umgerissen, und die Furchen ziemlich weit von einander gemacht; der Saamen aber, wovon alle Hälglein zuvor wohl mit den Händen abzureiben, ehe er eingeworfen wird, mit noch halb so viel Sand vermengt, und auf das dünneste einaesäet werden, welches annoch vor Winters-Fenchre an sich ziehe, und also zum Auskeimen und Aufsachen desto geschickter gemacht werde. Ist auf dem also besäeten Platz kein Heiden-Kraut zuvorhero gestanden, so kan man den Saamen unterlegen, wosferne aber welches darauf befindlich gewesen, denselben nur mit einem ziemlichen Busche durch die Aker-Pflanze unterbringen lassen. Ja, wenn er auch gleich nicht sonderlich unter die Erde kommt, so wächst er doch, wenn er einmahl aufgegangen, in dreu oder vier Jahren so hoch, daß sich der größte Sand-Hase schon darunter aufhalten kan.

Foenum Graecum, siehe *Wocks-Zorn*.

Förster, ist ein Forst-Bedienter, welcher über ein Theil eines Waldes, so in ver-

schiedenen Revieren, Bergen, Thälern, Hölzern und dazü gehörigen Vorhölzern und Wäldern (dahingegen ein Wald eigentlich aus vielen Förkern) bestehet, als ein treuer Haushalter zu des Holzes Aufnehmung, Wart- und Pflegeung von seiner Herrschaft gesetzt, und dierewegen mit einer besondern Pflicht, treu zu seyn, verbunden ist. Bisweilen heist man auch einen Förster, der nur über ein Holz bestellet, bisweilen hat er nur die Aufsicht auf das eigentliche Holzwesen, bisweilen auch zugleich über die Jagd. Es giebt Ober-Förker und schlechte Förker. Vor seine Person soll er vor allen Dingen Forst- oder Holz-gerecht seyn: Nemlich daß er den Grund des Ertruchs recht und wohl verstehe, was in diesem setzen oder jenem mageren Boden der dazü fallende zeitige Baum-Saame und dessen innerliche Materie vor eine wesentliche kommende Kraft und Beachtigkeit zum Aufzuge und künftigen verhoffenden Wiedervwachs vermuthlich haben möge, damit er nicht bey Anordnung der Schläge und jungen Gehaulae solches wider die Natur, oder wo wenig oder gar nichts von Wiedervwachs zu hoffen, ohne Verstand anordne. Er muß ferner die Natur und Eigenschaft aller Bäume von dem Saamen, Keimung, Anflug, Wiedervwachs, von deren Jugend bis ins Alter genau judiciren, den Unterschied alles Holzes, nemlich sowohl des Laub- als Tangel-Holzes, ob solches frisch oder schadhafft, und worzu ein jedes zu gebrauchen, tüchtig verurtheilen und nützlich anordnen, und sich hierinnen keinen Käufer etwas unmögliches vorzuschwären lassen; den Holz-Verkauf und Holz-Lade zwar, was ein jedes werth, wohl verstehen, das Verkauffen aber nicht eigenmächtig, oder eigennützig vorzunehmen, ohne sondersbaren Befehl und Erlaubnis sich untersehen. Die Gränze, Mark und Scheidung, ingleichen Weg und Stege seines anvertrauten Forstes und desselben Revieren sollen ihm billig dermassen bekannt seyn, daß er nicht allein die richtigen Gränze selbst renoviren, sondern auch von der streitbaren Gränze sich nichts nehmen und solche schmälern lasse, sondern dieselbe in seines Principalen Interesse und Gerechtigkeit in Possess behauptet. Wege und Stege recht aber soll er deswegen seyn, damit er die Gränzen sowohl als die Wege bey finstlicher Nacht richtig finden könne, die schadhafte Straßen, Brücken und Dämme zu repariren fleißig anordne, nicht allein nach der Situation derer Heyden und Wälder und dabey befindlichen Bäche und Flüsse, an nützlich und begemmen gelegenen Holz-Schlüssen das nöthige Floß-Werk anzugeben wisse, sondern auch die zu Jagden, Zeug-Stellen und Treiben in Heyden und Wäldern unumgängliche nöthige Verflügelung, wie es die Gelegenheit giebet, anzurorden verstehe, und wäre wohl gut, wenn er sich einiger massen auf das Feld-Messen verstünde, um wenigstens sich durch einen Nis sein Revier zu Hause wohl imprimiren, und desto flüchtiger seinem vorerstem Forst-Meister das nöthige hinterbringen zu können. Neben Scheit-Schlägern, Zimmerleuten, Köh-

lern und Aschen-Brennern, oder andern Gewerckleuten soll er bey erlauter Abgabe des Holzes keinen Aufwillen noch Eigennutz verstaten, auch in Deputat-Holz oder Reispig ein mehrers nicht, als einem jeden in seiner Bestallung verprochen, anweisen, auf die Kohlenbrenner genau Achtung geben, damit sie nicht durch Feuer dem Gehölze oder dem gefunden wächstigen Holze Schaden zufügen, sondern mit denen in den Gehauigen verbliebenen Astter-Schlägen, alten, gefallenen, wandelbaren, unsefinden, krummen, struppig- und knorriagen Bäumen sich vergnügen lassen; dabey fleißig Achtung geben, daß die Harz-Scharrer die Fichten-Bäume nicht reissen, daß mit heimlichen und öffentlichem Hüten den Wäldern kein Schade geschehe, daß von denen Fuhrlenten denen Gehölzen kein Nachtheil zugesügt, sonderlich in den jungen Schlägen nicht viel neue Wege gemacht, noch die herrschafftlichen Wege zur Ungebühr ausgefahren werden. Er soll die bemachbarten Schäfer nicht über die Gränzen hüten lassen, sondern solche, falls sie sich betreten lassen, alsobald pfänden; denen Gerbern, Färbern und andern Leuten das Schälen der Bäume, nicht weniger das schädliche Besen-Reiß-Schneiden in dem jungen Bircken-Holze, und das Moos-Rechen in dem jungen schwarzen Holze nicht verstaten, auch die zu der Wild-Bahn benötigte Sals-Leden zu repariren, ingleichen die Heu-Scheunen und Wild-Necker, jedes nach der Jahres-Zeit mit Fleiß zu besorgen bedacht seyn: massen er auch das Wildpret mit Fleiß zu hegen und zu verjochen beflissen seyn muß, damit zu desselben Vermehrung weder das laufende noch das fliegende, aroh oder kleine Wild durch Eyer- oder Jungen-Ausnehmung vertilget werden möchte. Wenn ein Forst zu weitläuffig, so wird dem Forster gemeinlich noch zu Hülfz ein Fuß-Knecht untergeben, desto richtiger solches zu bestritten.

Fohlen oder Füllen, das Junge von einer Stutte oder Mutter-Herd, wenn es männlichen Geschlechts, wird es ein Fingst-Fohlen, ist es aber weiblichen Geschlechts, ein Sturten-Fohlen genennet. So bald ein Fohlen an das Licht zu kommen beginnet, seü man sich bemühen, das so genannte Milz von ihm zu erhalten, weil dasselbe sonst von dem Fohlen, sogleich als dieses die aufferliche Luft empfahet, und darnach zu schnappen Raum bekommt, hinunter geschlucket wird, hernach aber nicht mehr von ihm zu haben ist. Dieses Milz, welches von einigen auch Perde-Bißt, von den Griechen aber Hippomanes genennet wird, ist nichts anders, als ein Stücklein halb-röthlich- u. halb bleyfärbigten, in der Gestalt eines Milkes erscheinenden Fleisches, welches glatt und lang-rund, ohngefähr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang, und einen halben Zoll dick, auch mannmahl etwas größer, mannmahl aber etwas geringer ist, nachdem nemlich das Fohlen groß oder klein gefallen. Man hält insgemein dafür, es zihen die noch im Mutter-Leib verschlossenen Fohlen, durch Milz dieses Milzes oder Hippomanis die benötigte Nahrung an sich, weil es just vornen auf der Zungen liegt; so

glaubt man auch durchgehends, daß diejenigen Fohlen ansbündige Messe werden sollen, denen man dieses Stücklein Fleisch benimmt, und nicht hinunter schlucken läßt: Dieses aber ist gewiß, und aus der Erfahrung unwidersprechlich, daß dasselbe eine nachdrückliche Wirkung in der Ros-Arsney habe. Also soll man auch das Neße oder Häutlein, darinne das Füllen bey der Geburt gelegen, mit allem Fleiß aufheben, dorren und zu Pulver machen: Denn wenn die Fohlen, ehe sie noch ein halb Jahr alt sind, feuchend, und dadurch am Wachsen verhindert werden, darff man ihnen nur von diesem Pulver so viel, als man auf einem Achtspenniger oder halben Wasen fassen kan, in Milch eingeben, so nimmt solches dem Füllen das Häutlein weg, so in dem Magen wächst und davon die Krankheit herühret. Dieses Pulver dienet auch wider die Laubheit und andere Gebrechen. Das Fohlen soll man von der Geburt an etliche Tage samt der Mutter in einem warmen und trockenen Stall halten, und dasselbe mit Händen wenig, über den Rücken aber niemahls streichen; wenn es sechs Wochen alt, soll man es abseken oder abspännen; solches geschieht mit denen im Martio oder April gefallenen Fohlen, insgemein auf Michaelis, wenn sie aber etwas später gefallen, auf Martini, und zwar jedesmahl drey Tage vor dem Vollmond; ehe man sie aber gar abnimmt, soll man sie etwan vier oder sechs Wochen vorher an die Stiede mit Stroh, Grummet und Haber-Schrot vermenget, gewöhnen, so thut es hernach ihnen nicht so and, und nehmen lieber zu. Von der Mutter weg werden sie in einen besondern Fohlen-Stall gerhan, darinne man sie das erste Jahr frey und ungebunden herumgehen läßt. Ihr Futter bestehet zum Anfang wöchentlich in einem Viertel reinen Haber, welcher mit gar kleinem von Roggen-Stroh geschmittenen Häckseling untermenget seyn soll, mit solchem werden sie in eben der Abtheilung wie andere Rosse, nemlich mit drey Futtern abgesüttet, darnach wird ihnen gut klein Heu vorgeleget, und dem getränkert, endlich aber wird ihnen eine reine Streu gemacht; wobey zu merken, daß man ihnen zum öfftern ausmisten, und alle Tage reine Streu machen soll, damit sie auch rein gehalten werden, und keine Käuse bekommen mögen, als davon sie verbitten, ja wohl gar umfallen und sterben. Einige gebett ihnen das erste Jahr geschroteten Haber, Stiede von gutem Grummet und Roggen-Stroh, und zwar von jedem Drittheil unter einander gemenget, und mit lauem Wasser ein wenig besfeuchtet, damit sie den Schrot nicht hinweg blasen können; Des Mittags soll man sie bey gutem Wetter heraus an die Luft und wenn sie vertränet, ein paar Stunden herum springen lassen. Sonderlich aber soll man zusehen, daß der erste Winter, sowohl was die Wärme des Stalls als die Güte des Futters betrifft, von ihnen leichtlich und gut überstanden werde, indem das beste Gewächs das erste Jahr geschiebet. Die zweyjährigen Fohlen werden schon an Halstern gebunden, und mit angefeuchteteter Stiede, nem-

lich Häckerling von Roggen-Stroh, mit klein geschmittnem Brummet und Spreu gemengt, gefüttert, wovon sie früh Morgens drey eingetheilte Futter nach einander, denn Heu oder Haber-Stroh bekommen, und darauf getränkt werden. Zu Mittags wird ihnen nur Stroh oder Wirr-Bunde in die Kausse eingelegt, worauf sie in den Hof gelassen, und bey dem Brummet getränkt, Abends aber, nachdem man sie in den Stall gethan, gleich wieder, wie Morgens gefüttert werden; wiewohl auch einige, so gerne bald schöne Kasse ziehen wollen, dieselbe aufs andere Jahr auch mit Haber füttern, und auf ein Fohlen zwey Viertel oder einen halben Scheffel wöchentlich geben. Wenn sie das dritte Jahr erreicht haben, muß ihnen das Futter gebessert, und die Heuast Fohlen von denen Stutten-Fohlen, so wohl auf der Weide als im Stall, abgesondert werden, (welches jedoch besser bereits im andern Jahr geschieht, da man die zweyjährigen Stutten, ingleichen die Wallachen, sonderlich was bey der Milch verschnitten ist, in den rechten Stutten-Stall bringen, und ihnen solches, mit der Wartung gleich halten kan). Man muß sie auch in ihren neuen Quartieren zum offtern besuchen, angreifen, die Füße aufheben, mit einem Finger oder Schlüssel fachte in den Huf klopfen, sie striegeln, kämmen, wischen, damit sie alles nach und nach gewöhnen, und heimlich werden. Man kan sie auch allgemach in diesem Alter zur Arbeit angewöhnen, und dahero hiaweilen einmahl mit einspannen, oder auch nur vornen an das Riemen-Wied mit anhängen, damit ihnen durch die Deichsel kein Schaden geschehe: doch soll man sie in diesem Jahr noch nicht allzuehr ziehen lassen, hingegen desto besser halten, und, wie obgedacht, fleißig auch wohl zweymahl des Tages striegeln, die Streu des Tages weghun, auch die Ställe sauber kehren und halten, so werden sie desto besser gedeihen. Welche man von denen Hengst-Fohlen nicht ganz behalten will, die läßt man mehrentheils im dritten Jahr, und zwar im May, wenn schöne gute Weide und der Mond neu ist, reissen oder legen, das ist, verschneiden oder zu Wallachen machen: wiewohl einige solches, wenn die Fohlen noch an der Mutter trinken, zur Herbst-Zeit mit ihnen vornehmen: Denn so sie schon etliche Jahr alt sind, und etwan schon gesprungen oder doch von den Stutten Kundschaft haben, und man reisset sie denn erst, so werden sie verdrossen, faul und träge, fangen an scheu zu werden, und Herg, Muth und Kräfte mit einander zu verlieren; welche man aber nicht reissen läßt, sondern als ganze Pferde oder Hengste gebrauchen und behalten will, solche muß man entweder den Sommer über noch zu Hause halten, und auf sie Futter geben, oder aber eine besondere Weide oder Rossgarten vor sie haben, daß sie, ohne unter die Stutten oder zu den Stutten-Fohlen zu kommen, ins Gras getrieben werden können: Denn weil sie noch nicht unter die Stutten taugen, würden sie sich nur selbst und die Stutten abjehren, nichts weiden und eins

das andere in Grund verderben, zu geschweigen, daß sie ofters von den Stutten trunten und lahm geschlagen würden. Wenn man will, daß die Fohlen frisch und gesund bleiben, mag man ihnen wöchentlich zweymahl dieses Pulver gebrauchen, welches kein Fohlen ungeeund werden, auch nichts schadhafftes in ihnen wachsen läßt: Nimm Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Gundeireben oder Sundermann, Wintergrün, Epheu, Eisenkraut, Wilden- und Garten-Salbey, Wachholderbeere, die oben yarten Schöllinge von den Wachholder-Stauden, dieselben zu Aschen gebrannt, Eichen-Laub, Ockenmisse, Heydnisches Wund-Kraut, Wolfkraut, Nachtschatten, Stiefwurz, gute büchene Wurz, eines so viel als des andern; diese Stücke alle in einem Backofen gedörret, klein gehävert, und in gleichem Gewicht mit Salz vermengt, so werden sie nicht leicht aufflößig werden. Will man aber die jungen Füllen, sonderlich die Hengste, frisch und muthig halten, so muß man ihnen drey oder vier Wochen nach einander, ehe sie noch das fünfte Jahr erreicht haben, täglich die Korn-Blüthe, die ohne Vieß abfälet, und deren Abnehmung der Einkornung nicht schädlich ist, wenn man es nur fein subtil abstreiset, so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, unter das Futter, oder mit Salz auf einem Bissen Brotes geben, welches Mittel auch so gar die Wallachen derschalt muthig macht, daß man sie vor Hengste anseheth. Weil auch die Pferde, noch als Füllen, können vorbereitet und bewahret werden, daß sie Lebenslang weder Uiberlein, Spaten, Fies-Gallen, noch einiges anderes Gewächse an den Schenckeln bekommen, so wird nicht unbedenklich seyn, das oft probirte und gerecht behandene Mittel alhier anzuführen: Nimm ein Pfund Baum-Öel, ein Viertel-Pfund Gluck-Gallen, (welches der auß der heißen Materie, woraus das Glas geblasen wird, schwimmende Schaum ist), fünf Loth Drachen-Blut, und ein Viertel-Pfund Uibergeil, so fast däre seyn muß; stöß die Glas-Gallen gar klein, und menge aldemn diese Stücke alle unter einander, gieß ein halbes Maß des stärcksten Brandeweins daran, und laß es also eine Nacht daran stehen, nimm den scharffen und starcken Eßig und so viel Urin, laß es alles durch einander sieden, und schäume es wohl ob. Mit dieser Salbe, so warm du sie mit der Hand erleiden kanst, schmiere dem Füllen alle vier Füße, bis an den Leib, das thue acht Tage an einander, alle Tage drey mahl, Morgens, Mittags und Nachts, und laß es inzwischen in dem Wasser gehen, so bist du gewis, daß es die Zeit seines Lebens kein Gewächse bekommen wird. Es muß aber das Fohlen nicht etwan schon ein Gewächse haben, sondern Gliedgans und über vier Jahr nicht alt seyn, die beste Zeit dazu ist, wenn es im Herbst von dem Gesütte gar aufgestellt und vierthalb Jahr alt ist.

Fohlen oder Füllen, heißt auch, wenn man von den Stutten oder Mutter-Pferden spricht, so viel als werffen, gebähren oder ein Junge bekommen. Z. E. Man sagt: die braune Stute hat das Fohlen, (Gesütte) an hat, daß man spricht

sprechen sollte: Die braune Stutte hat ein junges Fohlen oder Füllen zur Welt gebracht. Fohlen-Stall, ist bey einer Land-Wirtschaft ein nothwendiges Gebäude, werein die von ihren Müttern abgenommene Fohlen gesellet, und bis man sie zum Gebrauch dienlich und tüchtig befindet, von den andern Herden abesondert erhalten werden. Wo eine starke Fohlen Zucht ist, hat man gemeinlich dreierley Fohlen-Ställe. Der vor die nur abgesetzten Fohlen soll mit breiten Kiesel oder Plaster-Steinen durch und durch wohl gepflastert, oder mit Eichen-Holz beleet und ausgehalet, auch weit und geräumig, aber mit feinen Ständen versehen seyn: Denn wenn die Fohlen tapffer darinnen herum springen und sich wacker tummeln können, so kommt es ihnen an Wachsthum wieder ein, dahingegen dieselben, wenn sie enge wohnen, und gleichsam wie die Gänse eingesperrt würden, am Wachsthum auch nicht fortkommen können, sondern verbotten müssen. Die engen und kleinen Ställe halten sie auch zu warm, und sind dahero, weil sie die zarten Fohlen zu einem ihnen nachtheiligen Schweiss treiben, gar nichts nütze. Die Rausen und Krippen sollen, der Fohlen-Statur gemäß, niedrig gesetzt seyn, damit sie Heu und Futter bequem erreichen können. Für die zweyjährigen Fohlen gehöret ein etwas weiterer Raum, und auch etwas erhabnere Krippen und Rausen. Denen dreysährigen aber giebt man einen Stall wie den ältern Herden. Ueberhaupt aber wollen alle diese Arten reine gehalten, fleißig ausgemistet, und von allem Unrath und Gesancke gesäubert seyn, als welches denen Fohlen ungemein vorträglich schadet, dahingegen der böse Dampf von Mist diesen jungen Thieren gar bald Schaden am Gesichte zufüget. Anderer daraus entspringender Nachtheile alhier zu geschweigen.

Fohlen-Stutte, wird dasjenige Mütter-Pferd genennet, so ein saugendes Fohlen hat. Siehe Stutte.

Fohre, siehe Fotelle.

Folie, heisset dasjenige gefärbte Blätlein, welches die Goldschmiede bey der Fassung der Edelgesteine unter dieselbe legen, daß ihre Strahlen desto schärffer und lieblicher heraus schießen und funckeln mögen.

Fontaine, siehe Spring-Brunnen.

Fontenell, ist ein durch nagende und brennende Mittel gemachtes Loch, um Unreinigkeiten abzuführen. Man bringt es an Armen und Weiben an.

Focheln, Focheln, Furcheln, sind Statten, darauf die Netze, Lächer und ander Jagd-Zeug aufgestellt werden; an theils Orten werden sie auch Stiesel oder Stellfangen genennet. An einigen Orten werden auch dergleichen Stäbelen, dadurch man die Ketten an denen Heu- und Erndte-Wagen in die Höhe stämmet, Focheln, ingleichen die holzernen Gabeln, womit man das Stroh in denen Scheunen wegnimmt, so genennet. Die Focheln bey der Jagd, zu denen hohen Lächern, müssen von Tannen-Holze, weil solche leicht und leicht gemacht, und fünf und eine halbe

Elle, auch etwas länger seyn, nachdem nemlich der Erdboden weich oder hart ist, oben aber mit einem Rinz und einem Haaken feste beschlagen werden, weil darauf das Tach mit der Ober-Leine liegen muß. Zu denen hohen Mittel-Lächern müssen die Focheln vier und eine halbe, auch wohl fünf Ellen, nachdem der Boden weich oder hart ist, lang, zu denen schmalen Mittel-Lächern aber nur drey und eine halbe Elle hoch seyn. Die Focheln zu denen Lächer-Lappen sind meistens drey Ellen lang, mit welchen die Lappen einmache zu stellen, und oben mit einem Rinz und Kerbe zu versehen sind. Wenn aber damit gedoppelt über einander an den Lächern zu stellen ist wegen des rothen Wildprets, oder anderer Ursache halben, nach dem daran viel leichter Lappen umsettel wird, alledenn müssen die Focheln vier und eine halbe Elle lang seyn, um oben Lappen, und in der Mitten in einer Kerbe auch Lappen aufzubringen, und also dem Wild ein Blendwerk zu machen. Zu denen Hirsch-Netzen brauchet man Focheln von mittelmäßiger Stärke und vier guter Ellen lang, welche man in Ermangelung des Tannen-Holzes, aerne von dürrern Fichten- oder Kiefern-Holz machen läset, und oben bis auf die Helffte eine gerade Kerbe einschneidet, daß die Ober-Leine vom Netz darauf hafte. Von gleicher Stärke, aber nur zwey und eine halbe Elle lang sollen die Focheln zu denen Saug-Netzen seyn; zu denen Spiegel-Netzen aber können eben diesejenige, so man zu den hohen Lächern brauchet, genommen werden, dahingegen die Focheln zu denen Prell-Netzen nicht nur sehr stark seyn, sondern auch mit einer etwas hohen eisernen Gabel beschlagen werden müssen, daß die Leine von den Seiten nicht daraus aelauffen werden könne. Die Focheln zu denen übrigen kleinen, als Nehen-Hafen- und andern Netzen werden nach Proportion der Netze kleiner und sein leicht gemacht; allesamt aber in dem Zeug-Hause, entweder an der Wand, auf Träger hingeleet, oder in die Winkel an der Seiten der Wand ordentlich hingesezet.

Fotelle oder Fohre, ist ein edler Fisch, welcher wegen seines wohlgeschmackten Fleisches auf Herren-Tafeln sehr estimiret wird, und seiner leichten Verdaunung halber von Gesunden und Kranken genossen werden kan. Er kommt dem Hecht an Gestalt ziemlich gleich, nur am Kopf und Maul ist er kleiner und spiziger, und ist entweder mit rothen und gelben oder schwarzen Flecken gespren-et, wovon die ersten denen Lestern, weil diese ein weiches Fleisch haben, gle jense, vorzuziehen werden. Sie halten sich entweder in feinsten, helllichten und süßlichten Berg- und Wald-Bächen auf, und bekommen daher den Nahmen der Wald- oder Bach-Fotellen; oder sie stehen in Seen, oder besondern Fotellen-Teichen, und werden deswegen See- oder Teich-Fotellen genennet. Die Fischer machen noch einen Unterschied, indem sie die grossen Fotellen, so auf dem Grunde ihrer Waide und Klau nach-

geben, Grund-Fohren: diejenigen aber, welche sich in der Höhe aufhalten, und von Kliegen, Ricken, Käferlein und andern ob den Wassern schwebenden Ungeziefer ihre Nahrung finden, Schweb-Fohren heißen, ob sie gleich einerley Art sind. Dis ist gewiß, daß immer ein Bach oder Fluß edlere und bessere Forellen bey sich führet, als der andere, und daß die schwärzlichten ein weifförnichters und wohlgeschmackteres Fleisch haben, als die weissen. Vor allen aber werden die so genannten Lachs-Forellen am meisten ästimiret, welche sich roth und wie Fleischfarb fieden, davon, weil es ein Mittel zwischen dem Lachs und der Fohre, und gleichsam ein besonderer Fisch ist, an seinem Ort gehandelt ist. Weil sie mit unter die Raub-Fische gerechnet werden, also pflegt man gemeinlich Speisefische oder Lachs-Karpffen in die Forellen-Teiche mit zu setzen, damit die Forellen von der Brut ihre Nahrung bekommen mögen. Die See-Forellen, welche zu Zeiten vier- bis fünf-pfündig werden, inaleichen die Teich-Fohren laichen erst im November, dahingegen die Fluß- und Bach-Fohren schon im Septembris laichen. Wo viel große Steine im Wasser liegen, und viel Erleene Stöcker oder Bäume an den Ufern stehen, unter welche sie sich verkriechen, und ihren Bauch an die Wurkel streichen können, da sind sie gerne, wie sie denn auch, wenn sie an dergleichen Orten stehen, und man dieselben mit dem Finger nar ein wenig unterm Bauche berührt, vor wohlthun sich um und auf die Seite legend mit den Händen ergreifen und also gefangen werden können. Sie sind sonst behende Fische, welche wie ein Pfeil wider den Strom schiessen, und über hohe Wasserfälle unglaubliche Sprünge thun. Man fänget sie mit Angeln, Hamen und Reussen, wer nach ihnen angeln will, der muß eine gute Anzel Ruthe, Schnure und starken Haacken haben, denn eine grosse Fohre schnell die Schnure oder Ruthe bald entzwey, und gehet mit dem Haacken durch, drum muß ein Fischer, wenn er merckt, daß eine starke Fohre angebissen, solche mit der Angel fein im Wasser umher zu leiten wissen, bis sie müde wird, und sodenn schnell heraus außs Land gerückt werden kan. Wenn es regnet, so beissen sie gerne an, inaleichen, wenn die Sonne heiß scheint, allein sie sterben im Sommer bald, wenn sie außs Land kommen, und nicht gleich in frisches Brunnen- oder Quell-Wasser gebracht werden. Zum Köder oder Qverder an die Angeln macht man von ungesottene Krebser die Schwänke und Scheeren aus, schneidet solche in kleine Bisllein, und steckt dieselben an die Anzel-Haacken: Oder, man nimmt einen Theil Honig, zwey Theil Reiber: oder Reiger-Fett, ein Theil Campher, und vier Theil faul Holz von denen alten Weiden, und leget eine Nacht Regen-Würmer dar ein, mit selbigen ist auch gut Forellen zu angeln. Oder: Regen-Würmer in Rinds-Blut geweicht, und eine Nacht darinnen liegen lassen, können die Forellen ungemeyn an sich locken. Es sind auch diejenigen Würmer sehr

dienlich an die Forellen Angeln, welche in demjenigen altverfaulten Holze sind, so man in denen Wassern, worinnen sich die Forellen aufhalten, findet; denn weil dieses ihre ordentliche Speise mit ist, also lieben sie auch solche am meisten. Wenn man sie mit dem Hamen fangen will, muß man fleißig Achtung geben, daß man denselben, so bald sie darinnen sind, auf und in die Höhe rücke, sonst springen sie wieder heraus. Will man aber mit Reussen Forellen fangen, so muß man folgenden Köder haben: Zibergeil und Campher müssen erstlich zusammen gefossen, hernach in einem Tiesel warm gemacht, und wenn der Campher zerflissen, Lein-Öel darzu gethan werden, hierauf läßt man es noch einmahl wohl vermischet einen Aufwall thun, und röset über dem Klachs wohl darinnen, welches man in den Beutel der Reussen, die Reusse aber bald ins Wasser legt; da denn die Forellen dem süßen Geruche nachgeben, und solalich sich selbsten in den Reussen fangen. Was nun ihre Zurichtung zur Speise anlanger, so werden sie, nachdem man selbige gewöhnlich gerissen, und ihnen das Eingeweide genommen, entmader gesortet, da man, nachdem sie gerissen und sauber ausgewaschen, etwas Eßig darüber gießet, einen Kessel mit Wasser und einen guten Theil Salz übers Feuer setzet, und wenn dieses zu fieden beginnet, die Fohren hinein leget und sie ziemlich einfieden läset, sodenn aber heraus nimmt, ein wenig kaltes Wasser darauf sprengt, und ein paar reine Bogen Papier darüber decket, daß der Broden nicht davon gehe, und sie theils also trocken nebst Citronen mit Eßig oder Wein austrägt, und auch wohl ohne Eßig mit frischer Butter verzehret; theils in einer Gallerte hingiebet, indem man ein paar Rälber-Füsse mit Hausener-Blättern so lange kochet, bis es so dick, daß es gestebe, da es denn durchgeseiht, und nachdem das Fett davon mittelst eines Löffel-Papiers herunter gebracht worden, mit Wein, etwas Eßig, Citronen-Saft und Zucker aufgeschet wird. Hernach klopffet man das Weiße von drey Eyern zu einem Schnee, und wenn das vorige im vollen Sud, schüttet man dieses aeklopffte Eyweiß dazu, und röhret es wohl um, da sich denn der Schaum alle hinein ziehen wird. Endlich gießet man diese Gallerte durch ein paar Servietten, über die angeordneten Forellen, läset es an einem kühlen Orte gestehen, so ist es gut. Theils mit einer Butter-Brübe, da die abgessottene Forellen in einer Caserol nebst einem guten Stück Schmalz geleset, und klein geriebene Semmel mit Muscaten-Blüthen darüber gethan werden, und so man noch Peterfilien-Wasser oder Fleisch-Brübe hinzugegossen, als man vermeinet angug zu haben, läset man dieses zusammen über einem Kohlfener so lanoe kochen, daß es ein wenig dicke werde: Einige machen noch über dieses eine Coulis auf folgende Art daran, indem sie eine abgessottene Forelle mit einem Stück Butter, Muscaten-Blüthen und etwas Semmel in einem Ißch zusammen reiben, Peterfilien-

Wasser oder Hühner- oder Fleisch-Brühe daran gießen, und wenn dieses gekocht, durch ein Haar-Tuch über die angerichteten Forellen schütten, und nochmahen ein wenig aufkochen lassen. Wer da will, kan fleinschnittene Petersilie daran werfen, und stat der geriebenen Semmel die Coulis annoch mit Eyer-Dottern abziehen. Will man sie mit einer Sardellen-Sosse oder Austern oder Muscheln zureichten, so wird nachfolgender Gestalt verfahren: Man nimmet von vier bis fünf Stück Sardellen, nachdem sie gewässert, das Fleisch, schläget sechs Eyer-Dottern in das Casserol, und rühret die Sardellen nebst Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten, einem guten Stück Butter, eine ganze Zwiebel, so aber bey dem Anrichten allezeit heraus genommen werden muß, und eine Messer-Spitze Mehl darunter, gießet halb Wasser und halb Wein oder auch Brühe darzu, setzet solches auf ein Kohlfener, und läßset es bey stetem Umrühren, etwas dick einkochen, da man es sodenn über die abgefottenen und noch warm gehaltenen Forellen anrichtet. Mit den Austern und Muscheln verhält man sich eben also, nur daß die letzten erst in die Brühe, wenn solche bald fertig, geschüttet werden müssen; So lassen sich auch die abgefottenen Forellen mit gerührten Ethern machen: es werden nemlich in die gewöhnlicher massen verfertigte gerührte Eyer die abgefottene und klein zerschnittene Sardellen nebst einigen Muscaten-Blüten gemenget, und bey dem Anrichten aus Schmahk gebackene Semmel-Schnittgen zur unterst in die Schüssel geleyet. Oder in eine Pastete geschlagen; hierzu werden die Forellen gerissen, gekerbet und eingefalzen, Lorbeer-Blätter, nebst Zwiebeln in Scheiben geschnitten darzu geleyet, guter Eßig darüber gegossen, und einige Zeit in dieser Lacke liegen gelassen. Hierauf nimmet man sie heraus, leget unten in eine von gutem mirben Teig zubereitete Pastete Butter und Gewürz, und die Forellen oben darauf, thut Citronen, Lorbeer-Blätter, ganze Nelken und Ingber daran, macht die Pastete mit einem zierlichen Deckel zu, und läßset selbige halb gar backen, sodenn läßset man durch einen Trichter nachgesetzte Brühe in die Pastete laufen, sie wieder in Back-Ofen setzen, und sie volends gahr backen. Die Brühe bestehet aus brauner Butter, worzu etwas wenig gebrauntes Mehl, Fleisch-Brühe und Wein geschüttet, klein gehackte Sardellen und geschnittene Citronen daran gethan, und dieses wohl durch einander gekochet werden. Oder mit Speck und Citronen gespickt gebraten: Da man die Forellen reisset, den Speck, wie auch Citronen-Schalen gang dünne, und etwa eines Lottes lang schneidet, erstlich eine Reihe Speck, und denn eine Reihe Citronen-Schalen in die Forellen spicket, sie hernach ein wenig einsalzet, an hölzerne Spießgen stecket, und diese wiederum an einen eisernen Spieß fest bindet, fein sauber daran braten läßset, und darbey sehr fleißig mit brauner Butter begießet. Endlich wenn sie fertig, werden sie theils also trocken mit ein wenig brauner Butter

hingegen, oder es kan eine braune Sardellen-ingleichen Capern-Sosse darüber angerichtet werden. Oder Mariniret: Da reisset man die Forellen, kerbet sie auf beyden Seiten, salzet sie wohl ein, und läßset sie also einige Stunden liegen, alsdenn trockenet man sie fein ab, kerbet sie mit Butter (einige nehmen auch Baum-Del), und bratet sie bey oft wiederholtem Bestreichen auf dem Rost, fein schon, da man sie denn abhebet und kalt werden läßset. Hernach nimmet man ein Fäßgen, das gleich so breit als eine Forelle lang ist, kerbet es ein, reibt es durchaus mit Pfeffer, leget unten auf dem Boden Lorbeer-Blätter, Rosmarinen, Citronen-Schalen, ganze Nelken und ganzen Pfeffer, auf dieses alles kommet eine Lage Forellen, und denn wieder voriges Gewürze, womit man wechselsweise so lang fortfähret, bis das Fäßgen voll, und das Gewürz die letzte Schicht ausmacht. Hierauf schläget man das Fäßgen zu, behret durch den einen Boden ein Loch, das mit einem Zapfen kan zugestopfet werden, gießet guten Eßig daran, damit das Fäßgen keinen leeren Raum behalte, setzet es an einen kühlen Ort, und verkehret es alle Tage: Oder man fiedet den Eßig mit einigen andern Zwiebeln ab, vermischet ihn mit Baum-Del: etliche backen die Forellen gar zuvörderst aus Baum-Del als aus einem Schmahk.

Forellen-oder Fohren-Hälter, siehe Fisch-Hälter.

Forellen-Sallat, siehe Sallat.

Forellen-Teich, dieser ist der allerältesten Art und am besten, wenn er etwas an sich selbst, oder doch allernächst bey sich kieselichte harde Quellen hat, und seinen Zugang von nahen frischen Bächen, so gleicherweise kiesel führen, empfähet. Die Forellen-Teiche, welche man besetzen muß, werden alle drey Jahre einmal genschet, und mit Säuglingen aus den Forellen-Bächen oder anderen Forellen-Teichen wieder besetzt. Winters-Zeit müssen diese sowohl als die Karpffen- und Hecht-Teiche aufgerissen, und rätiglich mit Fleiß nach dem Ein- und Ausfluß, daß er allezeit offen bleibe, gesehen werden.

Forbure, ist ein allgemeiner Fluß, der auf die Nerven der Pferde-Schenkel fällt, und eine solche grosse Verstarung verursachet, daß sie nicht mehr ihre gewöhnliche Bewegung haben. Bähungen, warme Umschläge, Reiben, Bestreichen mit warmem Baum-Del werden dagegen gebrauchet. Es hilft aber nicht viel.

Form, ist ein hehles Gefäß oder vertieffter Unris, der nach einem gewissen Modell zubereitet, davon hernach die Sache selbst, wenn sie dahin gegossen oder darein gedrucket wird, ihre Gestalt und das verlangte Ansehen bekommt. Nachdem aber der Einguß, oder dasjenige, was abgedrucket und formiret werden soll, der Materie nach gar sehr unterschieden, also sind auch die Formen ebenfalls mit Unterscheid einzurichten, dahero braucht man darzu Holz, Eisen, Schiefer-Stein, Thon, Gips, u. s. f. davon siehe Natur-Lexicon. Bey denen Hau-

haltungen bedienet man sich in denen Röhren der thönernen, blechernen und eisernen Formen zu den Pasteten und vielerley andern Backwerk, als da sind Mandel-Torten-Formen, Preis-Kopff-Formen, Eier-Kas-Formen, Bäckchen-Formen, Eisen Kuchen-Formen, u. s. f.

Forscheln, oder besser **Vorscheln**, Vorschlagen, ist eine Art des Dreschens, dadurch man angelegtes Getraide nur einmahl über und nicht gleich reine drischt. Es wird sonderlich bey dem Saamen-Dreschen gebraucht. Siehe **Treschen**.

Forst, ist der oberste Rücken auf einem Dache, oder auf einer wüster- und leimernen Wand, welcher entweder aus besonders dazu gestrichenen und abgebrannten Ziegeln, die man deswegen **Forst-Ziegel** nennet, besetzt, oder aber auf denen Schob- oder Stroh-Dächern aus à parte darzu verfertigten Schoben und Leimen gemacht wird, damit das Dach oder die Wand nicht von dem Regen beschädiget und eingeweicht das erste aber fein verwahrt werde. Der **Forst**, so aus Leim und Stroh gemacht wird, dheat mit blauen Lössen- oder Haus-Nauch, oder andern starken und um sich würgelnden Wurzeln besetzt zu werden, damit er desto fester und beständiger sey.

Forst, ist ein weit umfangener, mit Oberholz bewachsener offener Raum oder Theil eines Waldes, der in verschiedene Reviere, Berge, Thäler, Holzger, Forstlöcher und Büsche angetheilet wird, und daraus derjenige, dem die Forst-Gerechtigkeith darüber zukommt, die Nutzung vom Wild-Holz-Buch- und Eichel-Naß, wilden Obst a. a. m. zu genießen hat. Die nun an pfleglich- und gebührlicher Verwaltung- und Erhaltung eines Forstes und demselben anhängiger Gerechtigkeith einer Herrschaft, weil ein merklicher Theil ihres Einkommens darauf beruhet, sehr viel gelegen ist, als sind, wo eines Herrn Land oder Herrschaft groß und weitläufftig, und mit vielen Holzknaen, auch Feldern, Wiesen, Brücken, Triften, Hütungen zc. versehen, dieselben in gewisse Forst Reviere eingetheilet, und nach vorhandenen Gelegenheiten in richtige Grenzen mit sonderlichen Zeichen, Maß-Rainen oder Hauffen abgetheilet, und einem jeden Revier ein Förster vorsetzet. Sind nun in einer Herrschaft viele Forst Reviere, zu deren Aufsicht sollich auch viele Förster seyn müssen, wird über solche ein Ober-Förster, oder da es noch weitläufftiger wäre, ein Forst-Meister, über diese aber noch bey grossen Fürstlichen Forstwesen ein Ober-Forstmeister, als deren Vorgesetzter verordnet, die Ober-Aufsicht über dieselben zu haben, daß kein Unterschleiff unter ihnen, oder von andern keine Schmälerung oder Eingriff wegen Holz- und Wildpret-Sachen, dem herrschaftlichen Regalium zum Prajudiz unverantwortlich vorgenommen oder nachgelassen werde.

Forst-Bann, ist der Zwang-Befehl eines Forst-Herrn, vermöge dessen seine Unterthanen schuldig und gehalten sind, das benötigte Holz aus seinem Forste zu nehmen, und der

Eichel-Buch-Eckern-Castanien- oder anderer wilden Obst-Naß, gegen Erlegung eines gewissen Naß- oder Schin-Geldes, aus demselben sich zu erholen.

Forst-Frohnen, siehe **Frohn-Dienste**.
Forst-Barbe, **Stoß-Barbe**, wird derentwegen gehend genennet, so von dem Eigenthümer eines Holzes, wenn er ein Stücke Holz abzuweimen und zu Acker-Feld machen lässet, zu Ersättung des Schadens, so dadurch an dem Wild-Bann geschieht, demjenigen, der die Forst-Gerechtigkeith hat, gegeben werden muß. Siehe oben **Aussprocten**.

Forst-Gerecht, siehe **Förster**.
Forst-Gerechtigkeith, begreiffet in sich die freye unumschränkte Gewalt eines Grund-Herrns, über die Waldung oder Hölzer zu gebieten, Forst-Ordnungen denen Unterthanen zu publiciren, und die Verbrechen zu bestrafen, die Wälder in gangbarem Stand zu erhalten, Schwaige anzuordnen, zu deren Aufsicht Jäger, als Förster, Schützen und Knechte anzuziehen und zu bestellen, über das wilde Obst, Eichel- und Buch-Naß Vieh-Hütung, Holz-Gräber, Streu- und Moos-Rechen, und andere Wild-Nutzungen, ingleichen über Wild-Brüche, Lager-Holz und Kien, auch Vech- und Kohlen-Brennen zu gebieten, die Luder-Wälder anßer den Gehagen anzuordnen, die Haus-Thiere abzuhalten, zu befehlen, daß die Schenken, Müller und Richter Jagd- und Hef-Hunde halten, Bret-Wädhlen, Ziegel- und Kalb-Ofen, Eisen-Hämmer und Glas-Hütten nebst Holz-Flössen anzulegen, über das Gehäge zu gebieten, Häge-Säulen zu setzen, die Hunde fleppeln, auch Wild-Zäune und Wildfränge, Thier-Gärten, Wild-Aecker, Salz-Lecken und Heu-Scheunen, Kirr-Plätze und Vogel-Heide anrichten zu lassen, über die Fisch-Wasser und Krebs-Bäche, ingleichen Döbner-Gänge und Vogel-Streiche zu gebieten, die Grenzen anzuordnen zu beziehen, Forst-Häuser und Wohnungen aufzubauen, und mit allen Zubehörungen zu versehen, Holz-Markt und Verkauf auszusprechen, und frey zu handeln, und was dem allen mehr anhängig.

Forst-Grenze ist, wie weit eines Försters Reviere herum grenzen, deren Ausgang rings umher benennet seyn muß. Sie werden durch Bäume, Lager-Bäume und Eichen, Säulen, Grenz-Steine, Wege, Graben, Berge, Hügel, Bäche und Flüsse und sofort bezeichnet, und sind entweder natürliche oder gemachte. Die Forst- und Lager-Bücher oder Grenz-Beziehungs-Protocollo beschreiben sie, und wenn sie sollich legal eingerichtet, oder allerhand Rechte und Vergleichhe vorhanden, so werden sie dadurch so wohl als durch diejenigen Zeugen, die man bey Grenz-Beziehungen darzu nimmt, bewiesen. Bisweilen brauchet man auch Vermuthungen. Es werden auch an dem Baume, um solche als Grenz-Bäume zu erkennen, besondere Zeichen gemacht, welche auf einander weisen. Ein Forst-Bedienter muß sonderlich die Forst-Grenzen nicht nur wissen, ihren Grund so viel möglich erforschen, ihre Zeichen versehen und finden können, sondern auch sehr

hine oft umgehen und bereiten, damit keine Veränderung oder Eingriffe daran geschehen, als welches er alsobald der Herrschaft zu melden, mit Protestiren, Widerspruch und durch allerhand Aus Possessorios die Grenz-Rechte aber zu erhalten suchen muß, bis alles mit denen Grenz-Nachbarn aussgemacht ist. Ja er muß auch die verlohren und unrichtmässig verrückten Grenzen wiederum auffuchen und herzustellen bemühet seyn.

Forst-Haber, wird derjenige Haber genennet, den die Unterthanen an einigen Orten ihrer Herrschaft, zu Folge des Forst- und Wild-Bahn-Rechts, auf die Jagd-Hunde zu geben schuldig sind.

Forst-Haus, wird dasjenige Gebäude genennet, wo ein Ober-Forst-Meister oder Wild-Meister wohnt. Es werden auch theils Häuser also genennet, da Ober-Förster und Förster wohnen, von daraus dieselben die Heyden, Wälder und Wild-Wohnen, so weit dieselbigen sich erstrecken, sonderlich die Grenzen täglich fleißig bereiten und besichtigen können. Insemeim wird das Forst-Haus an denen Straßen oder Holz-Wegen, auch in Dörffern, so an den Heyden und Wäldern liegen, gekauft, damit in Feuers-Gefahr die Bauern hülfliche Hand leisten können, mit Stuben, Kammern, Küchen und andern nöthigen Zimmern versehen, wie auch Scheunen, Stallungen und andere Behältnisse zu des Forst-Bedienten Nothdurft erbauet, zum Zeichen, daß die Herrschaft desselben Waldes oder Forstes die hohe oder niedrige Jagd-Gerechtigkeit rechtmässig besitze. Und zum Zeichen, daß in solchem Haus auch ein Hirsch gerechter Jäger und Weidemann wohnt, werden auf denen Giebeln des Dachs, die Hirsch-Gehörne anzuschlagen. Wo die Herrschaften weit von ihrer Residenten Amts-Häuser oder andere Schlößer haben, wird ein solches Forst-Haus noch eins so zierlich erbauet und übersäulet, auch darinnen obener Gemäher gelassen, woselbst sie bisweilen über Nacht loaziren können: Jedoch haben manche Herrschaften hierzu an lustig gelegenen Orten absonderliche Jagd-Häuser sich daselbst zu divertiren, und zu den Virek- oder Auer-Hahnen Walks Zeit, ingleichen auch bey der Hirsch-Brunst, Schwein-Haz, Hirschen, oder andern vorkommenden Gelegenheiten, etliche Wochen lang sich aufzuhalten. Man kan mit solchen Forst-Häusern auch Gast-Wirtschaft, Geleits- und Zoll-Einnahmen, und endlich auch Auer-Bau, Wiesen und Vieh-Zucht auf eine nützliche Art, wenigstens zum Vortrag in denen Besoldungen der Forst-Bedienten verbinden.

Forst-Knecht, Fuß-Knecht, ist ein Forst-Bedienter, welcher unter dem Förster oder Forst-Meister steht, und von demselben zu Beobachtung derer weitläufftigen Forst-Revierere gebraucht wird. Es soll derselbe den Forst täglich und fleißig besuchen, und niemalen jemand anders, an seiner stat schicken, und denselben hernach mit Holz beschnen, vielweniger einiges großes oder kleines Holz verkaufen, oder ge-

gen andere Waare vertauschen, keine Vieh-Ertriff oder neue Straßen, dadurch viel junge Bäume zu Schanden gebracht werden, gekatzen; von dem Forst und dem ihm anvertrauten Revier, es sey Holz, Wiesewachs, Weid- oder andere Gerechtigkeit, nichts entziehen lassen, auf der Unterthanen und fremde Gehölze (darinnen der Wald-Bann ihrer Herrschaft zusehet) Acht haben, damit sie nicht verwüestet und dadurch dem Wild seine Stände und Fahrung geschmälert werden. Nicht weniger sind ihm die Wald-Wasser, Korallen Grundel- und Krebs-Bäche anbezuolen, darauf zu sehen, daß sie nicht ausgefischt und von diebischen Leuten verwüestet werden, vielweniger soll er sich selber gelüsten lassen, deraaleichen zu thun. Er soll niemanden, der in seinem Revier etwas schädliches und verbotenes unternimmt, schlagen oder beschädigen, es wäre denn, daß man sich freventlich widersehe, sondern allein pflanzen, und alsobald gehöriger Orten anzeigen, auf verdächtige Personen, die mit Holz, Kehlen, Besen, Reiff und Hopfen Strömen, Rab-Speichen und deraaleichen, auf der Straßen, oder unrichtigen Wegen, sich finden lassen, wohl Obacht halten, sie besprechen, und da sie nicht einen glaubwürdigen Schein vorzuweisen haben, sie anhalten, senterlich wenn es Leute sind, die nahe an dem Forst ihre Wohnungen haben. Und kurz: Er soll alles dasjenige thun und verichten, was ihme von seinem vorgesezten Förster oder Forstmeister anbefohlen wird, welches, wo kein Forst-Knecht ist, dem Förster selbst zu thun obliegt, wovon oben unter dem Wort Förster ein mehrers.

Forst-Meister, ist derjenige, so über einen großen in viele Reviere abgetheilten Forst gesetzt ist, und über die ihm untergebene Ober-Förster, Förster und Forst-Knechte die Aufsicht hat, damit sie ihre Schuldigkeit, ihren Instructionen gemäß, Nüchtmässig beobachten, und kein Unterschleiff unter denselben, oder von andern keine Eingriffe in die Holz- und Wildpret-Sachen dem herrschaftlichen Regali zum Nachtheil voraenommen werde. Er selbst soll vollkommen Jagd-Forst-Hirsch- und Holzgerecht seyn, die Holz-Märkte ausschreiten und persönlich besuchen, über alle und jede Gehölze, Grenzen Art des Holzes und Wildprets ein Register halten, was jährlich gejagt, geschossen, gefangen und in die herrschaftliche Küche gelieffert, oder verkauft, oder auch an die Bedienten an Deputaten abgegeben wird aufzeichnen, und sowohl über die vor verkaufte Holz und Wildpret, vor Raß, Wald, Riechen und dergleichen in Empfangs genommene Gelder sowohl als eingebrachte Straffen richtige Rechnung führen, seinem Ober-Forstmeister, oder wo keiner vorhanden, der Herrschaft von allem, was in Jagd- und Forst-Sachen wichtiges paizet, ohnverzüglich Nachricht geben, und worüber es nöthig, Verhaltens-Befehl einholen, und in Summa in allen und ieden vorkommenden Sachen und Handlungen seiner Herrschaft Nutzen und Ruftnehmen befördern, und allen Eingriff Schaden und Nachtheil verhüten.

Forst-Revier, ist ein gewisser Bezirk, oder ein Theil eines Forstes, welcher nebst andern Revieren eines Försters zur Aufsicht anbefohlen ist.

Forst-Steine, oder auch Jagd-Steine, werden diejenigen genennet, so die Forstliche Obrigkeit und das Jagen unterscheiden.

Forst-Ziegel, siehe Ziegel und Forst.

Forthäckeln oder Forthängen, heisset bey dem Spinnen am Rade, wenn das Weibsvolk den Faden auf der Spule von einem Hällein in den Hälzeln zu den andern fertleget, damit der Faden sich ordentlich aufspuhlet.

Fräß, wird nach Weidmännischer Redens-Art die Speise, Nahrung und Raub einiger wilden Thiere genennet; also saget man von Bären, Wölfen, Füchsen zc. daß sie auf den Fräß ausgehen.

Frantz-Brod, oder wie sie andere nennen, Mund-Semmel, oder Semmel-Pasteten, sind nichts anders als eine Art von Pasteten, welche aus dem schönsten Weizen-Mehl ganz rund gebaden, hernach auf allen Seiten mit einem Weis-Eisen ganz zart abgerieben; ferner wird oben ein Deckel eines ganzen Thalers groß abgeschnitten, und das inwendige mit einem silbernen oder blechernen Löffel heraus geböhlet, entweder in Schmalz gebaden, oder mit Butter bestrichen, und im Backofen abgetrocknet. Wenn dieses geschehen, können sie mit einem Ragout gefüllet, und nach Art der Votagen auf den Schüssel-Rand mit andern Garnituren so zierlich, als es nur seyn kan, vereinbaret werden; man mag sie auch alleine auf einer Schüssel anrichten, und stat eines Essens gebrauchen. Etliche, wenn sie solche gefüllet, setzen sie auf eine silberne Schüssel, und beschmier den Deckel mit Eiern, daß er anklebet, schieben solche in den Backofen, und gebens also auf die Tafel, damit sie fein warm bleiben.

Fransen oder Fransen, sind oben in einem Saum, von Zwirn, Seiden, Silber, Gold und dergleichen fest zusammen gewirckte und von dar herab hangende zusammen gedrehte Fäden, welche sodenn zu verschiedener Auszierung dienen müssen.

Frantzösische Spizen, diese sind mehrentheils mit der Nadel genehet, und haben unterschiedene Benennungen, als Pointe à la Reine, Dauphine, de Gennes. Die vornehmsten Spizen-Manufacturen sind zu Paris, Lyon, Diepe, Aurillac und Havre de Grace.

Frantzösischer Stich, nennen die Nähterinnen denjenigen, der dem Kreuz-Stich gar nahe kommt, denn wie bey jenen jedesmahl über vier Fäden Kreuzweise gestochen wird, so geschieht solches alhier nur über einen Faden, welcher Stich bey allerley Kissen und Überzügen, Beuteln und Kamru-Kuttern und manchen Galanterien gebrauchet wird.

Fransosen oder Frantzösische Pocken, ist eine bekante Krankheit bey denen Menschen, welche der abscheuliche Lohn der Geilheit und unreiner Vermischung mit dem andern Ge-

schlecht ist, überdem aber auch vermittelst der Ansteckung durch Betten und Kleider einem zusteßen kan. Doch hiervon handeln die Verse. Hier ist nur die Frage: Ob auch das Vieh, zum Exempel, die Kühe oder die Schweine die Fransosen haben? Die gemeinen Leute antworten: Ja. Sie sehen bey dem Kinde Viehe sowohl als dem Schweine-Vieh, den Brind, die Raude, den Ausfuß, die angegangenen und exulcerirenden Finnen, die Blasen in dem Munde, wenn die Vorken leicht ankuraufen sind, u. s. w. vor diese Krankheiten oder doch vor Zeichen derselben an. Daher man unter denen Fleischern und andern Leuten von Frankosigsten Kühen und Schweinen höret. Man kan auch nicht leugnen, daß diese Dinge dasjenige sind, woraus man ein unreines und unfruchtiges, ja dem Menschen an sich oder zufälliger Weise durch Ekel und Scheu zur Speise schädliches Vieh erkennet, und deshalb in der Policy allerhand Anhalt machet, im Kaufen und Verkaufen aber die Rechte allerhand verordnen, davon man Noevestrucks Med. edit. nachsehen kan. Allein daß unter denen Vieh-Krankheiten auch die eigentliche Fransosen-Krankheit zu zählen sey, ist wohl ungegründet, und vielleicht nur von einiger Ähnlichkeit gemisser Dinge bey einigen Vieh-Krankheiten mit denen Wirkungen und Zeichen der Fransosen bey Menschen entstanden. Es können zwar die lymphä und saliva bey denen Thieren ebenfalls verderben, scharff und schleimig werden, die Säfte deswegen stille stehen, und diejenigen Theile, welche kein Geblüthe führen, anstresen. Allein es hat dieses bey denen Thieren nicht zur Ursache die unmäßige Geil- und Unreinigkeit, es greift nicht die Knochen an, es wird nicht leicht durch Ansteckung fortaepflanzet, die Exulcerationen sind nicht in das innere des Leibes, sondern mehr ins äussere gerichtet. Wie man denn auch bey denen Menschen die Fransosen von dem Ausfuß, dem Scorbut und denen Pocken wohl unterscheiden muß.

Fransosen-Holz, ist ein hartes, schweres, schwarzbraunes harzigtes Holz, welches man als ein Schweiß- und Harntreibendes Blutreinigendes Mittel bey Menschen und Vieh in denen Krankheiten brauchet.

Frau, ist eine verhehlichte Weibes Person, und in der Wirtschaft heisset die Wittin die Frau, die Haus-Frau, (siehe Haus-Frau, u. Haus-Mütter), welcher verschiedene, ganz eigene Rechte, Pflichten und Verrichtungen in Ansehung ihres Mannes, ihrer Kinder, vornemlich wegen der Tochter, des Gefindes, sonderlich des weiblichen, und hiernächst unter denen wirtschaftlichen Geschäften vornemlich die Aufsicht und die Geschäfte in der Küche, dem Keller, der Kind- und Schweine-Viehzucht, wegen der Bewahrung, Reinigung und Verfertigung der Kleider, Wäsche, Betten, des Brauens, Backens, Waschens, im Nähen, Spinnen, Weben und andern Geschäften, mit der Wolle und Flachse, ja überhaupt wegen der Reinigkeit im Hause und der Ordnung des Haus-

Haufraths zukommt. Ihre Verrichtungen gehen auch meistentheils nicht sowohl auf den Erwerb selbst an nächsten, sondern vielmehr auf die Bewahrung, das in Acht nehmen, das erhalten und endlich nutzbare, vortheilhaftige, wohlinaerbeitete, sparsame und kluge auswendig, und ausgeben. Eine Frau, die zu diesem allen geschickt und die erforderlichen Eigenschaften des Leibes und der Seelen nebst verschiedenen andern weiblichen Tugenden hat, dahin nebst der Gottesfurcht die Keuschheit, Freundlichkeit, Mäßigkeit, Gedult und Bescheidenheit gehöret, ist, wenn sie auch nicht eben schön oder reich oder vornehm ist, ein großer Schatz eines Haus-sonderlich aber eines Land-Wirts, und allezeit vor diesen besser, als eine schöne, reiche und vornehme Frau, die dazu nicht geschickt ist oder doch nicht werden will und kan. Denn ein Land-Hauswirt brauchet keine bloße Hof- Staats- und Puz-Dame. Ist aber einer so glücklich, daß er nebst jenen Eigenschaften einer guten Frau, auch eine schöne, reiche und vornehme, oder etwas davon haben kan, so hat er sich, wenn er dergleichen Gut vernünftig und Ehrlich zu brauchen weiß, desto allflicher zu schätzen. Inzwischen stellet diese Abbildung zugleich den Zweck vor, den sich Eltern, vornemlich aber die Frauen bey der Erziehung ihrer Töchter setzen müssen. In zu einer solchen Erziehung des weiblichen Geschlechts fehlen uns noch verschiedene weibliche Schulen und dazu dienliche Anstalten, daran doch, da wir unsere guten Haus Frauen und Mütter daraus haben sollen, so viel im gemeinen Wesen gelegen ist.

Frauen-Blat, Frauen-Münz, s. Münz.

Frauen-Distel, Marien-Distel, ist ein Kraut mit grossen langen Blättern, so am Umkreis zerkerbet oder zerschnitten, mit scharffen Stacheln besetzt, und mit weissen Flecken besprenget. Der Stengel ist über zwey Ellen lang, Fingers dick und stachlicht; Die Neben-Aestlein tragen allesamt mit spitzigen Dornen besetzte Knöpfe, darinnen der laue und glatte Saamen in weissen Haaren verborgen liegt. Dieses Kraut, welches in denen Gärten mit Fleis gezogen wird, will eine gute fette Erde haben, und muß im Frühling gesäet werden, hat gleiche Kraft und Wirkung mit der Cardobenedicten, ob es gleich nicht so bitter als dieselbige ist.

Frauen-Eis, ist ein weisser, platter, durchsichtiger Stein, welcher so weich, daß man ihn in zarte durchsichtige Blätter reissen und wie Glas brauchen kan. Es wird aber auch das Ragen-Silber oder der Ragen-Stein, wiewohl unrecht, Frauen-Eis genennet.

Frauen-Haar, ist ein kleines Kraut mit zarten tiefgefärbten Blättern, so den ganzen Winter durch grün bleiben, von einer zersetzten Wurzel, aus welcher ein dünner glänzender Stengel hervor schießet. Es giebt dessen zweyerley einheimische Arten, nemlich das schwarze, so eigentlich Frauen-Haar genennet wird, und das weisse, welches auch den Nahmen Mauer-Kante führet. Sie wachsen

gerne zwischen denen Fugen und Rissen der alten Mauern, oder feuchten Ritzen der Felsen, auch öfters in denen Brunnen-Gemäuern herfür. Beydes trocken, zertretet, geöffnet und löset auf, ziehet auch, wenn es dürr worden, ein wenig zusammen, und reiniget das Gehlüte, dahero es wider den Husten, Engbrüstigkeit, Gelb-Schwind- und Wassersucht, Stein-Schmerzen, Milz-Gebrechen und Fieber gebraucht wird. Die Mauer-Kante wird von denen Hirten zu verschiedenen Kranckheiten des Viehes, wenn es auf der Weide etwas giftiges gefressen, absonderlich aber, wenn die Schweine sehr erkranken, mit Nutzen gebraucht.

Frauen-Münz, siehe Münz.

Frauen-Röslein, oder Marien-Röslein, ist ein Hümen-Gewächs, welches etliche, einen bis anderthalb Schuh lange, gerade und runde Stengel treibt, und etwas größere Blätter als die Salbey hat, die drey bis vier quer Finaer breit, swizig, weich, weiß und wollicht sind. Die Blumen bestehen aus fünf Nelcken-förmig zusammengefesten Blätlein, welche von verschiedenen Farben und entweder Feuer-roth, Purpurfarb oder weiß, einfach oder gedoppelt sind. Man hat auch welche mit Leibfarben getipfelten Blumen; nach ihrer Verblühung folget eine Kegel-förmige Hülse, welche sich an der Spitze öffnet, und einen fast runden Saamen zeigt. Sie werden am besten durch die Ven-Schößlinge forzgeplanket, wollen einen guten Grund haben, und allezeit über das andere Jahr im Frühling versetzt seyn, man muß sie aber alsdenn von den übrigen Stengeln kläubern, sonst blühen sie zu viel und verderben. Es giebt noch eine fremde Art, welche Americanische Marietten genant werden, und alle Sommer schöne rothe, aus einem aelden Kelch herfür schießende Blumen haben. Diese müssen des Winters in die Gewächs-Häuser versetzt, auch bisweilen besprinet, oder von unten auf besucht, und erst im Frühling bey aufgehörender Kälte, wieder in die Luft gestellet werden.

Fregatte, ist ein grosser Africanischer See-Vogel.

Fregatte, ist eine Art von Schiffen, davon siehe das Zeitungs-Lexicon.

Freundling, ist der Nahme einer gewissen Art Falcken. Siehe Falck.

Fresser, ist eine Baum-Kranckheit, welche sonst auch der Krebs genant wird. Siehe Krebs.

Fröttel, siehe Fröttel.

Freundschaft, diese Sache gehöret zwar eigentlich in die Sittenlehre. Allein es ist doch auch nichts in der Wirtschaft nöthiger und vortheilhaftiger, als die Freundschaft und die Klugheit, solche zu erlangen, zu stiften, zu unterhalten und zu brauchen. Denn die Wirtschaft ist nicht nur überhaupt an die gefellige Hülfe und Liebe, die aber nach dem Sünden-Fall meistentheils interesirt ist, sondern auch an diejenige Gemüths-Verfassung

Freyer oder mehrerer Personen gegen einander gebunden, da dieselben ihres guten Vermögens und redlichen Willens versichert seyn, einander darinne überhaupt oder in gewissen Geschäften und zu besondern gerechten Zwecken, aufrichtig und freywillig, zu dienen und beyzustehen, ohne deshalb eben auf gewisse bestimmte Gegenvergeltung in allen Fällen zu sehen. Und eben dieses heißt eigentlich Freundschaft. Diese Versicherung kan nun verschiedene wahrscheinliche Gründe haben. Bekantschaft und Erfahrung, sonderlich aber diese in der Noth, sind wohl die gewissensten bey aller Bluts- und Muths Freundschaft. Eine gewisse unvermeidliche Nothwendigkeit, so aus der Vereinigung der Absichten entspringet, ist gleichfalls ein solcher Grund. Die Zusammenstimmung der Gemüther ist mehr eine Gelegenheit sie zu stiften und ein Mittel sie zu unterhalten. Eine allgemeine oder doch auf diejenigen Dinge, darauf die Freundschaft besonders zielt, gehende Vertraulichkeit, Treue, Verschwiegenheit und Bereitwilligkeit, sind sowohl zum Anfang als Fortgang nöthig und auch elne Frucht davon. Hauswirthe müssen sich sonderlich um gute Freunde unter denen bekümmern, die mit ihnen in gleichen Umständen sind. Mit Nachbarn gute Freundschaft zu halten, ist eine höchst nöthige Regel. Wirt und Wirtin müssen die besten Freunde seyn, sonst gehet alles rückwärts in der Wirtschafft. Es giebt auch Grade und Stufen oder ein verschiedenes Maas der Freundschaft. Zu einem durchgängigen Freund, dem man sich nicht und gar ohne allen Vorbehalt vertrauet und gänzlich in seinem innern und äusserlichen überläßt, gehöret viel, und man findet fast unter denen Menschen keinen einzigen, da nicht allemahl noch die Klugheit ratthen sollte, ein kleines Mistrauen zu behalten, und auf seiner Hut zu seyn. Was ubriens insonderheit in Handels- Geschäften Freunde und Freundschaft helfen, das ist bekant; der Kaufmanns-Credit kommt sonderlich auf Freunde an. Genug ein Wirt muß gute Freunde haben, dabey aber auch Flug in der Freundschaft seyn.

Frey-Würsche, sind an einigen Orten solche Hölzer und Segenden, worinnen einem ieder zu schießen und zu jagen erlaubet ist.

Freyfam-Kraut, siehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Freyungs-Stein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon an diesem Orte erwehnet worden.

Fricandean, ist ein gutes Essen, welches aus dünne geschnittenem Kalb-Fleisch beraitet wird; Es muß aber dieses fein zart geklopft, mit Speck sauber gespicket, in Butter geröstet, mit allerhand guten Gewürz-Kräutern versetzt, mit guter Brühe darauf gegossen werden, in welcher man es dämpffen und kochen läßt. Man nimmet nemlich eine Kalbs-Keule und schneidet ganz dünne Stücklein, woran aber keine Flehsen und Haut hanaen dürfen, klopft dieses Fleisch mit einem Messer-Rücken fein zart, hernach schneidet man

Speck wie zum Rebbüner-Spießen, und fricket es auch so sauber, als ein Rebbun, und leset es auf eine Schüssel oder Spickret. Wenn es nun alles zusammen gespicket worden, so setzet man eine Casserole mit Butter aufs Feuer, leget das gespickete Fleisch darein, und läset es eine ziemliche Weile darauf stehen, so wird sich viel Brühe zeigen. Diese setzet man hernunter auf eine Schüssel, thut zu dem Fleisch ein paar ganze Zwiebeln, Ingber, Muscaten-Blüthen, ein wenig Thymian, Lorbeer-Blätter, Citronen-Shalen und etwas Sals, läset es also ferner dämpffen, hernach giesset man Wein und gute Brühe daran und läset es offo kochen, kreuet auch ein wenig geriebene Semmel dazu, oder giesset fertige Brühe daran, und läset es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, so läset man die erslich abgefeigete Brühe darein laufen, drückt Citronen-Safft darüber her, so ist es fertig und gut.

Fricandelle, ist ein angenehmes Gerichte, welches aus einer sonderlichen Farce oder Gebäck zubereitet wird, die man hernach auf ein Kalber-Nes, so vorhero in beliebige Stücke geschnitten worden, träget, wie kleine Würste zusammen rollet, in Butter backen, und mit einer guten Brühe verreiben läset. Die ganze Zubereitung geschiehet also: Man brätet eine Kalbs-Keule ab, thut hernach die Haut alle herunter, und schneidet nur das derbe Fleisch mit einem Schneide-Messer ganz klein, löset es in einem Mörsel, thut zuvor in Milch gewaschene Semmel darein, ein Stücklein Butter, Muscaten-Blüthen, vier Eyer, Dottern, ein ganzes Ey ein wenig klein geschnittene Zwiebeln und Sals, reibet dieses alles wohl durch einander; hernach thut man es wieder heraus, schneidet frischen Speck ganz klein würfflicht, und reibet denselben auch darunter; hierauf nimmet man Kalber-Nese, schneidet sie stückweise, so groß als die Würste werden sollen, leget auf die geschnitrenen Stück Nese etwa zwey Finger stark von der gemachten Farce oder Gebäck, und rollet es zusammen, machet deren so viel als man brauchet; befreichet auch eine Lorsten-Wanne mit Butter, leget die Würste darein und setzet sie im Back-Ofen. Wenn solche nun fein gelbbraun gebacken, so kan man sie auf eine Schüssel anrichten. Soll eine Sardellen-Sauce oder Tuncke darzu kommen, so nimmet man drey bis vier Eyer, Dottern, thut dieselben in ein Topffgen, giesset ein wenig Coulis oder sonst gute Brühe darüber, in gleichen ein wenig Wein und Citronen-Safft, quirlt dieses zusammen an einem Koblseuer, bis es beginnt dicke zu werden. Endlich giesset man von dem Fett, worinnen die Würste gelegen und gebraten, auch hinein, schüttet diese Brühe in eine Schüssel, sprengt die Würste auf dem Fett etwas darüber, richtet die Würste auf dem Schüssel-Rand herum an und garniret sie mit Citronen oder Blumwerck. Diese Würste können unterschiedlich, als Verlagen zu Erbsen, Bohnen, braunen Kohl &c. gebraucht, sonst aber auf vielerley Art von Kalbs-, Leber-, Lungen, rohen Schwein-Fleisch, Schöpfen-

Fleisch ic. gemacht werden; nur sind dabey die Eier zu sparen, auch darff man nicht viel geriebene Semmel darzu brauchen: Nieren Talg aber und eingeweichte Semmel sind am dienlichsten. Den Geschmack zu verändern, können es die Würz-Waaren thun, als Citronen, Sardellen, Zwiebeln und dergleichen, von vielen wird auch ein ziemlich Theil Cardamomen darzu genommen.

Fricassée, heißet ein solches Essen, da zum Exempel, Fleisch, Hüner, Tauben, Hirsch-Kolben, Hirsch = Ohren, Frösche und dergleichen, in kleine Stücke zerschnitten, nebst Gewürz und andern wohlgeschmeckenden Dingen dämpfen und gleichsam braten müssen.

Friese, sind ungeschorne grobe wollene Zeug, die da meist zu Pferde- und anderen Decken Unter-Röcken und schlechten Bauera-Kleidern gebraucht werden, indem sie fein warm halten. Sie werden in Hamburg und Lübeck weiß eingekauft, und hernach gefärbet.

Friesel, ist eine heut zu Tage mehr als in denen alten Zeiten bekannte und sonderlich in denen Städten unter järtlichen Leuten gemeine, und wenn es der weiße Friesel ist, gefährliche Krankheit, vornemlich bey denen Wöchnerinnen. Es haben einige angemercket, daß, nachdem wir Deutschen von unserer alten Lebens = Art im Essen und Trinken abgewichen wären, sonderlich aber so viel Gewürz und Caffee gar unordentlich zu brauchen anfangen hätten, diese Krankheit erst bekannt worden.

Frische Milch, ist eine entweder roh und bloß abgelaßt, oder mit Eiern vorher abgefottene Milch, werein man gemeinlich Semmel oder Zwieback, oder auch nur Brot einzubrocken pfelet. Will man selbige besunders gut zubereiten, werden rein gesehene und gewaschene Corinthen, geschnittene Mandeln, und ein Theil guter Rahm hinzu gethan. Andere wollen es noch besser machen, indem sie an stat der Mandeln, die Blätter von diesen Mandel-Bäumen nehmen, und die Milch darüber abfüßen, etwas Zimmt = Wasser oder Zimmt, ingleichen etwas Rosen-Wasser darzu thun. Endlich fieden sie auch die Milch über Flieder- oder Hollunder-Blüten ab, thun Zucker, Zimmt und Rosen-Wasser darzu. Diese letztere Art hält man auch vor eine Reinigung des Geblütes und Leibes.

Frischen, heißet bey den wilden Sauen so viel als bey den zahmen Schweinen das Werfen oder Kerckeln.

Frischling, wird ein junges wildes Schwein im ersten Jahr genennet; im andern Jahre heißet es ein jähriger Frischling.

Fritillarie, oder auch Narcisse, *Chaperonné* von dem Nahmen des Erfinders also benahmet. Einige nennen sie auch Marmor-Lilie, andere aber Meleagride, von dem Lateinischen *Meleagris*, welches so viel heißet, als

eine Indianische oder Calecutische Henne (Trut-Henne), weil diese Blume fast eben so, wie dieses Feder-Vieh gezeichnet ist. Sie ist wie ein Bret = Spiel, mit zweyfärbigen Quadraten sehr zierlich ausgeheilet; Es giebt aber auch einfärbige, mit weißlichten Ribben, auf welchen sich eine grüne Linie oder schmales Strichlein bis in die Mitte des Blats ziehet. Inwendig in der Blume selbst sind sechs kleine Häserlein, um welche sechs kleine gelbe Körnlein anzutreffen, die nicht anders aussehen, als wenn sie mit Staub bestreuet wären. Sie werden abgetheilet in früh- und spätblühende, einfache und gefüllte, nur mit einer oder mit vielen Blumen gezeire: Die gemeine und frühzeitige, blühet bleichroth mit dunkeltem Purpur vertieffet, eine andere ganz weiß, noch eine andere gelbarin mit vielen Blumen, und über dieses noch die gefüllte mit großen Blumen. Unter den spätblühenden, findet sich auch eine, so gelbarin blühet; sammt einer andern mit rothen oder braunen Würfeln; eine Isabelfärbige; eine andere besondere Art mit breiten Blättern und Stengeln, an welchen zu oberst unter etlichen Blättern, nach Art der Kaiser = Krone, zwey oder drey Blumen abwärts hängen; die kleine schworke aber wird unter allen für die rareste gehalten. Diese Blumen, welche einen mittelmäßigen Grund, der nicht zu fett und mager ist, mit einem Wort, eine lockere gemeine Feld = Erde erfordern, dürfen über drey quer Finger tieff nicht eingesehet werden, weil sie aber gar leicht welcken, wenn die Hitze im Sommer auch zu groß, oder eine langwierige Dürre einfället, so kan man sie wohl mit ein wenig Wasser ansprenghen und besetzen. Die Zwiebeln werden jährlich um Jacobi aus der Erde genommen, aber über vierzehn Tage nicht daraus gelassen, sondern aldemn wieder eingepflancket; im Fall man aber selbige erst mit den Tulipanen wieder einsetzen wollte, muß man diese Fritillarien = Zwiebeln in einem Topf mit frischem Sand eingefüllet, so lange einlegen, und im Keller aufbehalten. Überhaupt stehen sie sicherer in großen Blumen = Töpfen, als in den Beeten, weil man sie solcheraekalt der Sonnen = Hitze desto besser, wenn es nöthig, entziehen, als auch mit dem Anfeuchten und andern besser warten kan.

Fröhne, Frohn = Dienste, Hofe = Dienste, Schaar = Werk, oder nach Böhmisch- und Oesterreichischer Redens = Art Robatzen, werden alle diejenigen Dienste genennet, so die Unterthanen ihrer Obrigkeit umsonst, und auf ihre selbst eigene Kosten, oder aber gegen eine gewisse Lieferung, da sie nemlich etwas weniges, zum Exempel, die Speisung, oder eine gewisse Anzahl kleingebackener Brote und Käse, so Fröhner = Brote und Fröhner = Käse genennet werden, oder etwas Frohn = Korn, oder aber, die die Fröhne mit ihren Pferden oder Ochsen und Geshirre verrichten müssen, etwas Futter vor ihr Vieh zu genießen haben. Es werden aber die Frohn = Dienste in gemessene oder ungemessene eingetheilet. Jene sind an gewisse

gewisse Zeit und Arbeit gebunden, auffer welchen der Fröhn = Herr nichts fordern kan: diese müssen gethan werden, wann und auf was Art die Herrschaft solche geleistet haben will, also daß an manchen Orten der Unterthan die sechs Wercel-Tage zu Hofe ziehen, am Tage des Herrn aber dem Edelmann noch Bottschaft lauffen muß. Ferner werden die Fröhn-Dienste eingetheilt in Spann-Fröhn-Dienste, welche mit dem Zug = Vieh, und Hand-Fröhn-Dienste, welche allein mit der Hand geleistet werden. Endlich werden sie auch nach der Arbeit unterschieden, in Acker-Fröhnen, welche zu Bestellung des Acker-Baues, mit Düngen, Pflügen, Eggen, Erndten und Einführen gethan werden; Bau-Fröhnen, wenn die Unterthanen zu Aufrihtung neuer, und Unterhalt = und Besserung der alten herrschaftlichen Gebäude, auffer den Acker-Fröhnen, mit Führen und Hand-Arbeit helfen müssen; diese, wenn sie sonderlich bey denen Landes- oder Erbherrschafftlichen Wohnungs-Gebäuden gethan werden müssen, heißen auch Burg-Fröhnen. Jagd-Fröhnen, wenn sie zu den Hirsch = Wolfs-Schweins- und andern Jagden zu dienen schuldig sind: Forst-Fröhnen, wenn die Unterthanen im Forst, bey Abtreibung des Holzes und sonstlich gebrauchen lassen müssen. Es ist eine Frage in der Cameral-Wirtschaft: ob es besser sey, die Fröhn-Dienste in Geld zu setzen, und ein gewisses Dienst-Geld dafür auf die Häuser oder Land-Güter zu legen? Ingleichen wie die Dienste in Anschlag zu bringen? ob nach denen ehemahligen Tagen und Arten der Dienste? Der Herr geheime Rath Gasser in seiner Einrihtung zu denen Deconom. Polic. und Cameral-Wissenschaften hat davon gehandelt. Es muß vor allen Dingen ausgemacht seyn, ob der Herr zu dieser Veränderung befügt sey? Auffer diesen muß es mit Einwilligung der Dienst-Leute geschehen. Es ist am besten, daß man den Anschlag nach denen Tagen und der Arbeit, die zu leisten, mithin nach dem vor solche Arbeit in gewisser Gegend gewöhnlichen Tage-Lohn vor erst mache, dabey aber auf die Veränderung des Lohnes sehe, und einen Mittel = Preis der Arbeit annehme, weil der Lohn nach denen Umständen der Zeit bald steigt, bald fällt: Hiernechst aber die Austheilung auf die Häuser und Aecker eines jeden machet. Sonst ist es nicht eben in allen Geaenden und in allen Umständen rathsam, an stat der wirklichen Dienste Dienst-Geld zu nehmen, sonderlich wenn die Leute beyndörffig sind, wenn man deshalb die Güter mit vielem Gesinde und Vieh zur Arbeit beschweren, und also den Aufgang dabey vergrößern müste. Allein die Umstände verursachen bisweilen, daß man die alten Fröhn = Dienste nicht mehr nutzen kan. Z. E. bisweilen war vor Alters eine Hofhaltung an demselben Ort. Es wurden viele Weten, Bau = Dienste, Kutsch = Führen und dergleichen erfordert. Nach der Hand ist keine Hofhaltung mehr vorhanden; Man braucht

diese Dienste nicht, und das wenige kan vor wenig Geld und Lohn erlangt werden. Solchergestalt aber würde der Bauer gar keine Dienste thun, da doch Zins und Dienste eine allgemeine alte Last der Leibeigenen ist, daraus unsere Bauren entstanden. Daber auch nach den heutigen Rechten ein allgemeiner Grundsatz ist: Ein ieder Bauer muß von seinem Gute Zins und Dienste thun, wenn er nicht seine Befreyung davon besonders erweisen kan. Und in solchen Umständen ist es allerdings nützlich und recht, Dienst-Geld vor die Dienste, und also was gewisses vor das ungewisse zu nehmen, solchergestalt aber die Herrschaftlichen Güter zu verbessern.

Fröhner, heißet ein Unterthan, der seiner Herrschaft Fröhn = Dienste zu leisten schuldig ist, und diese sind, nach dem Unterschied derselben, entweder Hand-Fröhner, so mit der Hand-Arbeit, oder Spann-Fröhner, so mit ihrem Zug = Vieh ihre Dienste verrichten müssen. Solche Fröhner sind bisweilen dergestalt an die Güter gebunden, daß der Herr auch nicht einmahl die Fröhne ohne Entgelt, woferne die Fröhner nicht darein willigen, aufsagen kan, weil diese sonst keine gewisse Nahrung haben würden.

Fröttel, Frettel, ist ein kleines, vierfüßiges, wildes Thier, von dem Geschlecht der Wiesel, daher es auch im Latetnischen von einigen Mustela silvestris vel rustica genemmet wird. Dieses Thierlein, welches sich zahm machen, und auf die Caninichen = Jagd wohl anrichten läßt, ist etwas größer, als ein Eichhornlein, schläng und länglicht am Leibe, weißgelblicher Farbe, hat schöne rotze Augen, und gar medliche Füßlein; wiewohl es auch Fretteln giebt, so bunt und scheidt, von oben röthlich oder Leberfärbig, unten am Bauch aber ganz weißlicht sind. Ihr gewöhnlicher Aufenthalt ist in denen größten Wildnissen und Einöden, ihre Nahrung auch bestehet in Wildpret von Caninichen, auch in Fischen, Wozeln und Hengn, als welchem letztern sie insonderheit sehr nachstellen. Das Weiblein gehet ganzer vierzig Tage trächtig, und setet oftters fünf, sechs, sieben bis acht Junge auf einmahl: diese sind dreißig Tage blind, und wenn sie etwan sechs oder sieben Wochen ihr Gesichte gehabt, kan man sie schon zur Haz bey wilden Caninichen gebrauchen, werbey man ihnen eine Schelle an den Hals, den Caninichen eine mehrere Furcht einzuwürgen, zuweilen aber auch ein kleines Maul-Körblein von Leder anzuhängen pfleget, damit sie so wohl die Caninichen fressen, aber nicht beissen können, wenn sie dieselbigen aus ihren Schlupf-Löchern heraus treiben müssen. Die Frötteln pflegen, so oft sie erzürnet und erbitset find, einen starcken Wisam-Geruch, wie die Warden, von sich zu geben.

Fröhn-Führen, werden diejenigen Führen genemmet, so ein Unterthan seiner Obrigkeit zur Fröhne thun muß.

Fröhn-Gut, heißet ein Gut, darauf Fröhn-Dienste haften.

Fröhn-Register, ist ein ordentliches und

richt-

richtiges Verzeichniß, aller von denen Kröh-
nern das Jahr über geleisteten Frohn-Dien-
ste. Dergleichen Register wird bey ge-
messenen Frohn-Diensten, um guter Rich-
tigkeit willen gehalten, und unter eines jeden
Kröhners Nahmen und summarischen Anzahl
seiner Frohn-Tage, wie viel, und bey was
Arbeit solche gethan werden müssen, alle ganz-
ze und halbe nebst der Arbeit, so der Kröhner
verrichtet, ordentlich specificiret, und wenn
die Kröhne vorbey, so wohl der Kröhner Kern-
Stöcke abaeschnitten, als das Frohn-Register
der Herrschaft zur Nachricht eingeliefert.

Frosch, ist das bekante kleine vierfüßige
Thier, welches verschiedener Arten, und ent-
weder grün, gelb und weiß, grau, oder grün
und schwarzflektigt ist. Etliche wohnen nur
auf der Erden, als die grünen Laub-Frösche,
welche sich von dem Laub der Bäume und
Sträucher, auf welchen sie sich aufzubalten
pflegen, nähren, und durch ihr Schreyen den
zukünftigen Regen anzeigen sollen, inalei-
chen die gelben Frösche, die man nur in Gär-
ten, Feldern und Gebüsch findet; die
grauen, auch grün- und schwarzflektigten aber,
halten sich in Gräben, Bächen, Flüssen,
Seen, Teichen und Morästen auf, und sind
größer als die vorigen Arten. Die Hinter-
Viertel werden einiar Orten verpfeiset, be-
sonders unter den Franzosen, welche solche
mit hölkernem Volken von kleinen Armbrüs-
ten oder Frosch-Schnepfern, welches Wort
aufzufuchen, schießen, oder sonst fangen und
sie fricafiren, mit Mehl oder Griech besprenat
aus Schmalz backen, oder auch wie junge
Hühner zurichten; nur ist dabey noch anzu-
mercken, daß das Frosch-Fleisch viel schärffer
als anderes Fleisch, oder als Fischweil tracti-
ret seyn will. Man brauchet hierzu nur die
gelben, weißen Frösche, nicht aber die grün-
und schwarz-sprenglichten aus Teichen oder
Sümpffen, vielweniger die Laub-Frösche; so
hüet man sich auch im Monat Mayo, als in
der Laich-Zeit der Frösche, sie zur Speise zu
nehmen, weil sie sich alsdenn auch mit den
Kröten zu vermischen pflegen. Die Bienen
haben einen argen Feind an diesem Ungezie-
fer, denn wenn sie schwer beladen vor die
Bien-Stöcke und Körbe kommen, und vor
solchen aus Müdigkeit, wie es oft geschie-
het, in das Gras fallen, so werden sie von
denen darinnen verborgen liegenden Fröschen
weggeschmarnpt und verschlungen; welches ih-
nen auch wiederfähret, wenn sie an das Was-
ser zu trinken, und denen Fröschen zu nahe
kommen. Sie thun auch an den kleinen Fi-
schen und der Brut im Fließ-Wasser und Tei-
chen grossen Schaden, und freßen solche weg,
wo sie dergleichen erhaschen, ja es mögen sich
gar die grossen an ziemlich starke Hechte wa-
gen, wie man davon ein Cremel beyh Du-
bravio, in seinem Tractate de piscibus et
piscinis hat, da ein großer Frosch auf einen
starken Hecht gefrunge, demselben die Au-
gen ausgekragt, und so lange auf ihm sitzen
geblieben und gemartert, bis er ihn ums Le-
ben gebracht. Noch wunderbarer ist, daß ein

Frosch sich gar an einen Vogel macht, wie ich
Anno 1719 selbstn gesehen, da auf einem
ohnweit Leipzig gelegenen Ritter-Gute an dem
Rande des Schloß-Grabens ein großer Frosch
auf eine herumhüpfende erwachsene Nachstel-
ze begierig gepasset, und solche endlich erschmarn-
pset, aber weil sie sich mit ihren Krallen in
dem Unter-Maul des Frosches eingehäkelt,
solche nicht verschlingen können, daß also die
Nachstelke etwas über die Helffte in des Fro-
sches Rachen bleiben, der Frosch aber, wel-
cher die Nachstelke entweder nicht los lassen
können, oder vielleicht auch nicht gewollt,
endlich am dritten Tage in einem Geröthe,
wohin man ihn mit seinem Raube gebracht,
crepiren müssen. Ihre Feinde sind der Hecht,
und alle Raub-Fische, die Krebse, Nacht-
Vögel, als Schuhu, Eulen und Käuglein,
wie auch die Schlangen, vor allen aber die
Störche und Raben, die sie allenthalten ver-
folgen, und wo sie solche antreffen, wegfan-
gen und auffressen. Sie laichen im Frühling,
da denn endlich aus dem Laich ein rundes
schwarzes Stückerlein Fleisch erwächset, an
welchen sich förtlich der Kopf, die Vorder-
Füße und der Schwanz sehen lassen, dieser
theilet sich endlich, und wenn die Haut da-
von abgegangen, so werden die Hinter-Füße
daraus. In der Arzney werden von denen
grünen Fröschen fast alle Theile gebraucht.
Weil aber diese Thiere nicht nur obgedachter
massen in den Fisch-Wässern grossen Scha-
den thun, sondern auch manchem mit ihrem
heßlichen Geschrey zuwider fallen, so werden
sie entweder mit denen Frosch-Schnepfern
weggeschossen, oder mit Hohlwurw, welche
man in das Wasser, worinnen sie sich auf-
halten, wirfft, oder am besten durch Ausfö-
schung des Frosch-Laichs im Frühling getil-
get und aus dem Weese geräumet. Durch
ein an Ufer angemachtes Feuer, kan man
auch das beschwerliche Schreyen der Frösche
stillen. Sonst wird aus ihrem Laich auch das
bekante Frosch-Laich-Plaster, wovon das
Wort Frosch-Laich nachzusehen, inaleichen
ein Waschwasser vor das Gesicht des Frauen-
zimmers gemacht.

Frosch, wird auch eine Pferde-Krankheit
genennet, welche darinnen besteht, daß die
Pferde im Munde, unter der Zungen auf bey-
den Seiten kleine Höcker bekommen, welche
endlich ganz schwarz, und zuweilen zu ziem-
lich grossen mit Materie angefüllten Beulen
werden, wovor die Pferde nicht fressen könn-
en, und folglich von Hunger ganz elende
werden. Diese also genannten Frösche soll
man mit einer Fliete auffressen, oder mit ei-
nem scharffen Scheerlein abzwicken, und mit
gebähetem Brot und Salz wohl reiben, so
wird sich die schwarze Haut abreiben, her-
nach soll man Sade-Wann, Campher und
Myrrhen in scharffem Esig sieden, und dem
Pferd das Maul und den Schaden wohl aus-
waschen, auch den Rauch von Morbren in
das Maul gehen lassen. Man kan auch die
Haut mit einem glühenden Eisen brennen,
doch muß man behutsam dabey umgehen, da-
mit

mit die Zunge nicht verlezet werde. Wenn das Rind-Vieh, Ochsen oder Kühe den Frosch unter die Zunge bekommen, so nehme man Wein-Kauten, Salbey, weissen Hunds-Koth, Sals und Osen-Rus, jedes gleich viel, stosse es zu Pulver, und reibe dem Vieh die Zunge damit.

Frosch=Laiçh, dieses ist nichts anders, als eine Menge kleiner von Fröschen gelegerter Eyer, welche in einem Schleim eingeschlossen liegen, damit sie nicht so leicht verderben. Aus diesen Eiern oder sogenannten Augen kriechen bey warmem Sonnenschein die kleinen Frösche in der bey dem Frosch beschriebenen Gestalt aus. Man brauchet das Frosch=Laiçh in der Arzney mit ungemeynem Nutzen, es kühlet und lindert äußerlich allerley Glieder-Schmerzen, Brand und Entzündungen, und füllet, mit Rosen=Essig auf einen Schwamm gegossen, und anzulegt das unmäßige Bluten, ziehet die übrige Röthe aus dem Gesicht, und machet die Hände glatt und sauber. Es wird auch daraus das bekannte Frosch=Laiçh=Plaster zubereitet, welches zu allerhand Wunden und Schäden dienet. Wenn ein Pferd den auf= oder auswerfenden Wurm hat, soll man dasselbe mit Frosch=Laiçh (welches sammt dem Wasser gesamlet, und in einen Topf gethan werden muß), alle Tage fünf mahl salben, und dieses so oft wiederholen, bis der Wurm vergehet; man soll aber das Pferd vorherho jedes mahl an der Sonne warm werden lassen, und hernach erst schmieren.

Frosch=Schnepper, ist ein Instrument, die Frösche damit zu schießen. Es bestehet solches in einem an einer langen mit einem stählernen Bogen versehenen hölzernen Armbrust oder Schnepper, auf welcher ein langer von starkem Eisen-Drat verfertigter und an der Spitze mit einem scharffen Widerhaken bewaffneter Pfeil lieget, welcher mit einer Schnure, so zugleich den Bogen spannet, angebunden ist. Wenn ein Frosch damit getroffen worden, bleibet derselbe am Pfeil, der Pfeil aber an der Schnure hängen, womit man den Frosch heraus ziehen, abnehmen, und den Bogen wieder spannen kan.

Frost, ist eine starke empfindliche Kälte, welche der Saat, denen Pflanken, Bäumen und Weinstöcken sehr schädlich und nachtheilig ist. Wenn die Saat und Pflanken wohl mit Schnee bedeket sind, kan ihnen auch der härteste Frost nicht schaden. Die Bäume werden am besten vor dem Frost und Kälte durch gute Verbindung mit Stroh verwahret. Denen Reb-Stöcken soll der Frost, wie man dafür hält, keinen Schaden thun, noch sie verderben, so man in den Weinbergen hin und wieder Häuflein von dürrern Mist oder Stroh machet, und dieselbigen, wenn der Frost einfallen will, anzündet; denn der Rauch, welcher vom angezündeten Stroh aufstehet, soll dem Frost die Macht und Krafft brachen, daß er den Reben nicht schaden kan. Geschiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrie-

ren, so ist darwider kein näher Mittel, als daß man das erfrorene und verorbene, bis auß grüne, ganz hinweg schneide, und von dem erfrorenen nichte übrig lasse. Und im Fall auch die Fläche ganz erfroren, der Stock aber im Grunde noch grün wäre, aldem entblößet man denselben, schreiet ihn etwas im Grunde bedend ab, und decket ihn zugleich mit gutem fetten Erdreich zu; so bekommet man von neuem frische Schosse, die nachgehends zu Ersezung des Schadens wieder gesendet werden können. Die größte Gefahr entstehet dem Weinstock von dem Mayen-Frost, welche um Philippi Jacobi, auch wohl noch ziemlich lange darnach, bis schier gegen des Monats Ende, nemlich eben um die Zeit, da der Stock junges Holz zu treiben beginnet, einzufallen pflegen; aus dieser Ursache bringen diese Mayen=Frost die jungen Stöcke mehr Schaden als denen alten; auch mehr denen, die in der Tieffe, als die hoch liegen. Etliche lassen daher das Heften so lange anstehen, bis die Zeit vorbey, damit die Reben vom Winde können bewegt werden, und also vom Froste weniger Schaden leiden; und dieses Mittel hilft auch etwas, aber herzegeben, weil indessen die Augen sehr ausschlagen, werden derselben viel abgetrieben, wenn man hernach erst heften will. Andere bedecken, nach verrichteterm Schnitt, auf den ersten May die Stöcke mit etwas Erde, bis dieselben fröste vorbey, und dadurch kan auch etwas erhalten werden. Theils suchen auch durch obgemeldte Anzündung der dürrern Mist und Stroh=Häufen zu helfen. Geschiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, und scheint, als wollten die Trauben verderben and umkommen, so muß man sie, wie gedacht, ganz nieder und kurz genug abschneiden, daß die Krafft im Holz desto besser bleibe, und so pfleget denn das fünffte Jahr solche Reben zweyfältige Früchte zu bringen. In der Oeconomischen Pama ist ein Vorschlag, die Weinstöcke, die Weis= und Ahrisen-Bäume zc. an denen espalteten und Wänden, sonderlich aber an denen letzten die Blüthen vor denen Frösten im Herbstjahre zu verwahren. Er gebet dahin, daß man des Abends dieselben mit kaltem Wasser begießen solle, damit es friere und also das Eis eine Decke gegen den Frost abgebe. Das übrigsens der eingedrungenen Frost aus verschwindenden Früchten durch kaltes Wasser oder Schnee heraus zu ziehen sey, und also selbige doch noch einigermaßen zu nutzen sind, haben die Leipziger Sammlungen im ersten Theil bey denen erfrorenen Erdäpfeln angemeldet.

Frost=Bohrer, ist ein Jaad-Instrument, welches bey hartem Frost gebraucht wird, wenn mit denen Furckeln nicht in die Erde zu kommen ist, man aber dennoch, zumahl bey der Wolfs= oder Lur Jaad ganz stille und heimlich stellen muß, und weder mit den Weis-Hanen hacken und pochen, noch mit den Aerten und Beilen schlagen, und dadurch einen Lermen, wovon das Wild notwendig aus-

ausstreifen muß, erregen darff. Dieser Bohrer muß in proportionirter Größe, und weil er wegen der kleinen Steins, Kiesel und Sand, gefrorener Erde und Eis bey öfterm Gebrauch bald stumpff werden kan, mit einem dicken und starcken Gewinde wohl verschälet und scharff geschliffen seyn, soll auch nicht anders, als zur höchsten Noth gebraucht werden.

Frucht, wird insgemein alles dasjenige genennet, was die Erde zur Speise, Nutz und Gebrauch vor Menschen und Vieh herfür bringt. Insonderheit aber werden die Feld-, Garten- und Baum-Früchte darunter verstanden, so vornehmlich dem Menschen zu gute kommen. Unter die ersten gehöret alles Getraide, unter die zweyten allerlei Küchen-Gewächse, und unter die dritten alles Obst. Was im übrigen derselben Wartung, Einsammlung und Nutzung anlanget, nebst demjenigen, was sonst darbey zu erinnern vorzukommen möchte, dieses ist bey eines ieglichen Erklärung nachzusehen.

Frucht-Schrumpff oder **Schrumpff**, siehe **Bodenriß**.

Früh-Beete, siehe **Mist-Beete**.

Früh-Erbfen, siehe **Erbfen**.

Frühling, ist die erste und annehmlichste Jahres-Zeit, in welcher die ganze Natur sich gleichsam erneuert, und wieder lebhaft zu werden anfängt, da die Erde von der vergangenen Winter-Kälte, durch die von ihrer Entfernung wiederkehrende Sonnenwärme neue erwärmet, die Kori der Erden eröffnet, und die Fruchtigkeiten dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden; sonderlich dienet dabey zur Fruchtbarkeit, wenn sich der Wind vom Niedergang mächtig darbey merken lässet, und seiner Art nach im April und May ein dienliches Regen-Wetter verurrsacht. Der Frühling fänget sich an mit der Tag- und Nachtgleiche, wenn nemlich die Sonne in das himmlische Zeichen des Widders tritt, welches in gemeinen Jahren den ein und zwanzigsten Martii, in Schalt-Jahren aber den zwanzigsten Martii geschieht. Er währet drey Monat, und endiget sich den ein und zwanzigsten Junii. Solchergestalt sind die Himmels-Zeichen der Widder, Stier und Zwilling die Frühlings-Zeichen in denen Mitternachtigen Ländern: Allein in den Mittagigen sind es die Waage, Scorpion und der Schütze. Von dem Frühling hat ein vorrichtiger Haus- und Landwirt folgende Anmerk- und Vermuthungen in Acht zu nehmen: Nemlich: Wenn der Frühling von Wärme und Feuchtigkeit aemäsiget ist, und der Wind dabey vom Niedergang gelind und mächtig wehet, verhoffet man ein gutes Jahr: dahingegen ein Frühling, der im Anfang gar naß ist, viel Graß und Unkrauts bringet, davon die Saat ersticket und faulet. Wenn das Getraide und die Frühlings-Gewächse überflüssig, und frecher, als sonst gewöhnlich, zu wachsen pflagen, so vermuthet man, daß es viel Garben in die Scheune

aber wenig Körner in den Sack geben werde. Ein Frühling, der meistentheils kalt und frostig ist, giebt schlechte Hoffnung zum reichen Herbst oder gesegneten Erndte. Späte Reife und Froste verderben die Blumen, Blüten, zarte Gewächse und Früchte, die von einer frühzeitigen Wärme hervor getrieben worden. Viel Glätt- und sonderlich Kirchen-Eis im Frühling thut der Saat großen Schaden. Wenn die Frösche im ersten Frühling ihr Laich nicht in die Bäche und Wasser, sondern an den äußersten Theil des Gefäßes werfen, das soll Anlauffen des Wassers bedeuten. Die Arbeit, so im Frühling vorfällt, siehe im Wirtschafft-Calendar am Ende dieses Lexici.

Frühen, werden von den Weyde-Leuten Wasser-reiche Dörfer genennet.

Fuchs, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, so sich mehr nach seinem Tode, mit seinem Winters-Zeit sehr beliebten Balg, als in seinem Leben durch gute Werke, recommendiret: Denn wie er unter den vierfüßigen Thieren denen jungen Rehen, Hagen, auch Hirsch- und Wild-Kälbern, trefflich auf den Dienst pisset, und sie zu seiner Nahrung wegfänget, also muß überhauvt alles Geflügel, so sich auf der Erden onthält, und er mit List oder Gewalt erhaschen kan, seinen hungrigen Magen füllen. So weiß er auch die Hiner-Häuser auf den Dörffern geschwinde leer zu machen, ohne daß sich die Wairin, ihr Feder-Vieh in die Stadt zu tragen, bemühen darff, welcher so unnöthige als unnützliche Fleiß aber ihm, falls man ihn ertappt, nach Verdienst, nemlich gar schlecht bezohnet wird. Doch muß man ihm auch dieses zu seinem Ruhm nachsagen, daß er mit Fröschen, Maulwürfften, Feld-Mäusen, Schnecken, Heimen oder Grillen, Heuschrecken und andern Ungeziefer sich begnügen lässet, wenn er nemlich von obigen Delicatessen nichts antreffen kan: Denn er trabet bey Nacht-Zeit weit und breit in Hölzern und Feldern herum, und sucht seinen Raub, so bald aber der Morgen wieder herben kommt, so suchet er auch das Hek, oder im Felde seinen Nothflacht-Bau und verbriget sich den Tag über darinnen. Er ranget oder vollet im Februario um Lichtmess-Zeit, und traben ihrer etliche hinter einander einer Füchsin nach, wie die Hunde. Die Füchsin gehet zehen Wochen dicke, und bringet mehrtheils vier, fünf bis sechs blinde Junge, gleich einer Hündin. wie denn die Füchse fast in allen Stücken mit den Hunden überein kommen, ja auch zuweilen sich gar mit denselben belaffen. Junge, welche anfangs weißgelblich sind, nachgehends aber immer dunkler werden, bringet zwar die Füchsin in den Bäumen oder Flucht-Lochern auf, so bald sie aber über neun Tage alt und sehend werden, sich auch etwas Menschen um den Ort ihres Aufenthalts wittern lassen, so nimmet sie ihr Gebede, und trägt es in das Korn, und zwar gerne nahe an die Dörffer, weil sie, nebst andern Geäße, alldorten am ersten etwas von jungen Hünern, zu Aufziehung ihrer Jungen,

gen, ohne Kosten haben kan. Um Jacobi laufen diese schon mit den Alten aus, und lernen ihre Nahrung selbst suchen, um Martini aber ist ihr Balg zu seiner Vollkommenheit gelauget. Es macht der Fuchs, ob er gleich gerne in der Erden wohnet, doch selten sein Lager, sondern er erkundiget sich eines Dachs-Baues, und treibet den Dachs, wenn er ihm gewachsen ist, mit Gewalt aus demselben, oder, wenn er vermercket, daß der Dachs ausgegangen, leget er seine Lösung häufig vor die Röhre; wenn nun der Dachs bey seiner Ankunft den Gestank mercket, so verlässet er seine Wohnung, worauf der Fuchs sie so gleich beziehenet; Oder wenn er des Sommers rüdig worden ist, durchkriecht er den Dachs-Bau, und verstäncert solchen allenthalben, welches der Dachs als ein reinliches Thier nicht vertragen kan, sondern gerne ausziehet. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wurzelichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geschieht; Man findet auch öftters in streuen ebenen Kornfeldern Fuchs-Gruben, welches nach Weidmännischer Redens-Art ein Noth-Bau genennet wird, so nur von jungen Füchsen geschieht, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sich selbst in nehren nirgends hin wissen. Der Fuchs hat einen scharffen Geruch, und kan den Wind über etliche hundert Schritte haben; wenn er das geringste unrichtig vermercket, so recket er die Nase in die Höhe, und nimmet bald die Flucht. Er hat zur Sommers-Zeit, da er, wie obgedacht, rüdig wird, viel Flöhe, welche doch magerer, als der Hunde Flöhe sind: Wenn nun der Fuchs dieser beschwerlichen Gäste sich ent schlagen will, wadet er im Wasser, so tiefer kan, setzet sich langsam nieder, und immer tiefer, daß sie nach dem Kopffe laufen, denn tuncet er endlich den Kopff auch hinein, springet sähling heraus, und kratzet die zurückgebliebene vollends rein ab. Seine Spur oder Fährte ist wie eines kleinen Hundes, nur länglichter und spiziger, hat zwischen denen Ballen merklich mehr Haare, und trabet einen geraden Schritt in den andern, so die Hunde nicht thun. Es werden aber die Füchse in unsern Ländern unterschieden in Brand-Füchse und Noth- oder Birk-Füchse. Jene, die Brand-Füchse haben schwarze Läufe, Ohren und Schwanz, als ob sie verjengt wären, einen grauen Pelz auf dem Rücken, und nicht viel rothlichtes: Diese, die Noth- oder Birk-Füchse aber sind etwas kleiner und röther von Haaren, haben an Läuften, Ohren und Schwanz eine weiße Spitze, so die Blume genennet wird. Sie haben hinten eine quere Hand über das Kreuz hinunter auf dem Schwanz ein klein Blaslein oder Trüse, von allerhand vorrigen Haaren bewachsen, und wie blauer Nerzen-Beizel riechend, an welcher sie in ihrem Lager, weil sie rund zusammen liegen, stets die Nase haben. Die Füchse werden, wie die Wolfe

in Gruben, auch mit Netzen, Fallen und besondern Eisen, so man Fuchs-Eisen nennet, gefangen, oder mit Schlieffern aus ihren Bauen gehofft und erschlagen, oder geludert und erschossen, oder aber auf eben die Art, wie die Hasen gesagt. An grosser Herren Höfen werden sie, nachdem sie eingetrieben, entweder geprellt, das ist, mit langen, von zweyen Jägern oder andern Personen gehaltenen Netzen, darüber sie passiren müssen, in die Höhe geschüpfet, oder mit kleinen Trügeln zu tode geworffen. Von dem Fuchse wird die Lunge wider die Schwindsucht, und allerhand Lungen-Gebrechen, Leber und Milz wider die von Verstopfung und andern Zufällen des Milkes herrührende Beschwerden, das Blut wider Nieren- und Blasen-Schmerzen, das Fett aber in Contracturen, Krampff-Beschwerden und Ohren-Schmerzen nützlich gebraucht. Wenn man einen geräucherten Fuchs, der im Martio gefangen oder geschossen worden, in das Spüllicht-Faß, worinnen das Getränke vor die Sauen gesammlet wird, leget, sollen dieselben das ganze Jahr durch gesund bleiben. Die Weidmännische Redens-Arten vom Fuchs sind folgende: Der Fuchs ballt, trabet, reißet oder reinet, wird geludert, gehess, erschlagen, mit Fallen, Eisen, oder in Garnen und Gruben gefangen, gestreift, hat einen Balg (keine Haut) und Klauen, (nicht Füße). Ein Fuchs-Loch wird eine Röhre genennet.

Fuchs, ist eine von den vier Haupt-Farben der Pferde, und nach ihrer Vermischung wieder in Recht-Füchse, Dunkel- oder Schweiß-Füchse, Noth-Füchse und Licht-Füchse, unterschieden. Die erste Art, nemlich die Recht-Füchse, wird nur die Bauren-Art genennet, weil solche unter den Bauer-Pferden sehr gemein ist; Ihre Farbe ist etwas dunkler als der Licht-Füchse. Diese Art ist hitzig und feurig, aber auf gar kurze Zeit, denn bey der harten Feld-Arbeit verlißet ihr Muth oft dergestalt, daß man gar nichts feuriges mehr an ihnen finden kan. Die Schweiß-Füchse sind wieder unterschiedlich, weil ihre dunkelrothe Farbe vielerley Schattirung leidet. Insgemein läßt man für eine Regel gelten: je dunkler der Fuchs, je besser; insonderheit sollen die Schweiß-Füchse mit schwarzen Mähnen gar nicht zu ermüden seyn; allein man trifft selten dergleichen an. Die so genanneten Noth-Füchse sind, so ein schönes Ansehen sie sonst haben, gar rar, und haben im übrigen die gemeine Eigenschaften der feurigen und hitzigen Thiere. Die vierte Art sind die Licht-Füchse, welche theils einen weissen Schopff und Mähne, auch dergleichen Schwanz haben, aber was den übrigen Leib anbelangt, roth: theils aber widerlichte: theils etwas dunkler roth sind. Alle diese Füchse, ob sie wohl Cholericischer und hitziger Eigenschaft, und einer zornigen feurigen Art sind, so lassen sie doch den Muth bald sinken, denn es sind weiche Koffe, welche leichtlich unter der Arbeit schwinzen und erliegen, ob sie gleich dieselbe noch so hitzig

und freudig angetreten, sind also gar wohl einem Stroh-Feuer zu vergleichen, welches zwar jähling und heftig brennet, aber doch bald wieder erlöschet.

Fuchs-Eisen, ist die Maschine, womit die Fische weit und breit in der größten Kälte bey künftiger Nacht weggefangen werden können. Es bestehet solches aus zweyen starken vornen zusammen vernieteten eisernen Bügeln, welche hinten an eine starke krumme Feder geschraubet sind; zwischen dieser starken Feder und den Bügeln wird von hinten das Schloß mit den Deckeln und Abzügen, vornen aber die Zug-Röhre angeschraubet, und alles reinlich und blanck gehalten, wenn nun der Fuchs auf einen gewissen Maaß gefiret, und sich fleißig eingefunden, daß man also Hoffnung hat, ihn zu fangen, so schmiret man das Eisen mit einer probirten Witterung, trägt es hinaus, und bindet an die Abzüge durch die Röhre an einem haarenen Faden den Abbis, denn werden beide Bügel mit den Knien von einander gedrückt, die Abzug-Deckel über einander gedrückt, und zum Stellen bereitet, lektlich allenthalben dünne mit der Erde oder Laub überstreuet; wenn nun der Fuchs kommt, und den Abbis anrühret, schlagen die Bügel beide zusammen, und fängt er sich gemeinlich um den Hals; Er schleppet denn das Eisen, so viel er noch Macht hat, ziemlich weit davon, um entweder es los zu machen, oder sich zu verberzen. Was aber listige Fische sind, langen lieber mit den Klauen, als der Nase, nach dem Abbis, und fangen sich daran, beißen sich aber bald los, und laufen auf dreyen davon und pflegen sich doch wiederum auszuhelen.

Fuchs-Kasten, ist ein Behältniß, worinnen man einen lebendig gefangenen Fuchs von einem Ort zum andern führen kan. Es wird derselbe einer Elle lang und eine halbe Elle breit und hoch, von festen eichenen Brettern gemacht, und die Luft-Löcher inwendig mit eisernem Blech wohl beschlagen, damit sich dieser schlaue Gast bey langen Nächten nicht nach und nach heraus beißen möge. Seinen Fraß und nöthiges Wasser muß man ihm nicht mit den Fingern hinein langen, sondern von aussen einschürten, sonst würde er einen übel bezahlen; gäbe man ihm aber nichts, so würde er vor Hitze verschmachten müssen, weil bey solchen wilden Thieren grosse Herzens-Angst und sietz Hitze vorhanden ist.

Fuchs-Lunge, führen die Materialisten, und wird mit laulichem Weine von dem Blute gereinigt, in Pfeffer und Wermuth aber geleyet, und solchergestalt vor Würmern bewahret. Sie muß von einem jungen oder mittelmäßigen Fische genommen seyn, und wird der Saft, der daraus gepresset, vor das Reichen, den Husten und die Lungenjucht gebraucht. Man hat auch ein Kraut, so Fuchs-Lunge heißt.

Fuchs-Schwanz, siehe Fench.
Oeconom. Lexic.

Fuder, wird die völlige Ladung eines ordentlichen Rüst- oder Bauer-Wagens genennet, von welcher es auch seinen Beynahmen bekommet, z. E. ein Fuder Mist; ein Fuder Gerste; ein Fuder Leu; ein Fuder Holz und dergleichen. Ein zwey- drey- oder vier-spänniges Fuder ist, welches durch zwey, drey oder vier tüchtige Acker-Vierde gezogen werden muß. Ein Pferde-Acker- oder Erndte-Knecht muß dabey einige Vortheile beobachten, um die Fuder recht zu laden. Lassen man daran unter andern erkennen, ob er in seiner Handthierung geübet sey. Sonderlich muß er das Vieh theils in Aufhebung seiner Stärke, theils der Beschaffenheit des Weges, theils endlich der Schwere der Sache, die er ladet, nicht überladen, und also überhaupt wissen, wie viel ein Pferd oder Ochse schleppen kan. Siehe Knecht.

Fuder, ist auch ein gewisses Gebinde, welches absonderlich zum Weine gebraucht wird. In Francken und Meissen hat das Fuder zwölf Eimer, oder nach Nürnbergischer Artzsch sieben hundert acht und sechzig Kannen Bister- und acht hundert und sechzeben Kannen Schenk-Maas; in Leipzig aber sechs hundert acht und vierzig Kannen Bister-Maas, oder sieben hundert sechs und funfzig Kannen Schenk-Maas. In Elsas hat das Fuder vier und zwanzig Ohmen, die Ohm zu vier und zwanzig Maas gerechnet; zu Worms, Maynz und Cassel sechs Ohm, die Ohm zu zwanzig Viertel, und das Viertel zu vier Maas gerechnet. Zu Heilbronn hält das Fuder zwanzig Eimer, und der Eimer vier und zwanzig Maas; in Franckfurt aber sechs Ohm, die Ohm zwanzig Viertel oder Viertel, das Viertel aber vier Nuch-Maas- oder fünfftehalb Schenk-Maas.

Fuhre, wird der wirkliche Gebrauch eines Last- oder anderen Wagens genennet, da man vermittelst dessen entweder einerley Sachen oder verschiedene zusammen auf einmahl in Menge von einem Ort nach den andern transportiret, dabero pfleget man zu sagen: Die Fuhre gehet zu der Zeit gar sehr stark hiedurch an jenen Ort, wenn nemlich viel betrachtete und beladene oder auch wohl nur mit Personen besetzte Wagen einerley Weg passiren. Ausser diesen aber bekommet dieses Wort auch seinen Zusatz von den Umständen, die sich dabey befinden, und also heißet Mist-Fuhre bey den meisten einfältigen Acker- und Bauers-Leuten, welche ohnedem gewohnt seyn nach ihrer gemessenen, und immer auf einander folgenden Arbeit die Zeiten des Jahres auch darnach abzutheilen, derjenige Theil des Jahres, darinnen sie den Mist und Dünger auf das Feld zu bringen pflegen, daunenhero, wenn zu eben der Zeit sich von ohngefähr etwas sonderbares zugetragen, sie öfters nachgehends die Zeit, wenn dieses geschehen, nicht anders anzugeben wissen, als es sey in diesem und jenem Jahre solches um, oder in, oder gleich nach der Mist-Fuhre vorraegangen. Wenn aber einer dem andern durch sein

D D

Geschitt.

Geschirr etwas, ohne davor gerechnete Zahlung, zu führen und bittweise seine Werde und Knecht auf eine Zeit dienen läset, so werden dergleichen Führen Det- oder Bitt-Führen genennet; öfters aber sind Unterthanen ihrer Obrigkeit nach einer gewissen Zahl, oder auch, wenn selbige es verlanget, dergleichen Fren-Führen zu thun schuldig, und da heißen es Frohn-Führen.

Subr-Knechte, siehe Knechte.

Fühl-Kraut, ist ein Kraut, so keinen Saamen trägt, sondern sich durch die Wurzel oder Zwiebel vermehret, daraus es als ein dicker Büschel lichtgrüner langer und schmaler Blätter mit Stacheln wächst, endlich aber in der Mitte dieses Büschels einen Stengel mit einer einzigen Blume, die wie unsere größte Vöonien ausseheth, treibet. Es heist auch Simm: it. Empfindlichkeits-Kraut, weil das Kraut, wenn man es anrühret, sich zusammen ziehet.

Fülle, nennen die Köhler bey einem Meuler die Grube, die an demjenigen Orte entstehet, wo die Feuer am stärcksten unten liegen und arbeiten. Was darbey in Acht zu nehmen, ist bey dem Worte Kohle angeführet worden, allwo die ganze Arbeit des Verkohlens beschrieben zu finden.

Fülle, ist ein Küchen-Terminus, siehe Farce, ingleichen Sachis.

Füll-Eimer, ist ein hölzerner Eimer bey denen Salz-Werken, und hält 12 Kannen Hällisch Maas. Es wird damit die Soole aus denen Sool-Fässern in die Salz-Pfanne gefüllet.

Füllen, siehe Auffüllen.

Füllen, heisset auch ausgenommene Lämmer, Lamm- und Käber-Brüste, Trut-Hähne, ausackölte Kraut-Häupte, ingleichen Käber-Käulen mit allerhand guten Füllsel von Milch, Semmeln, Eyern, Pfefferküssen, Muscaten-Blumen und dergleichen inwendig austopfen und einfüllen.

Füllen, siehe Fohlen.

Füllen-Stall, siehe Fohlen-Stall.

Füll-Erde, ist eine Art von merglichter Erde, so die Fettigkeit an sich ziehet, und bey dem Walcken der wollenen Waaren gebrauchet wird, um die Fettigkeit und den Leim wieder heraus zu bringen. In Engelland ist die beste: Man läst sie aber nicht heraus. Daher man anderswo Seife auf 12 Pf. Garn 1 Pfund Seife brauchen muß. In der Land-Wirtschaft solle man aber darauf sehen, dergleichen Erde auch zu finden.

Füll-Zals, siehe Trichter.

Füll-Kanne, wird dasjenige Gefässe genennet, womit man das Bier oder den Wein auffüllet.

Füll-Lager, sind in wohlbestellten Brauhäusern lange aus einem ganzen Eichen-Stamm gehauene und ohngefähr im Lichten

drey viertel Ellen oder achtzehn Zoll weite Tröge, worauf man das Bier-Gefässe, an Fassern, Vierteln, Tonnen &c. leget, wenn sie aus dem Gähr-Vortich gefüllet werden sollen, und dienen also nicht nur zu Lagern des Gefässes, sondern auch dazu, daß, wenn das Bier auffoisset, die Hefen gleich in diese Tröge oder Füll-Lager lauffen, und man nicht erst in Ermangelung derselben, unter ein jedes Faß ein besonderes Geschirre setzen müsse. Man hat auch dergleichen Füll-Lager in denen Bier-Kellern, und werden deren gemeinlich zwey an einander gesetzt; in der Mitte, oder wo sie zusammen stoßen, aber quer über ein kurzes, aber weit und tiefer eigener Trog unter denselben in die Erde eingesenck, damit man, wenn die Zapfen in denen Füll-Lagern gezogen, die Hefen aus solchen darein ablassen, und dieselbe reine auswaschen könne.

Füll-Mund, wird nicht nur bey einer Leim-Wand der etwas wenig in die Erde gegrabene und hernach mit grossen Feld-Wacken und andern groben Feld-Steinen ordentlich darunter gelegte Grund, worauf hernach die erste und Haupt-Schicht von dem mit kargem Stroh vermischten Leim gesetzt wird, sondern auch bey andern Mauern von Steinen und Gebäuden, der Grundbau, das Fundament genennet, welches das darauf gesetzte Gebäude tragen muß. Kan man einen unterirdischen Felsen zum Füllmund haben, so ist alles gut, wenn er breit genug. Ausser dem aber muß man den Grund-Graben in lockerer Erde, sonderlich bey feineren Mauern und schweren darauf zu setzenden Gebäuden fortreiben, bis man auf festen Boden, der entweder aus Stein oder Letten und fettem Leim, nicht aber aus Sand bestehen muß, kommt, und wenn man solchen auch hat, so muß man ihn doch auch erst wiffiren, ob er auch tief genug fortgehe, und nicht loslöchlich oder schwaches Zeug, sonderlich an denen Ecken und in der Mitten verborren sey. Wo aber kein fester Grund, ohne sehr tief zu graben, und hernach aus der Erde heraus zu mauern, anzutreffen, sonderlich aber in sumpfigen, wässerichten, sandigten und nachgebenden Dertern, da schlägt man eiserne oder elterne Pfähle, und leget Holz- und zwar je weicher die Erde und je größer die Last, je enger zusammen und tiefer. Hier auf bauet man alsdenn mit Steinen, Ziegel und Back-Steine taugen nicht dazu, sondern grosse Feld-Steine guter Art, welche etliche Schuh hoch geleet, und mit guttem Mörtel überschüttet werden. Darauf mauert man den Füllmund vollends heraus. Bey einer leimern Wand aber, die nichts oder nicht viel trägt, fällt das Herausmauern weg. Weil nun bey diesem Grunde keine so gute Verbindung, wie bey einem ausgemauerten gezeihen kan; so müssen zuvörderst nicht so gar tiefe, sondern sein grobe und starke Feld-Steine darzu genommen, und diese also ordentlich an einander an die beyden äußern Reihen des Grundes geleet werden, daß sie sein gewis-

und nicht hin und her wackelnd liegen, auch zu oberst eine ziemlich gerade Fläche formiren. Dannhero nicht nur die allzuaroffnen Steine mit ihren Spizen eingegraben, und in ein recht gut Lager gebracht, sondern auch in der Mitte, nebst den hin und wieder entstandenen Zwischen-Rissen, alles mit kleinen Steinen ausgeflichtet und selbige Ungleichheiten durch den sanften Fällmud fein geebnet werden müssen. Man kan hiervon M. Albert. Van. Merckleins Mathemat. Anfangs-Gründe V Theil von der Civil-Baukunst nachsehen. Denn ein Landwirt muß auch davon etwas verstehen. Dieses Buch aber ist deutlich und kurz. Siehe auch den Art. Grund, Grund Bau.

Fünff-Blat oder **Fünfffinger-Kraut**, ist ein mild wachsendes Kraut, welches lange, zarte Stengel wie Fäden treibt, die Blätter, so daran hervor kommen, sind länglich, rings am Rand herum gekerbt, und unterwärts weißlich, deren sehen allezeit fünf beyammen an einem Stiel, und machen die Fiaur einer ausgeperrten Hand, dabero auch dieses Kraut seinen andern Nahmen bekommen. Im Ende des Mayens trägt es gelbe aus fünf Rosen-förmig zusammen-gesetzte Blättlein bestehende Blumen, welche an dünnen Stielen zwischen den Blättern herfür schießen, und sich den Gänserichs-Blumen vergleichen. Die Wurzel ist eines kleinen Fingers dick, lang, außen schwarzlicht oder dunkel-brann, inwendig aber roth und eines herben Geschmacks, welche in vielen Krankheiten, sonderlich aber wider das Blut-querwerden sehr nützlich gebraucht wird; diese Wurzel pulverisirt, und ein Drachma oder Quintlein davon in einem Glas Wasser, einem Patienten, der an einem abwechselnden Fieber krank darnieder lieget, vor dem Paroxysmo eingegeben, soll denselben gewis davon befreien. Man gräbt diese Wurzel am besten, wenn die Sonne im Widder ist; sie wird hinter den Zäunen und an andern arabischen unangebneten Orten gefunden. Aus dem Fünfffinger-Kraut und Wurzel wird nachfolgender nütlicher Wein bereitet: Man nimmet Fünfffinger Kraut-Wurzel sechs Loth, Torment-ll-Wurzel vier Loth, Benedicten-Wurzel drey Loth, Fünfffinger-Kraut, Betanien, Gomanderlein, Cardobenedicten, Taufendgülden-Kraut, Weermut jedes drey Hand voll, zerschneidet alles groblich, thut es in ein solches dreyßig Maas haltendes Fäßlein, schüttet darüber so viel guten weißen Most, läßt es wohl vergähren, und sechs oder acht Wochen stehen; alsdenn kan man des Morgens nüchtern, oder bey dem Mittags Essen nach der Suppe ein Gläßlein voll trinken. So kein guter Most zu bekommen wäre, kan er auch mit gutem weißen Wein angefühet werden. Dieser Wein ist denen mit Flüssigkeiten behafteten Menschen fürtrefflich gut, dienet wider alle Glieder-Schmerzen, eröffnet die Verstopffungen der Leber und Milz, läßt keinen Stein in den Nieren oder Blasen wachsen, und verstopffet alle Bauchflüsse.

Es finden sich aber des Fünfffinger-Krauts noch mehrere Gattungen, als: das Fünfffinger-Kraut mit Silber-farbenen Blättern; das Fünfffinger-Kraut mit weißen Blumen; das rotthe und weiße; das Oesterreichische; das Elsaßische Fünfffinger-Kraut &c.

Fünff-Porte, ist ein curieuses in Frankreich inventirtes Fisch-Garn, Tab. III. Fig. 1, welches aus sechs Stricken zusammen gesetzt, in derer Mitten ein Einang gelassen wird; jedoch geschieht solches nur an der Decke und den vier Neben-Seiten; denn der Boden, welcher das sechste Stücke ausmachet, muß ganz, gleich und nach seyn. Dieses Garn wird mit acht und vierzig Schwaßen oder Maschen eines Zolles weit angefangen, und bey vierzig Schuh lang fortgeführt, ehe etwas zu- oder abgenommen wird, zumahl so die Länge jeder Seite acht Schuh, die Höhe aber, wenn es gerichtet wird, vier Schuhe halten soll. Darauf kan man einen Bindfaden nehmen, und ihn durch alle Rand-Maschen ziehen, auch die beyden Ende zusammen binden, und um die vier in die Erde geschlagene Stecken A, D, C, B ziehen. Diese Stecken müssen ins Gewierte acht Schuh weit aus einander geschlagen werden. An die Stecken wird unten bey E, F, G, H ein Seil, und vier Schuh höher bey A, C, D, B wieder eingebunden. Alsdenn wird das Garn inwendig nach der Länge hinein gezogen, und oben und unten rings um die Seile angezogen, damit es wie ein Würfel werde. Wenn nun dieses Garn wohl angezogen und ausgespannet worden, so werden fünf Eingänge als Porten oder Pforten darein gesetzt, welche zwey Schuh lang, und hinten wie ein Kegel zugespitzt gehen müssen, wovon der eine l oben in die Decke eingesetzt zu seyn, die andern aber auf die vier Seiten kommen; diese müssen auch wie etwa die Garn-Stücke wohl ausgespreizet seyn, damit sie eine rechte Rundung machen, und in die zuvor darzu ausgeschnittenen Löcher K, L, M, N fest angezogen werden. In allen Ecken des Garns, so wohl unten als oben, läset man 2 Stücken von dem Seil, jedes anderthalb Schuh lang, herab hängen, damit man das Garn beym Richten auf- und an die Stangen binden möge. Wenn man nun diese Fünff-Porte richten will, so nimmet man hier starke gerade Stangen, welche unten bey dem dicken Ende zugespitzt, und bis zehn Schuh lang seyn müssen; über dem zugespitzten Theil etwa eines Schubes hoch, muß eine Kerbe eingeschnitten werden, allwo die hintern Ecken des Garns E, F, G, H, vier Schuh aber gegen den dünnern Theil, bey A, B, C, D wieder eine Kerbe, wo die obern Ecken angebunden werden müssen. Wenn es nun also fest angebunden worden, so nimmet man es zu sich in den Rahm, und setzt es an den bestimmten Ort folgendermaßen ein. Ist es in einem Fluß, so muß man den Rahm über quer des Flusses haltend machen, darauf läßt man das Garn hinunter, und stößt die Stangen, gerade in den Grund fest ein, und zwar also, wenn A, E eingezogen,

stossen, so ziehet man B, F gleichfalls gerade gegen sich streiff an, und stecket es ebenfalls fest ein, und so fort mit denen übrigen Stangen, bis das Garn gar stark hält, und recht viereckigt worden ist. Damit aber weder die einaeschlagene Stangen, noch das Garn sich durch das Aufstossen des fließenden Wassers bewegen mögen, so kan man oben wieder andere Stangen anbinden, daß es unbeweglich stehe, und diese Stangen sind durch die kleinen Buchstaben a, b, c, d in der Figur angedeutet; am sichersten aber ist es, wenn die Stangen Kreuz-weise gebunden werden, zum Exempel von A zu D, und von C zu B. In einem See oder Teiche aber braucht es dieser Befestigung gar nicht, und ist genug, wenn nur die vier Stangen wohl eingeschlagen werden.

Fütterung, begreift die Art und Weise, wenn und wie man nemlich das Vieh füttern soll. Hiervon ist nicht nur bey Abhandlung eines jeden Geschlechts ermehnet worden, sondern es kan auch noch das Wort Futter nachgesehen werden. Man kan auch verschiedene Vortheile in der Fütterung angemercket finden in denen Leipziger Sammlungen IX, X Stück, n. 1. Ueberhaupt muß man bey der Fütterung, das rechte Futter, die rechte Art der Zubereitung, sonderlich nach der Gewohnheit des Viehes an einem Ort, ferner das rechte Maas, seine Abwechslung und Veränderung, die rechte Zeit, gute Ordnung und Eintheilung beobachten, sich fein nach seinem Ackerbau, Gärten und seiner Weide richten, sonderlich auf die Anzucht und das Winterfütterung sehen. Denn im Sommer kommt man noch eher durch. Die Fütterung ist entweder die Haus- oder Feld-Fütterung, so auch Weide heißt, (siehe dieses Wort) vor Arbeits-Zucht-Nutz- oder Mast-Vieh. Jede hat ihre besondere Vortheile.

Fund-Buch, siehe *Inventarium*.

Furniß, ist eine etwas dicke, kläfige Materie, die auf verschiedene Weise aus harkigten, bligten Sachen zugerichtet wird. Ein Hauswirt auf dem Lande braucht bisweilen einen Furniß. Darin kan man 1 Pfund altes reines Lein-Del, 1 Loth Mennige, etwas Unbraun und 4 Loth Silber-Blätte nehmen, und nnter einander warm werden lassen, und ein wenig kochen. Hernach kan man 5 Loth Aloe Epatica und 12 Loth Colophonii, alles klein gestossen, dazu thun, läßt es 2 Stunden in mäßiger Wärme kochen, und abseht, wenn man will, 1 Pfund Cerebint-Del dazu, so hat man einen schönen Gold-Furniß, der überdies, wenn man sich verbrannt hat, aufzustrichen und zur Heilung gebraucht werden kan. Wie wohl hiervor kein besseres Haus-Mittel, als Speck an ein Licht zu halten, das euströpfelnde Fett in reinem Wasser aufzufangen und diese Salbe über den verbrannten Ort zu schmieren, selbigen aber in mäßiger Wärme zu halten.

Furche, wird eigentlich dasjenige genant, wo die Beete der Länge nach zusam-

men stossen, und wohin von beiden Seiten der Abfluß ist. Oder kürzer: Eine Furche ist ein mit dem Pflug gemachter Unterschied zwischen zweyen Ackerbeeten. Siehe Acker-Beet. Diese Furchen pflaget man mit dem Pfluge nach der verrichteten Saat wohl auszufahren und auszustreichen, damit man nemlich erlich mit des Pfluges Seiten-Beeten in denen Furchen liegenden Saamen wieder erhebet, und auf das Beet hinauf streicht, denn er daselbst bessere Gelegenheit zum Einwurzeln und Wachsen hat, als wenn er sollte in den Furchen liegen bleiben und unkommen; und denn vors andere, daß sich die Masse vom Regen, und das Schnee-Wasser im Acker nicht so leicht anhalten, sondern in den Furchen abschleffen und verlaufen könne. Wo man siehet, daß in den Feldern viel Wasser stehen bleibt, und dieses durch die ordentlichen Furchen nicht ablaufen kan, noch durch der Saamen erkaufft, verfauert, mithin grosser Schade geschiehet, da pflaget man entweder quer über den Acker, oder, wo derselbe seinen Hang hin hat, nach vollbrachter Saat-Zeit, und beschehenen Furchen-Ausstreichen, Wasser-Furchen zu machen; man fährt nemlich mit dem Pfluge über den ganzen Acker eine Furche ab- oder hinunterwärts, und die andre Furche darneben wieder aufwärts, so tief als der Pflug hinein kan; die in beyden Seiten aufgefahrene Erde wird mit einer Schaufel rein ausgeworfen, so daß man keine Erde in der Furche liegen läset, und selbiger Gestalt ist die Wasser-Furche zurechte gemacht; Denn es falle auch ein Regen, wie er will, so kan das Wasser davon aus denen andern Furchen in diese Wasser-Furchen treten; und auch die Winter-Masse leeret dadurch ablaufen. Bey einigen Sommer-Früchten, als Sommer-Weizen, Hierden, Heidekorn, Lein, Rüben ic. sind die Wasser-Furchen ebenfalls zu machen; bey dem Haber aber dürfen weder die Furchen ausgestrichen, noch Wasser-Furchen gemacht werden, weil die Masse dem Haber nicht so leicht, wie dem andern Getraide, so den Winter über unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Furckeln, siehe *Forkeln*.

Fuß, Schuh, Werckschuh, ist ein gewisses Längen-Maas, welches in 12 Daumen oder Zolle eingetheilt ist, und an vielen Orten eine halbe Elle ausmacht. Eine Rheinländische Ruthe hat zwölf derselben Fuß; die Leipziger Ruthe aber funffzehn Fuß und einen Zoll.

Fußbad, ist, zu seiner rechten Zeit gebraucht, ein gutes und nütliches zubereitet warmes Bad und Haus-Mittel, welches aus allerley gesunden, auch gut riechenden Aetheren und Blumen, oder auch nur mit Nische und Salz zugerichtet wird, um so wohl die Füße damit zu reinigen, als auch dadurch zu stärken. Es soll aber dies nicht so gar oft, auch nicht allzuheiß, sonderlich von Kindern gebraucht werden, weil man sonst den Füßen dadurch mehr Schaden als Nutzen schaffen dürfte.

dürfte, wie denn gewis durch dessen überflüssigen Gebrauch die Füße immer schwisend, und daher übel riechend gemachet werden können.

Fuß-Gestell, siehe Gestell.

Fuß = Gestell, nennen die Jäger an dem Hahndiebstahl die Schenkel.

Fuß-Anrecht, siehe Forst-Anrecht.

Fuß = Scheite, nennen die Köhler diejenigen Scheite, welche sie bey einem gesetzten Köhler Feuer, als der untern Schicht, die quere eines auf das andere legen, damit die gestürzten Feuer unten auf der Erde Luft behalten, daß die Feuer ziehen können. Siehe Kohle.

Fuß-Steig, Fuß-Weg, wird der schmale und gemeinlich auch kürzeste oder gerad zu genommene, nicht weniger darbey oft erhabene Weg genennet, welcher zur Bequemlichkeit derer zu Fuß wandernden Personen neben dem Fuhrweg, auch über Wiesen, Flüsse und Felder angeleget worden. Weil aber dergleichen Wege nicht allenthalben auch vor Reutende dienen sollen, noch weniger, wo sie etwas breit, gar zum Fuhrweg gemachet werden dürfen, als wodurch so wohl dieselben nach beschaffenen Umständen leichte böse und unbrauchbar gemachet werden, wie auch sonst allerley Schade daraus erwachsen kan; so pfleget man entweder denselben mit einem Geländer vom Fuhrweg abzusondern, und ein sich auf einen Stock herumdreihendes Kreuz in die Mitte bey den Eingängen aufzustellen, oder kleine Schlag = Bäume, wie auch sich auf und nieder schlagende Stöcke, nicht weniger auf zwey niedrigen Säulen erhöhte Quer = Walzen, so hoch darüber aufzurichten, daß kaum ein lediges Pferd sich darunter wegföhren lässet. Über die Felder und Aecker muß man sich keine Fuß-Steige, oder, wenn diese Dienstbarkeit (servitutum) darauf lieget, daraus gar eine servitutum via oder aclus, Fuhrweg und Trift machen lassen. Man verwehret solches mit Befestigen, Vergraben, Hüten und Pfänden.

Futter, ist alles dasjenige, was das Pferd = Rind = Schaaf = Ziegen = Schwein = und Feder = Vieh zu ihrer Nahrung brauchen, und entweder von ihnen selbst auf der Weide gesucht, oder denenselben zu Hause vorgegeben wird; wie denn auch die Portion, so einem Vieh auf einmahl vorgeleget wird, ebenfalls ein Futter heißet, daher man saget, ich habe dem Pferde, Ochsen, u. s. f. ein Futter gegeben. Wie nun dieses nach Art des Viehes unterschiedlich ist, also wird insonderheit zum Pferde-Futter gebräuchet: Am meisten der Haber mit Heckerling oder Heffel vermenget, die Gersten, der Roggen und die Erbsen, welche vier Sorten das harte Futter, wie hingegen Heu, Stroh und Grummet das rauhe Futter genennet werden, davon siehe die Art. Pferd, Stuten, Fohlen.

Des Rindviehes Futter, wird in Sommer- und Winter = Futter unterschieden. Das Sommer-Futter bestehet in allerley von sich

selbst hervor wachsenden oder gesäeten grünen Gras; wobey zu merken, daß man im Früh-Jahr das Vieh nicht eher anstreiben soll, als bis es sich vom Grase genussam nähren kan: Denn wo das Vieh einmahl das frische Gras geschmecket, so will es das dürre Futter alsdenn nicht gerne mehr ansehen, sondern lieber Hunger, als daß es sich daran satt frisset; Daher es am besten gethan ist, wenn man vom durren zum grünen, und vom grünen zum durren Futter langsam abweicher, das ist, zur Ausgung des Winters gegen den Frühling zu, immer sparsamer mit dem durren Futter umgeheth, und allmählig junge Messeln, Kälber = Kern oder Feld-Gras unter die Heide mit menget, nicht weniger auf den Winter zu, nach und nach weniger vom grünen, hingegen mehr vom durren Futter giebt, bis man ganz darben bleibet. Weil auch nebst dem jungen fetten Gras, die Weizen-Schräpfe, Wiefutter, (da Erbsen, Wicken und Haber unter einander aefset werden) auch Kraut, Möhren und Rüben dem Melck = Vieh trefflich ant sind, so muß demselben zu merklicher Beförderung des Haushaltungs = Nutzens, dergleichen vorgegeben, das Gälte-Vieh aber mit geringern abgefüttert werden. Das übrige siehe in dem Art. Rind-Vieh, Kuh, Kalb, Ochse.

Des Schaaf-Viehes Futter belangend, siehe die Artikel Schaaf, Schaaf = Stall, Schafer, Lamm u. s. w. Man kan auch dieses merken: Wenn man dicke Roggen = oder Weizen = Saat hat, und ohnedem besproet, solches Getraide möchte laager werden, so lässet man das Schaaf = Vieh, wenn das Feld hart gefroren, und die Saat vom Schnee nicht bedeckt ist, Vormittags darauf hüten; so bald es aber anzuthauen, und die Erde weich, los und lucher zu werden beainnet, muß man mit dem Vieh schon wieder hinweg gehn, denn sonst würden die Schaafe nicht nur den Saamen zu tief abbeissen, sondern auch selbigen theils zu tief in die Erde treten, theils mit samt der Wurzel heraus reissen, und dadurch einen grossen Schaden verursachen.

Ziegen = Futter, ist außer dem Lande, welches die Ziegen weit lieber fressen, als das Rind = Vieh, dem Kuh = Futter gleich, doch achten sie das Stroh gegen das Rind = Vieh sehr wenig, besonders, wenn es nicht arafigt und doch grob ist. Siehe den Artikel Ziege. Weil die Schweine ein sehr gefrässiges und hungeriges Vieh, und auf der Weide nicht allezeit gar viel genießen, außer zur Erndtenzeit, und wo Eicheln vorhanden sind, so müssen sie zu Hause vollends mit Futter satt gemachet werden, und bestehet solches zu der Zeit, wenn sie noch ziemliche Weide haben, in einem dicken Tranc von dem in der Küche zusammen gegossenen Spülig, darunter man etwas Kleien, Traber, oder was von Rüben, Kohl, Salat und andern Garten = Früchten, Kraut = Stengeln, Kürbissen, Gurcken, Melonen und dergleichen abgethet, oder ohnedem sonst wenig geachtet wird, mengens und mischen kan. Siehe den Art. Schwein, Sauze.

Einige behelfen sich mit abgefallenem und faulem Obst, als: Aepffeln, Birnen, Pfannkuchen, Spillingen, Kriechen, Apricotien, Pflersichen und dergleichen, was sie nemlich ohne grosse Unkosten anschaffen können, und mengen es unter das Getranke. Man man ihnen aber Käse = Molken, Kleyen und Milch unter einander vorgeben, so ist es ihnen desto angenehmer, und schlägt ihnen auch viel besser an. Die Abfese = Ferkel werden mit Gersten = Körnern und Getranke von Gersten = Schrot oder Mehl gemenget, abgefüttert; die aber bey guter Nahrung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit ausgetrieben werden, bekommen im Sommer nur gemengtes Geypule des Tages drey mahl, und müssen nach übrigen neben den andern von der Weide und den Wurkeln auf dem Felde, so lange sie ausgezrieben werden, erhalten, nachmals aber werden sie, wie die andern Schweine den Winter über gefüttert. Die Hüner gebrauchen geringe Nahrung und Fütterung, besonders im Frühling, Sommer und Herbst, hingegen wollen sie von Martini bis nach Weihnachten vollaus gefüttert seyn, von welcher Zeit aber man ihnen wieder abbrechen pflegt. Siehe den Art. Henne. Der Trutzhüner gewöhnliches Futter und Fütterung, siehe unter diesem Worte. Den Gänsen giebt man Winters Zeit allerley grobe Spreu von Weizen, Haber und dergleichen, feuchtet solche mit ey wenig Wasser an, mengets mit Kleyen, gestampften Rüben, Schrot, oder geringem Getraide, und giebt ihnen also. Das übrige siehe unter dem Wort Gans. Die Enten suchen Sommers Zeit ihr Futter selbst, besonders wo sie aufs Wasser kommen können. Winters Zeit aber werden sie am besten mit Eräbern gefüttert, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weizen = Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, wovon sie nachgehends bald zu legen anfangen. Siehe Enten. Die Tauben füttert man, wenn sie nicht mehr ausfliegen, noch in den Feldern vor ihre Schnäbel etwas finden können, mit allerhand geringen Getraide und Gesäme, als Weizen, Korn, Gerste, Erbisen, Linsen, Wicken, Hirsen, Hülsen = Saamen zc. welches ihnen des Tages einmahl vorgestirenet wird. Alles Futter, so ein Hauswirt vor das Vieh haben kan, bestehet 1) im rohen Getraide und Körnern, so gang trocken, eingeweilet, geschrotet oder auch gebacken, gefüttert werden, und das heißt insgemein hart Futter; 2) in Getraide, davon er schon einen Nutzen gezogen, als Eräbern vom Bier = und Branntwein = Branen, d. Del = Kuchen; 3) in allerhand Abgängen des Getraides, als Spreu, Ras, Hülsen = Wirr = und Lang = Stroh, Kleyen, Staub und anderes grobes Mehl, Kistern von Weinbeeren; 4) in allerhand Feld = Wurzel und Kräutern, als Krautblätter, Strünke, Rüben, Möhren, Erdäpfel. Ja dahin gehöret auch alles Gewürzel, so die Schweine aussuchen; 5) in gesätem Futter, Kräutern,

als Erbisen, Wicken, Viehfutter, Klee, Esparette; 6) In dürrn und grünen Laub, und dünnen Baum = Zweigen, Baum = Scaalen, faulen, guten, und endlich auch wilden Obst; 8) in Graze, Heu und Grummet, allerdings ausgezäreten Unkraute und Kräutern, so eingebracht, erda und trocken verputert, oder auf dem Felde abgehütet werden. Und das alles heißt weich Futter; 9) in Schnapze, oder aufschendenden Roggen = und Weizen = Blättern. 10) Das Vieh selbst giebt auch Materie und Futter. Sein Urin und Mist = Gauche ist vor einiges ein gutes Getrand dazu. Ubrigens ist allezeit Regen = Flug = und Tische und ein weiches Wasser besser, als Brunnen und hartes Wasser. Vor die Hüner Käse, Quare, den Mist von andern Vieh, hieweil ein Futter. Ja vor eben diese und ander Feder = Vieh sind die gestorbenen Seiden = Würmer und anders Gewürnung ein gutes Futter. Einige Haus Thiere genießen auch andere Stücke von andern Thieren, als der Ketten = Jagd = Schwärz = Hund die Knochen, das Fleisch zc. Ja herber gehöret auch noch 11) allerhand Epilicht aus der Küche und vom Branntwein = Braner; 12) Das mineralische Reich giebt endlich vor das Vieh in vielen Fällen das Salz. Hierber hat nun ein Hauswirt darauf in Ansehung seines Viehes zu sehen, ob er nicht Futter = Materialien selbst bauen, wie nicht davon bauen, und ob er, wenn er auf Futter vor das Vieh mehr als auf andere Nahrungen siehet, durch das Vieh mehr Nutzen haben könne oder nicht. Denn im ersten Fall ist es rathsam, lieber Futter zu kaufen oder die Aecker und ihre Früchte dazu als zu andern Dingen anzuwenden. Wenn schon überflüssiges Getraide vorhanden, wann es nichts gilt, so ist es besser, man stecke es und wirt, wenn es angehet, erst mittelbar, nemlich durch Brauen, Stärke machen, in das Vieh, oder wohl gar gleich unmittelbar, wenn mit dem Brauen nichts zu thun. Oder man laßt die Aecker an stat des Getraides mit Futter = Kräutern zu bestellen, das alles kommt auf wirtschaftliche Überlegung und auf die Umstände an.

Futter, heißen die Tischler und Zimmerleute eine hölzerne Verkleidung, um eine gewisse Vertiefung damit auszufüllen. Z. E. An denen Oeffnungen der Fenster und Thüren, wovon der Rahmen oder die Thüre fest anliegen oder anschlagen sollen, wird eine Verkleidung mit einem schmalen Bret angeschlagen, welche an der einen Seite um so viel, als der Rahm oder die Thüre dick ist, eine Vertiefung machet, dieses heißet das Futter.

Futter, heißt auch dasjenige, womit man die Kleidung der Menschen duplirt, und so wohl dauerhaftiger, bequemer und wärmer, als auch zierlicher machet, wenn dasselbe nach der Mode aus schönen seidenen Zeugen, z. E. unter bloß wollenen Tuch oder Zeug bestehet.