

**Futter-Bank**, siehe Heckerlings-Bank.

**Futter-Kasten**, ist ein nothwendiges Behältniß in einem Pferd-Stall, worin Haber und Hertling, als das ordentliche Pferde-Futter gethat und aufbehalten wird. Ein jeglicher Knecht muß vor seine Pferde einen besondern und verschlossenen Futter-Kasten haben, damit keiner dem andern, wie manchemahl zu geschehen pfleget, das Futter bemausen möge. Sie werden gemeinlich in einem Winkel, oder an einem solchen Ort des Stalls angebracht, wo sie bequem und ohne Hinderniß stehen können. Ein ieder Kasten soll zwey Fache haben, davon das eine vor den Heckerling noch ein mahl so groß, als das andere, worin der Haber geschüttert wird, seyn soll; wiewohl andere, welche den Knechten, und zwar nicht ohne Ursach, manchmal nicht viel gutes zutrauen, solchen Unterschied nicht leiden, sondern Haber und Heckerling unter einander in einem Kasten schüttern lassen; doch kan diese Vermischung auch in dem doppelten Futter-Kasten geschehen, wenn nemlich der Knecht so viel Heckerling in dem großen Fache hat, als er eine halbe Woche über haben muß, mit demselben aber den Haber, so bald er solchen von seinem Herrn oder dem Verwalter erhalten, in desselben Beseynt unter einander menget, welches gemeinlich und am bequemsten Nittrwochs und Sonnabends geschieht. Über solchen Futter-Kasten pflegt man zugleich die Heu-Bucht, auf die halbe Woche gebunden Heu hinein stecken zu können, anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu versehen.

**Futter-Klinge**, ist eine ungefehr vier Zoll breite, und über fünf viertel Ellen lange von gutem Stahl verfertigte Klinge, welche an die Heckerlings-Bank feste gemacht, und das Stroh damit zu Heckerling oder Häcksel, oder auch das Grummet zur Siede vors Rindvieh damit geschnitten wird. Siehe Heckerlings-Bank.

**Futter-Kah**, eine Pferde-Krankheit. Siehe Kah.

**Futter-Kauffe**, ist diejenige, welche zu Winters-Zeit, und wenn das Vieh nicht ausgetrieben wird, demselben in den Hof auf die Mist-Stäte gestellet wird, um das sie daraus das vorgeworfenne Stroh freissen sollen. Siehe Kauffe.

**Futter-Säcke**, heißt man diejenigen Säcke, welche den Pferde-Knechten zum Inventario gegeben werden, und worinnen dieselbe das Futter vor ihre Pferde von dem Boden holen müssen.

**Futter-Schwinge oder Futter-Wanne**, ist ein von Weiden in Gestalt einer Muschel geslichtener Korb, worinnen das Futter vor die Pferde so rein, als immer möglich ist, geschwungen werden muß. Denn so dasselbe unrein oder staubigt, oder etwan Hüner- oder Gänse- und andere Federn oder Koth darinne gelassen, und also vorgegeben wird, so bekommen die Pferde alsobald den Husten,

und werden Haarschlichtig, oder vergehen, verdorren und verkropfen davon.

**Futter-Sieb**, ist ein Sieb, worinne die Knechte das Futter sieben und von solcher Unreinigkeit befreien, welche durch das Schwingen nicht hinweg gehet.

**Futter-Stroh**, ist nicht nur das Weizen-Gersten-Haber-Bohnen-Erbisen-Linsen- und Wicken-Stroh, sondern es werden auch die Aehren-Gebünde, Wirtz-Bunde oder Wurm-Gebünde, von Roggen- und andern Stroh darunter verstanden.

**Futter-Wanne**, siehe Futter-Schwinge.

**Gabe, Gaben**, sind entweder Almosen, so man denen Armen giebt, oder Geschenke, daher die Redens-Art: Gift und Gaben nehmen, die zu nehmen sich die Beamten enthalten sollen: Oder es bedeutet endlich die Landes-Abgaben oder Gaben von Gütern, Gewerben und Köpfen. Ein Wirt muß sich sonderlich um die Gaben bey denen Gütern und Gewerben bekümmern, und solche bey der Würdung des Gutes abziehen, ehe er den rechten Werth sezet.

**Gabel**, ist ein entweder von Holz oder von Eisen verfertigtes und seinem Gebrauch nach aus zweyen oder dreyen Fincken und einem langen Stiel bestehendes Werkzeug, dessen man bey einer Haushaltung verschiedene Gattungen hat, als Fleisch-Gabel, Heu-Gabel, Mist-Gabel, Ofen-Gabel, Reich-Gabel, Schürre-Gabel, Streu-Gabel deren Erklärung unter ihrer besondern Benennung zu finden ist.

**Gabel**, heisset auch insonderheit dasselbige Instrument, welches man nebst dem Messer über der Mahlzeit zum Speissen gebrauchet, um solche theils bequem zu zerlegen, theils zum Genuss zu dem Munde damit zu führen. Diese Gabeln sind entweder, wie am gewöhnlichsten, zweyspizig, groß und stark, wie die zum Tranchiren dienliche, oder auf Französische Art zuerichtet, drey ja vierspizig, derer man sich zum Salat und den übrigen Speissen insagem bedienet.

**Gabel**, so die Jäger gebrauchen, einem in Netzen gefangenen Wolff, Lur, Dachs, Fuchs, Fisch-Otter oder anderes dergleichen wildes und beißiges Thier, um den Hals zur Erden zu drücken, damit man solches desto sicherer angreifen, und hernach um so viel besser mit demselben handthieren könne, ist wie eine mächtige Streu-Gabel zweyspizig, entweder ganz von Holz oder von Eisen mit einem hölkernen Stiel, zu den Fisch-Ottern aber muß solche dreyspizig seyn.

**Gabel**, ist auch das vorderste Stück eines einspännigen Wagens, welche aus zweyen vor der Vorder-Achse zusammen gesügten Bäumen oder Deichseln bestehet, zwischen welchen das Pferd zum Ziehen eingespannet wird.

**Gabel-Gebörn oder Gablichtes Gebörn**, nennen die Jäger, wenn zu oberst an ieder

Stange eines Hirsch Gewebes zwey Enden, in Form einer Gabel besammten stehen, oder wenn jedes von diesen Enden wieder in kleine Gabeln zertheilt ist.

Gabel-Hirsch, ist ein Hirsch dem nur allein, nebst den Spießsen, die Augen-Sprossen angewachsen, und der sonst kein Ende mehr hat, siehe Hirsch.

Gabeln, siehe Kabbeln.

Gage, siehe Gage.

Gahr oder Gar, dieses bedeutet auch die durch Backen und Kochen zuwege gebrachte Beschaffenheit eines Fleisches oder einer andern Materie, da selbiges zu einem gewissen Gebrauch oder Genus genussam zubereitet ist. Daher sagt man: das Fleisch, it. das Brot ist gahr. Etliche Reissgen vom Feigen-Baum in den Topf geworfen, oder nur etwas Sals in den Topf geschüttet, macht das zähe Fleisch bald gahr und mürbe.

Gahre, wird an einigen Orten die Pflanzung, so an den Acker durch Düngung und Arbeit gewendet wird, genennet. Daher die Redens-Art kommt: der Pächter hat Seil und Gahre in dem Acker. Und deswegen muß ihm, wenn er vor der Zeit abgehen muß, Erstattung nach der Zeit, die er noch zu fixen hätte, geschehen. Dieses geschieht öfters, wenn ein verpachteter Acker vor Ablauf der Pacht-Zeit verkauft wird, und die gesetzliche Regel gilt: Kauf gehet vor Miethe.

Gahre, heißt auch diejenige Wirkung, welche man durch Hefen und Wärme, nachdem das Bier gefüllet und in Gährung gesetzt worden, zuwege bringt, und ist zweyerley: 1) Ober-Gahre, welches die gemeine Gährung ist, da die unreinen Theile getrennet und über sich heraus getrieben werden, siehe Gährung, oder 2) Unter-Gahre, welche an einigen Orten und sonderlich wo hartes Wasser zum Brauen genommen wird, gebraucht zu werden pfleget, krafft welcher Wirkung, wenn die Fässer oben verklopffet und wohl verwahrt sind, dazu aber Unter- oder Vottichs-Hefen (siehe das Wort Hefen) gebraucht werden, die Gährung endlich die Unreinigkeit und Hefen zum Boden treibet und setzet, solchergestalt aber, da das Gähren länger währet, eine bessere Reinigung des Bieres, und eine durchgängigere Trennung derer spirituosén Theile von denen groben Theilgen, welcher sonst das harte Wasser mehr widerstehet als das weiche, entstehen soll. Sie ist aber wenig im Gebrauch, und wird von vielen Branern verworfen, soll auch ein sehr tummachendes Getränck verurtheilen. Sonst macht man auch einen Unterscheid unter der Kalt- und Heiß- oder Warm- item guter oder schlechter Gahre.

Gähr-Vottich, heißet beym Frau-Wesen derjenige Vottich, worinnen dem Biere die Hefen gegeben werden, daß es gähren muß. Bey kaltem Wetter muß der Gähr-Vottich, so bald man dem Biere die Hefen gegeben,

keinig zuadecket werden, damit keine kalte Luft dazu komme.

Gähr-Kammer, ist in einem Frau-Hause dasjenige Zimmer, worinn ein oder mehrere Gähr-Vottiche stehen, und welches man bey kaltem Wetter heizen kan, damit das Bier nicht zu kalt, selich am Gähren verhindert, und kaltgährig werde. Derleichen Gähr-Kammern werden nicht aller Orten gefunden.

Gährung oder auch Göhrung, Gühung, it. Samung oder Fermentum, ist eine entweder natürliche oder durch Hülf der Kunst entstehende Wirkung in gemischten, flüssigen oder doch durch die Fäulnis dazu zubereiteten härtern Körpern, welche eine Art der innerlichen Auflösung, Trennung und Schiedung seiner Theile, die aber nur bis auf einen gewissen Grad, und zu einem gewissen Zweck oder einer Veränderung der Materie am Geschmack, Farbe und Geruch, oder aber zu einer Zubereitung auf eine andere Auflösung, z. E. zum Extrahiren, Tugiren, Destilliren zielet, in der Hauswirthschaft aber bey unzähligen Dingen vorkommt oder doch, wenn man allerhand neue producta heranzubringen und aus tohen Naturalien verbeferte Sachen machen will, durch die Kunst und allerhand Mittel erwecket, befördert und zum öftern in verschiedenen Graden, bis daß man seinen Zweck erreicht, unterhalten werden muß. Sonderlich aber können kein Wein, Bier, Brantwein, Esig, kein Käse, kein Brot und viele andere Dinge gemacht werden, ohne Gährung, daher ein gründlicher Hauswirth billia dieses chymische Geschäfte, wie alle andere Solutiones und Extractions, digeraciones, Digestiones und Destillationes einiger massen verstehen solte; allermassen man dadurch in der Hauswirthschaft ganz ungemeyn viele Versuche, Erfahrungen, Entdeckungen und Verbesserungen machen und Nutzen erlangen kan. Die Gährung ist eigentlich eine besondere Art der Auflösung gemischter Körper, welche bisweilen die Fäulnis voraussetzet, und daraus entstehet, bisweilen selbst in der Fäulnis vorher gehet, bisweilen aber auch ohne diese geschieht. Die in denen salzigsten und weischen Theilen verschlossenen geistlichen oder schwefelichten Theilen kommen durch Hülfe des Feuers oder der warmen Luft, oder einer zähesten Materie, so ein Fermentum heißt, in Bewegung und oft in ein Brausen mit der Rost. Sie werden dadurch von denen salzigsten, irdischen und zähen Theilen entbunden und getrennet, die er als Unreinigkeiten samt dem Fermento von sich löset, damit er selbst sich durch den Geruch und Geschmack desto besser zu erkennen geben, oder auch durch die Destillation, davon dieses Weist nachzusehen, in stärkerer Wärme von dem übrigen geschieden werden können. Es geschieht solches in verschiedenen Graden der Fermentation. Man hat aber 3 Grade. Der erste ist Ferm. Vinosa, der andere Acetosa, der dritte ist Urinosa. Z. E. im Frau- und Bier-Hause, wenn es nicht zu viel und doch ausgegoh-

ren hat, gehet die Vinosa, wenn es sauer wird, die Acetosa, wenn der Bier-Epiz verdirbt, die Urinosa vor. Daher wird nach dem verschiedenen Grad der Fermentation, oder nach dem Unterschied der in Gährung gesetzten Materie bald ein brennender, bald ein saurer, bald ein salzigter urinöser Geist alsdenn geböhren, den man doch vorher nicht darinne spürete, oder ein scharffer, brennender und saurer Geschmack in einer Sache erwecket, da er vorher letschig, süß oder weich schmeckete, oder es entsethet ein scharffer Geruch, da es vorher gar nicht roch. Was wir hier schwefelichte oder geistliche Theiligen nennen, das nennet der Herr D. Rüdiger ätherische Theile, und sucht die Ursache darinne, wenn selbige ihre crasis oder Gleichheit, darinne sie mit denen andern Theilen stunden, aus allerhand Ursachen, verlieren. Hiernächst unterscheiden die Natur-Lehrer davon die Esserwesen, und die Ebullition von sich selbst. Man setzet, um etwas in die Gährung zu bringen, allerhand nach Unterschied der Sache zu, z. E. Weinstein, Salz, Honig, eine saure Sache, Sauer-Teig, Bier- oder Weiz-Hefen. Und eben dieses nennet man das Fermentum. Man kan davon *Willsum* de fermentatione, und *Stabls* Zymoticon: fundamentalem, *Bechers* Physic. subterran. Sect. V. §. 11 nachschlagen. Allein es sind in dieser Sache, sonderlich so viel die in der Wirtschafft vorkommenden Gährungen und die besondern Modificationes, z. E. bey denen verschiedenen Bieran anbetrifft, sehr viele Geheimnisse der Natur noch anzutreffen. Stahl sagt daher an einem Ort: Es hätten viele von der Gährung große Bücher geschrieben, allein wenn sie ein Brauen oder einen Branntweins-Brand anstellen solten, würden sie öftters weniger zu rechte kommen, als ein gemeiner Brauer. Das schlimmste ist, daß die Natur-Kündiger sich um curiose Speculationes mehr als um diese so nützlichen gemeinen Sachen bekümmern, wodurch sie der Wirtschafft aufhelfen könnten und solten. Conf. die Leipziger Sammlungen das VII Stück vom Bierbrauen, n. 1 und 11. Sonderlich kommt sehr viel auf die gute und genugsame Gährung bey dem Bierbrauen an, damit das Bier nicht zu weichlich und nicht zu scharf oder gar sauer schmecke, ingleichen daß es nicht mit so viel irdischen oder salziaten Theiligen oder auch fermentirenden Theiligen noch versehen sey, welche, wenn sie in Leib kommen, Gährung und allerhand Unge mach verursachen, als woraus die Unge sundheit der Biere entsethet.

Gälte Vieh, oder wie es andere nennen, das Gelbe Gälte-Kalt- oder Süßste-Vieh, wird dasjenige Kind-Schaafe- und Ziegen-Vieh genennet, welches entweder noch nicht zugekommen und getragen hat, und unter dem Kind-Vieh ohnnoch Fersen oder Kalben, oder in specie Gälte: Stücken heißen; oder welches zwar ein- oder etliche mahl trächtig gewesen, aber doch wieder ausgeföhret, und zuweilen ein oder mehr Jahre nicht trächtig

wird, und diese nennet man besonders Gälte-Kühe, Gälte-Schaafe und Gälte-Ziegen. Von ihrer Fütterung siehe Futter. Das Gälte Kind-Vieh aber betreffend, so pflegt man, wo grosse und starke Vieh-Zuchten sind, die jungen Gälte-Stücken, welche nemlich noch nicht zugekommen, auf besondere, und nicht auf die gemeine Vieh-Weiden zu treiben, bis sie drey Jahr alt, und als zur Zucht tauglich und tüchtig, unter die Kühe gelassen werden: welches auch mit denen jungen Stier- oder Brumm-Dechstein also zu beobachten: denn widrigenfalls, und wo sie eher zugelassen werden, verbutten sie so wohl selbst, als auch das junge Vieh, so von dergleichen unzeitigen Stücken gezogen wird, welches gar selten wohl geräth. Wie nun die Gälte-Stücken, absonderlich das erste Jahr wohl und genugsam gefüttert seyn wollen, damit sie zu einem guten Leib kommen; also muß man ihnen nachgehends, wenn sie zwey- oder dreyjährig werden, Sommers-Zeit, wenn sie nicht allzu gute oder mittelmäßige Weide haben, frühe und Abends etwas gutes Gras, Winters Zeit aber Siede von Roggen-Weizen- oder Haber-Stroh mit Eyren, Uiberfehrig oder geschnittenem Grummet vermenet, und zwar von solcher Siede früh und Abends jedesmahl zwey Futter, nachgehends aber etliche Wirr-Bunde oder Wurm-Gebänder von Haber- oder Weizen-Stroh geben, und sie darauf träncken. Zu Mittag, wenn es leidlich Wetter ist, läset man sie aus den Ställen in den Hof, und legt ihnen in kurzen Tagen nur etwas von Futter-Stroh in die Kraufen, und träncket sie hernach, in längern Tagen aber pflegt man ihnen das Mittag-Futter eben so, wie Morgens früh zu geben. Ubrigens muß man ihnen zuweilen etwas Sals vorlegen, ihnen alle Abende rein unterstreuen, und fleißig ausmisten, welches schon das halbe Gedenhen ist. So wohl, als nun das Gälte-Vieh, wie vorgedacht, der Weide nach, von dem andern Vieh abgefondert seyn soll, eben so wohl muß es auch seine absonderliche Stallung auf dem Hofe haben, welche man den

Gälte-Vieh-Stall nennet; dieser muß nach Proportion des nachzuziehenden Viehes auf gleiche Art, wie der Kuh-Stall gebauet, und nicht weit von demselben, und von der Grafe-Kammer entfernt, auch damit der Brodem sich heraus ziehen möge, mit einer Brodem-Röhre versehen seyn. Siehe Kuh-Stall.

Gänge, sind die Steine und Wege in denen Gärten, sonderlich Blumen- und Luft-Gärten. Sie müssen reinlich gehalten, das Gras und Unkraut oft abgestossen, ingleichen geföhret werden. Man überschütet sie auch mit Kiesel- oder andern, sonderlich röthlichen oder gelben Sand. Gänge heißen auch in denen Grafe-Gärten diejenigen Wege, die man, wenn das Gras wächst, machet und zu dem Ende das Gras am ersten darauf abschneidet, damit das übrige nicht vertretten

und verderbet werde. Man hat auch Holz-Gänge, deren Menge man nicht ohne Noth vergrößern lassen muß, weil es insgemein Holz-Diebes-Gänge sind. Siehe Gang.

Gänge seyn, sagt man bey der Jäaeray von denen Thieren oder Hunden, so wohl laufen können.

Gänse-Blümlein, siehe Margarethen-Blümlein.

Gänse-Distel, Hasen-Kohl oder Sau-Distel, ist ein wildes Kraut, welches einen hoblen und pur braunen mit einem Milch-Safft angefüllten Stengel, und an dem Fuß desselben zerkerbte, rauhe und mit lanaen, harten und spitzigen Stacheln versehene Blätter von dunkelgrüner Farbe hat. Die Blumen, welche Büschelweise besammet wachsen, sind gelb und um ein merkliches kleiner, als des Löwen-Zahns. Nach diesem folgen kleine längliche Saamen-Körnlein, so an dem obern Theil mit Feder-Büschen besetzt sind. Die Wurzeln sind klein, weiß und zähericht. Dieses Kraut wird in Entzünd- und Verstopfung der Leber, wider die erhiste Galle, auch in Fiebern, und als ein treibendes Mittel in Stein-Schmerzen nützlich gebraucht; wenn es noch jung ist, kan man es unter die Kräuter-Salate mit nehmen. Es wächst in Gärten, auch auf Wiesen und Kraut-Feldern. Sonderlich aber ist es, wenn es gebacket wird, vor die jungen Gänse ein gutes Futter.

Gänse-Fuß, ein Kraut, welches ackerbte Blätter hat, die einem Gänse-Fuß ähnlich sind. Ist ein Gras-Kraut.

Gänse Garbe, siehe Gänserich.

Gänse-Gefröse, Gänse-Kleint, Kleine Gans, wird mit einem Wort, der Kopf, Hals, Flügel, Füße und Magen von einer Gans genennet, welche man, wenn sie recht reinlich gepuzet, der Magen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, und alles sauber ausgewaschen worden, entweder gelb mit Safran, oder mit Semmel-Schnittgen, oder Petersilien-Wurzeln, oder auch mit dem von der abgewürzten Gans aufgefangenen Schweiß zuzurichten pfelet, welches letztere man insonderheit das Gänse-Schwarz nennet. Welcher nur gedachten Zubereitung oder denen Brühen allezeit erit vorzuehen muß, daß man das Gänse-Kleint zuvörderst ein wenig gesälen mit Wasser zum Feuer setzt, es abkochen, darauf ausfühlen lasse, und sodenn erst mit erwechneten Brühen zurichte. Wenn die Leber nicht sonderlich groß ist, nimmt man sie auch darzu, außer diesem aber giebt sie a parte zubereitet ein delicates Essen. Ingleichen wird von einigen das Eingeweide oder Gedärme auch dazu gerechnet, und wenn es zuvörderst oftmahlen gereinigt und gewaschen, gemeinlich um die Füße gewickelt.

Gänse-Holz, ist ein länglich, an beyden Seiten zugespitztes, in der Mitte aber schmales, und mit einem viereckigten Loch versehenes

nes Holz, welches denen Gänfen, so man zu braten verlangt, mit seinen zwey Spizgen von innen heraus gleich hinter den Spizgen durchgestossen wird, daß, wenn man selbige am Spiez gesteket, und mit dessen Spizge durch die mittelfste Oeffnung dieses Holzes hindurch gefahren, sie durch die Lüne eingebraten, am Spiese nicht schlapp oder schlauernd werden können.

Gänse-Kraut, siehe Kannen-Kraut.

Gänse-Laub, ist ein kleines, langes und geschwind laufendes Ungeziefer, braun- oder graulichler Farbe und mit vielen Füßen versehen, welches sich unter den Federn der Gänse befindet, und diese dergestalt quället, daß sie nicht gebeten noch zunehmen können. Wie sie zu vertreiben, siehe Gans.

Gänser, Gänserich, Gänser, wird der Mann unter den Gänfen genennet. Wie selcher von seinen Weibern unterschieden, und vor denselben zu erkennen, siehe Gans. Man pfelet gemeinlich auf funffzehn Gänse einen Gänser zu rechnen.

Gänserich, Gänse-Garbe, Silber-Kraut, ist ein bekanntes Kraut, welches in grasichten Auen und feuchten Gründen, wie auch an grasichten Wasser-Gestaden, fürnehmlich da die Gänse weiden, gefunden wird, als wober es auch seinen Nahmen bekommen haben mag. Es hat eine längliche zäherichte Wurzel; die Blätter, welche zum Theil auf der Erden liegen, sind vielfältig zerpalten und rinas herum zerkerbt, den Blättern der Odermeynige, oder des Rheinfarrns ähnlich, oben grün, unten aber Aschen- oder Silberfarbig, und von der Wolle, damit sie überzogen sind, ganz lind und zart anzugreifen. Die Wurzel stöset neben den Blättern viele lange, dünne Räncklein oder runde Fäden aus, so hin und her auf der Erden kriechen, und schöne bleichgelbe und fünfblättrige Blümlein bringen, welche denen Tormentill- oder Fünffinger-Krauts-Blumen nicht ungleich sehen. Dieses Gewächs, so keinen sonderlichen Geruch oder Geschmack hat, ist vor die versehrten Därmer, vor geronnenes und von Stossen oder Falten herkommendes Gellüste, wie auch vor Risteln und andere innerliche und äußerliche Schäden gut, soll auch gedörret und zerrieben, in die Wunden gestreuet, das Bluten derselben stillen.

Gänse-Schwarz, siehe Gänse-Gefröse.

Gänse-Stall, worinnen man die Gänse des Nachts einsperrt, und den Winter über füttert, muß in einer Hof-Naith, an einem in der Gedult stehenden, trockenen, und daher vor Winden und Nässe wohlverwahrten Orte angebracht seyn: Denn ohnerachtet die Gänse bey Tage gerne in den Wassern und Teichen sich aufhalten, so haben sie doch zur Nacht-Zeit gerne einen warmen und trockenen Stand und Sitz. Zu solchem Ende streuet man ihnen öfters frisches Stroh unter, welches sie nicht nur warm und treuge hält, sondern ihnen auch am Wachsthum wohl zugelegt.

zuleget. Es soll auch der Gänse-Stall aller Drien dergestalt wohl verwahret seyn, damit der Fuchs, Marder, Iltis und andere schädliche Thiere nicht hinein kommen und schlimme Arbeit machen mögen. Es führet aber auch diesen Nahmen dasjenige Gehäuf, darinnen man einzelne Gänse aufzufellen und eintige Zeit zu mästen pfleget. Dieses bestehet aus einem von Brettern zusammen genagelten viereckigen Kasten, so auf vier hohen Füßen stehet, der unwendig in zwey, drey und mehr enge Stände unterschieden ist, und an der vordersten Wand vor jeden Stand eine lange und schmale Oefnung hat, daß die daren gestellte Gans heraus in die außen angenagelte Krippen langen kan, unten ist der Boden eines Bretes breit offen, daß der Mist herunter falle, und die Gans allezeit reine frise, oben aber soll die Decke, welche gleich einem Dach etwas schief lieget, sich auf- und zuschlagen lassen, aber auch verschlossen werden können.

Gänse-Triff, ist die Berechtigkeit, die Gänse in die Stoppeln, auf die Aecker und Ager zu treiben. Es ist diese Triff nicht allenthalben an allen Orten der Weide vor das übrige Vieh, und auch nicht zu allen Zeiten verstatet. Denn der Gänse-Biß, Roth und Urin ist dem Gras und übrigen Viehe schädlich. Siehe den Art. Gans.

Gänsgen, suche Glededen.

Gärtner, ist ein Künstler, welcher den Garten-Bau insbesondere wohl versteht, und wenn er vollkommen in seiner Kunst will gehalten seyn, soll er in den vielerley Arten der Gärten, nemlich in den Lust-Küchen-Baum- und Medicinischen Gärten wohl erfahren seyn, auch jedes einen Garten von neuem geschickt anzulegen, als einen bereits angelegten in gutem Stande zu erhalten, gelernt haben. Von einem Gärtner wird hauptsächlich erfordert: Daß er den Grund und Boden seines Gartens wohl kenne, die mancherley Arten der Winde recht zu unterscheiden, und sowohl des Mondes Lauf als die Witterung wohl in acht zu nehmen und zu judiciren, auch hiernach seine Garten-Arbeiten, graben, düngen, säen, pflanzen, versetzen, begießen, pflöpfen, oculiren, abhängeln, beschneiden, Früchte abnehmen, Samen einsammeln und vergleichen wohl anzustellen und zu verrichten wisse; daß er sowohl die natürliche Zuneigung, als natürliche Feindschaft der Gewächse, ihre Veränderung, Zielung und Fortpflanzung, wohl verstehe, von denen vielerley Arten und Sorten der Blumen gute Kundschaft habe, die raren und fremden Gewächse in gutem Stand erhalte, solche gegen den Herbst, damit sie nicht erfrieren, in das Gewächse-Haus bringe, und im Winter mit nothiger Feuerung versorge, frische junge Bäume und Gewächse nachziehe, und immerzu auf deren Vermehrung und Anschaffung viel und mancherley ihme noch ermangelnder Sorten bedacht sey; daß er die in gewisse Figuren gezogene Bäume, auch Hecken und Spaliere zierlich beschneide, und behörig unter der Scheere, in gleichen die Allsen, Sand- und Rasen-Gänge

und Rabatten reinlich, auch überhaut den ganzen Garten propre und in guter Ordnung halte; daß er sonderlich, wann er anders weit Nahmen eines rechtshafenen Gärtners nicht unwürdig führen will die Geometrie, Architectur und Zeichen-Kunst ziemlich verstehe, damit er selbst ein etwas inventiren, und seiner Zeichnung nach abstecken könne oder aber, wo er anderer Orten etwas rares gesehen, solches abzuzeichnen, oder ordentlich in Grund zu legen, und aus Papier zu bringen wisse, daß er gereiset sey, und sonderlich die ausländischen Gewächse, ihre Wänsen, ihren Saamen, ihre Anlage und Wartung wohl verstehe, das Säen, Pflanzen, Versetzen, mannigfaltige Pfropfen, Ocultiren, die Baum-Sculen, überhaupt die Erhaltung der Gewächse und Früchte wohl inne habe. Ja er muß überhaut ein in dem Pflanzen-Reiche wohl erfahrener Naturkundiger seyn. Endlich aber muß er nicht nur vor seine Person fleißig, munter und getreu seyn, und dasjenige, was er aus denen ihme zu verkaufen erlaubten Garten Waaren an baarem Gelde der Herrschaft richtig berechne, und mit dem ihme davon ansehmachten Antheil und Salario sich veranlassen lasse, sondern auch genaue und scharffe Aufsicht habe, daß ein ieder von denen ihm untergebenen Garten-Knechten und Arbeitern das anbeholdene mit Fleiß verrichte, und weder von denen selbst, noch von fremden Leuten etwas in dem Garten beschädiget, oder gar diebischer Weise entwendet werde. Zu solchem Ende soll der Gärtner seine Wohnuna in oder gleich in dem Garten haben und dieselbe, so viel möglich, gegen Norden oder Nitternacht gelegen seyn; Damit nicht allein die Aufsicht aus demselben desto bequemer fallen, sondern auch das Lager solches Garten-Hauses den kalten und unfreundlichen Nordwind von dem Garten emigermassen zurück halten möge; dahingegen die Fenster der Wohn-Stube gegen Mittag, das ist, gegen den Garten, gerichtet seyn sollen, damit der Gärtner vorgedachter Massen, denselben immer im Gesicht haben könne; sonderlich aber muß ein solches Garten-Haus mit luftigen, trockenen und vor den Käufen und Ratten wohlverwahrten Kammern und Böden, zu Verwahrung sowohl der Garten-Instrumenten, als abgetrockneten Kräuter und Gesäme, malzichen auch mit einem guten Einfes-Keller und Gewölbe versehen seyn, darinnen die Winter-Gewächse erhalten werden, und nichts erfrieren möge; in diesem Keller muß man etliche zu Erhaltung der Küchen-Kräuter so man den Winter über verspeisen will, in gleichen der Samen-Kräuter und Wurkeln dienende Beetlein von frischem Sand anschütten, und an den Seiten herum mit Brettern oder Wölfen einfangen lassen, damit die Gänge dazwischen frey und reine bleiben mögen.

Galam, ist eine Indianische Wasser-Wurzel, welche eine zusammenziehende Kraft hat.

Galban, ist ein Harz oder Saft, so, wenn es frisch ist, weiß, sonst aber gelb oder röthlich aussiehet, und immer weich ist, im Wasser zergethet,

gehet, und doch wie Harz brennet. In der Arznei-Kunst hat man das Einplastm de Galbano vor feittröse Beulen und Geschwüre davon.

Galgant, weil er in der Gegend um Verona häufig wächst, wird zum Unterschied des Orientalischen Galgants, bey uns wilder Galgant genennet, und ist ein Schirm-Gewächs, welches Blätter wie Gerdhrig, aber schmaler und subtiler, einen Stengel mit schmalen spitzigen Blätlein, und darzwischen etliche Hülsen, wie Nehren hat, darinnen der Saamen lieget. Man theilet ihn ein in den grossen und kleinen: der grosse hat Dammens dicke und äusserlich braune Wurzeln; der kleine aber ist ganz dünne, krumm, knosig und aussen sowohl als innen Purpur-Farbe. In beyder Wurzeln, welche dem Calamus sehr nahe kommen, insonderheit die von der grossen Art, und eines scharffbesessenden Geschmacks, auch wohlriechend ist, hängen kleine Knollen wie Mandeln oder Oliven mit einer runzlichten gelbröthlichen Schale, welche zu Verona nach der Tafel unter dem Obst und Confect aufgetragen, der Saft durch das Säuen ausgefogen, die Haut aber und andere zum Essen undienliche Materie hinweg gethan werden. Man pflegt sie auch daseibst und an andern benachbarten Orten zu siedeln, mit weissem Senff-Wasser oder Hahnen-Brühe in einem Mörser zu zerstoßen, und durchzudrücken, bis sie eine Milch geben, welche als ein Geträncke Kannen- oder Maasweis verkauft, und als ein herrliches Confortativ der abgenommenen Kräfte sowohl, als wider die Mängel der Brust, Keuschen, Husten und Seiten-Wehe sehr gerühmt wird. Sie stärcket den Magen und macht eine gute Dänung; in Wein gesotten und getrunken, stärcket und macht sie einen wohlriechenden Urthen, in die Nasen geschmupffet, stärcket sie das Gehirn. Bey uns wird dieses Gewächs durch den Saamen, (welcher, weil er hier zu Lande nicht wächst, aus Italien gebracht, und wenn man ihn vorher in frischem mit etwas süßem Wasser gemischtem Wein eingeweicht, im Frühling und zwar allezeit im zunehmenden Monden gesäet wird), an einem schattigten und feuchten Ort, wo gut und mürb Land ist, gezogen; da denn die Wurzeln oder Nüßlein, so daran hängen, im Sommer so stark werden, daß man sie im folgenden Winter zur Speise gebrauchen kan. Sie werden vorm Winter ausgegraben, und in Sand, wie die Zucker-Wurzeln, denen sie fast ähnlich sind, verwahret. Im Frühling muß man die jungen Knollen oder Nüßlein im Abnehmen des Lichts, wieder in vorgedachte Erden und Ort, drey Zoll weit von einander pflanzen, und mit Ausjäung des Unkrauts fleißig warten, so kan man dieselben allemahl zur Speise nützlich und wohl gebrauchen. Diese Wurzel dauert fünf Jahr ohnverschert, und wird ihre Güte erkannt, wenn sie röthlicht und schwer ist, auch wenn sie zerbrochen wird, daß sie nicht stäubet.

Galgen: Mund-Stück, siehe Mund-Stück.

Galizen-Stein, ist ein weisser und dichter Erd-Saft. Man bereitet daraus ein gutes

Augen-Mittel vor Menschen und Vieh, sonderlich vor die Pferde.

Gall-Appfel, Galvus-Appfel, Rich-Appfel, ist eine runde, auswendig glatte und kerregte, inwendig aber schwammigte u. holzigte Frucht, welche sich gleichsam wie eine Warze auf die Blätter einer Eiche setzet, und von ihrer anreinen Feuchtigkeit, als ein natürlicher Auswurf genennet wird. Es sind solche der Härte, Farbe und Gestalt nach unterschieden, und sonderlich differiren, die aus der Türckey von Aleppo, Emirna und Tripoli kommende, gar sehr von den unserigen, welche schwarz-blau, kleiner und schwerer, auch härter und besser, als die weissen in unsern Ländern wachsende sind. Diese wachsen in einem Tage, wenn die Hitze darauf kommt, dorren sie und fallen alsbald ab. Alle aber insgemein wachsen nach Theophrasti Meinung, wenn die Sonne aus dem Zeichen der Zwillinge gehet, und kommen in einer Nacht hervor. Sie werden zur Dinte, auch von denen Färbern zur schwarzen und andern dunkeln Farben, und wegen ihrer zusammenziehenden Krafft in der Medicin wider den Durchbruch und Blutstärkungen gebraucht. Die Alten haben aus denen Gall-Appfeln eine Weissung zukünftiger Dinge gewiß schliessen wollen, also daß sie aus einem ganzen aufgetrochnen Gall-Appfel, wenn eine Fliege darinnen gefunden worden, daß Krieg, da aber ein Würmlein, daß Theuring, oder eine Spinne, daß Verstillenz in kurzer Zeit darauf kommen sollen, indiciret, welche abergläubische Meinung aber schon längst durch die Erfahrung als Aberglauben widerleget worden.

Galle, ist ein bitterer, scharffer und der Farbe nach gelber Saft, der aus einem Del und süßigten Salz bestehet. Sie entpringet aus dem Gehlüt, davon sie in der Leber durch eigene Drüsen abgesondert, und in der bekantten Gallen-Blase gewöhnlich gesammlet wird. Dieses Bläschen ist ein häutiges Gefäß, in der Form einer Birnen, lieget am unteren Theil der Leber, daraus alsdann die Galle zu ihrer Zeit in die Gedärme geführt wird. Ob man nun schon in der Meinung gefantet, daß einige Thiere gar keine Gallie befäßen, so ist doch nach genauer Untersuchung das Gegentheil gefunden worden; man bedienet sich der Galle, als einer Wasser-Farbe zu dem Mahlen.

Galle, ist eine Pferde-Krankheit, die sich entweder an den Knien oder in dem Huf und an den Fersen äußert, und im erstern Fall die Floss- oder Fluß-Galle, im letztern aber die Stein-Galle genennet wird. Die Floss-Galle ist ein fetter weisser Höcker, in und auswendig an den Knien eines Pferdes, welcher voll gelben Wassers ist, und mit der Zeit zu einem harten Knorpel wird. Diese Floss-Galle zu vertreiben, brennet man solche mit einem glühenden Eisen, leget hernach Roggen-Brot so heiß, als es aus dem Back-Ofen kommt, darauf, und läßt es drey Tag und Nächte darauf liegen, nimmt alsdenn alt Schmeer, Schwefel, Pech, und gepulverte Tannen-Blätter, mischet es unter einander, und

und salbet das Pferd an dem schadhafften Orte damit; Oder: Man nimmet ein hart gebackten Brot, und schneidet, so bald es aus dem Ofen kommt, fast noch einmahl so ein aroß Stück als die Galle ist, von der schwarzen Rinde, weicht solches in starcken Brantwein und leget es dem Ross, so warm als es seyn kan, auf, wenn dieses etliche mahl wiederhollet worden, wird auch die Floss-Galle vergehen. Oder man schneidet die Haut über der Gallen auf, nimmet die Blasen, darinn die Galle ist, mit den Finaern heraus, und heilet den Schnitt mit guten Heil-Salben. Item man nimmet zwey Loth Spanische Fliegen, drey Loth Rheinger-Schmeer, thut das Häutlein fein sauber davon, und zerlösset es in einem Mörser zu einer Salbe, thut solche in eine zinnerne und blecherne Büchse zum Gebrauch, streicht davon auf ein Stücklein Leinwand, so breit als die Galle ist, gar dünn, leat es darauf, und bindet es mit einem leinen Tuche zu, das Pferd aber muß man aufbinden, damit es sich ja nicht belecke. Wenn es anfängt zu rinnen, so kießet es stark, thut man auch verhüten, daß es nicht auf die bloßen Füße rinne, sonst würde es die Haare auflösen; In dreyen Tagen wird die Galle ausgelesen seyn. Ein bewährtes Mittel wider die Floss-Galle, da man ein Pferd weder schneiden noch brennen darf, soll folgendes seyn: Reite das Pferd, daß es erwarme, laß ein Stück Seiffe im warmen Wasser zergehen, mache hierauf das Wasser wieder so warm, als man es nur an den Händen erleiden kan, und wasche den Ort, wo die Floss-Galle sitzt, damit, nimm hernach ein wülken Tuch, stosse es in das warme Wasser, und lege es über: das thue drey Tage nach einander. Einige schmieren die Floss-Galle nur mit Baum-Öel, worinnen man zuvor viele Mayen-Würmer sterben lassen, worauf sie austrinnen und vertrocknen soll.

Die Stein-Galle, ist in dem Huf, inwendig ein Blut- oder braunrothes Flecken, welches bis aufs Leben hinein gehet, dieses muß erstlich von Grund heraus geschnitten werden, daß das Leben heraus gehe, laßet hernach drey oder vier Tropfen Scheide-Wasser darauf tropfen, so ist in dreyen Tagen das Mahl hinweg, wenn denn die Krappen-Wähler verschwunden, denn brennet Zucker-Candi darauf, und schlaget ihme Wachs mit Terpentin darüber, damit kein Wasser darzu kommen kan, so wird es bald wieder verwachsen, das Pferd aber wohl gehen können. Oder laß erstlich dem Gaul diese Gallen aufs dünneste, daß der Schweiß darnach gehet, auswirken, hernach nimmet Terpentin drey Loth, gelb Wachs und gelben Schwefel zwey Loth, weißen Weybrauch drey Loth, solches gepulvert, das Wachs und den Terpentin aber zerlassen, und das Pulver darein gethan, und eine Salbe daraus gemacht, solche muß man im Frühling und auf den Herbst im abnehmenden Monden auf den Schaden oder Gallen mit einem warmen Eisen in den Huf zergerben lassen, so wird es gar hart, und die Stein-Galle dadurch vertrieben seyn. Oder wenn dem Pferd vorher dünne ausgewirkt worden, so

gieße heißes Lein-Öel in den Huf; oder brenne drey oder viermahl Mann darauf. Wenn einem Ross die Stein-Galle über der Crone ausbricht, so nimmet vor zwey Groschen Pfeffer, Sauerteig und Drachen-Blut jedes vor einem Groschen, gestossene Silber-Plätte vor einem Groschen, Kalk ungeschwefelt zwey Loth, drey Eyer, mische es durch einander und binde es also zur Salben gemacht, auf die Crone. Wo aber das Leben ausgetreten ist, soll man gebrannt Kupfer-Wasser darauf werfen, und die Salbe darüber binden, so bekommt das Pferd wieder ein gutes Horn. Dieser Gallen kommen etliche von Natur, etliche vom Dampf oder Feuchtigkeit des Stalls, oder wenn man die Pferde hart reitet, und sehr erhitzet, da man sie bald in das Wasser gehen läßet, und mit nassen Füßen, unabgestrichen in den Stall stellet, und nicht, wie sich gebühret, wartet, insonderheit entsethet auch die Stein-Galle von langem Stillestehen, da das Horn sich brennet.

Gallerie, nennet man ein laues Gemach oder einen solchen Gang, der sich zum Spazierengehen schicket.

Gallerie, ingleichen Sulze, ist ein dicker zäher Saft, der aus den knorpelichten Theilen der Thiere, als aus Käber-Füssen, Käber-Ohren, Schweins-Füssen und Ohren, Fleisch, Fischen, Hünern, Capaunen, Elfenbein, Hirschhorn, Meerrettig etc. gekocht, hernach auf vielerley Art und Weise gefärbet, und entweder über dasjenige Fleisch, daraus er gekocht oder über andere Speisen gegossen, und wenn er gestanden, kalt aufgesetzt wird. Diese Gallerten nähren und stärken sehr, und werden denen Kranken, als eine Herz-Stärkung und Labfal wider den Durst gereicht. Gemeine Leute nennen sie eine gestandene Schüssel, und bereiten sie oft schlecht genug. Wie selbige aber zubereitet werden müssen, ist hin und wieder bey Abhandlung der Essen und bey deroerselben Zurichtung beschrieben worden. Siehe See.

Gallonen, sind eine Art goldener, silbner, auch seidener Vorten, oder starcke durchbrochene Spizen, nach allerhand Fagon zubereitet, derer man sich zum Ausputz und Zierath bedienet.

Galloschen, nennet man in Frankreich die- seligen ganz hölkerne Schuh, die an derer gewöhnlichen ihrer Stelle an die Füße geschnallet, und darinnen zum gehen gebraucht werden.

Gallmey, ist zweyerley Art, eines theils wird er als ein nicht gar harter Stein vielfältig, sonderlich in Deutschland zu Goslar, Cöln und Aachen gefunden, und siehet entweder weißlich oder graugelb aus, welcher, wenn er gebrannt wird, einen gelben Rauch von sich giebet, wiewohl der Aachische nicht wie die anderen erst geröstet, gebrannt und klein gemahlen werden darf, daher er auch denselben vorgezoget wird; andern theils wird er auch bey dem Henschmelzen, und wenn man dieses von dem Zind scheidet, wobey er sich als der Rauch oben anhänget, viel gesamlet: Dieser siehet weiß und grau aus. In der Medicin wird er gebraucht zu Austrocknung nassender Schäden, zu einer

Wund-

**Wund-Salbe** und Pflastern, darbey merckwürdig, daß, wenn er allein bey einem offenen Schaden gebraucht worden, die Narbe der Wunde roth werde, so er aber mit Del oder Fett vermischt worden, diese mit der andern Haut sich vergleiche; Sein weißer Mus bestehet in dem Gebrauch zum Resing-Brennen, weil er in gewisser Maas mit Kupfer versetzt, den feinsten Resing zuwege bringt.

**Samander**, **Samanderlein**, ist ein Kraut, welches in der Höhe einer Spannen wächst, und kleine, bittere, rinos herum ausoekerbte, dem Eichen-Laub nicht ungleiche Blätter, mit schönen Purpur-farbenen, bisweilen auch blauen Hülmlein hat. Wird sowohl an rauhen und dürren Orten, als in Gärten, Wäldern und Wiesen gefunden, und wo es einmahl einnistet, vermehret es sich selbst gar eerne. Man hat von diesem Gewächse das Männlein und Weiblein die mit einander an Gestalt und Tugenden meist ganz überein kommen: Denn sie stärken das Haupt und die Nerven, befördern den Schweiß, treiben den Harn, und dienen insonderheit in Wein oder Wasser gesotten, wider die Moruen davon warm getruncken, wider die Sicht und Lähmung. Außerlich wird es bey bösen freysenden Geschwären und Schäden heilsamlich gebraucht, und zu Ende des Mayen zum Destilliren gesamlet.

**Gang**, wird im Garten-Bau, ein nach der Schnur gezogen, von allem Unkraut fleißig gereinigter, und mit Balken geebener Sand-Weg genennet, worauf man bequem gehen kan. An den Seiten wird er mit allerhand Kräutern aus der Drangerie oder mit Linden, Ahorn, Nistern, Cassanien und andern Schatten-reichen Bäumen, oder mit hohen, grünen, geschnittenen Hecken von Weiß-Büchen, Rhein-Weiden, und dergleichen, oder auch mit Buchs-Baum besetzt, und also zum Spazierengehen bequem und annehmlich gemacht. Zuweilen wird ein solcher Gang oben mit einem Vogen geschlossen, daß man darinnen vor der Sonne gang verdeckt gehen kan. Diese Vogen-Gänge werden erstlich von Holzwerck in Gestalt der Lauben formiret, und nachgehends an den Seiten mit allerhand geschwind und dicke aufwachsenden, und einen guten Schatten gebenden Sträuchern besetzt, damit durch derselben Laub, der Gang von oben und an allen Seiten bedeckt und beschattet werde.

**Gang**, wird ein Auffaz von Speisen genennet, womit in gewisser Zahl und Ordnung eine Tafel zierlich besetzt wird. So oft man nun solchen Auffaz abwechselte, aus so viel Gängen, sagt man, habe die Mahlzeit bestanden. Siehe Küchen-Zettel.

**Gang**, heißet in der Wasser-Schraube ein um die Spindel herum von Holz geführtes Fach, womit das Wasser in die Höhe gezogen und ausgeschöpffet wird.

**Gang**, wird auch in den Mühlen das zu einem Wasser-Rad gehörige sämmtliche Getriebe genennet. Eine Mühle von vier Gängen, hat nach Staber-Zeug auch vier Wasser-Räder, nach Panzer- oder Panster-Zeug aber nur zwey,

weil ein jedes davon zwey Ramm-Räder, und solalich auch zwey Mühl-Steine umtreibt, und dieses heißt man einen doppelten Gang. Siehe Mühle.

**Gang**, bedeutet auch eine Erz-Adel in den Bergwercken. Davon das Bergwerck-Lexicon *Mineophili* nachzusehen.

**Gans**, ist ein bekanntes Feder-Vieh, welches theils zahm, theils wild ist. Die zahmen Gänse sind in einer Haushaltung nützliche und schädliche Vögel. Nützlich sind sie, indeme sie nicht nur in ihrem Leben, mit Eyerlegen, Ausbrütung junger Gänse, und Verschaffung einer saufften Lager-Stat, durch Mittheilung ihrer Federn, ihr Winter-Futter wieder erstatten, (denn zur Sommers-Zeit nehmen sie den mehrern Theil ihrer Unterhaltung von der Weide), sondern auch, wenn sie geschlachtet, nächst dem Rest ihrer Bekleidung, Flederwischen, und Kielen zu Schreib-Federn, sodenn geräuchert, gekocht oder gebraten, noch noch einen wohlgeschmackten Bissen auf den Tisch geben, davon bald ein mehrers solan sol. Schädlich sind sie hingegen denen Feldern, Wiesen, Gärten und andern mit Gras bewachsenen Orten, wo sie ihren Gang hin haben: Denn zu geschweigen, daß ihr Mist und Koth, wegen seiner schädlichen Hitze, die Gras-Wurzeln ausbrennet, und den Erdboden ganz unfruchtbar macht, so beissen sie alles, wo sie hinkommen, so genau ab, daß es nicht wohl mehr nachwachsen, oder über sich kommen kan. Daher einige lieber die Schwänen-Zucht dafür anrathen. Siehe Schwan. Der Farbe nach sind bey einigen die weißen, bey andern die braunen, oder weiß und Aschen Farb gefprenaten in Credit, und sollen diese nicht nur gesünder und fruchtbarer seyn, sondern eben so gute Feder haben, als jene: welches aber noch unter die unausgemachte Dinge gebürt. Der Name von den Gänsen, wird der Gänser oder Ganserich genennet, und ist vor einer Gans, sehr verlich wenn er noch jung, leichtlich zu erkennen, denn ein Gänser hat höhere Beine und einen längern Hals, als eine Gans, und wenn man ihn bey'm Kopf ergreiffet und gefaßet hält, so schreyet er abscheulich, welches eine Gans nicht thut. In dreißig Gänsen muß man wenigstens zwey Gänser haben. Die Gänse, so kurze Rüsse, und hangende gettichte Bäuche haben, die fast bis auf die Erde achten, sollen die besten Lege-Gänse seyn. Wenn sie anfangen zu legen, welches gemeinlich erst geschieht, wenn sie ein Jahr alt und etwas dreißig, so muß man sie damit an einen gewissen Ort in ihren Stall, oder in eine Stube, (wie bey den Bären) gewöhnen, weil sie sonst, wo sie nur hinkommen, es seye in ihrem Stall, im Hoff, auf der Weide oder an andern Orten, ihre Eyer hinzulegen pflegen: deshalber muß man anfangs in der Lea-Zeit des Abends die Gänse befühlen, und diejenigen, die Eyer haben, besonders stecken, auch nicht eber von da herons lassen, bis sie elegeet, denn es haben dieselben diese Art an sich, daß, wo sie sich einmahl hingewöhnt, und gelegt, sie nachher



hends alle ihre Eyer dahin legen. Ihre Legezeit fängt im Merken an, und endet sich mit dem Junio, bisweilen auch später, nachdem nemlich die Wartuna oder der Jahr-Gang ist. Denn ie eher die Gänse angefetzt worden, ie eher kommen sie aus, und ie desto beseren Vortheil haben sie vor andern in dem Wachsthum; späte Gänse taugen diefjemach nicht, bleiben auch selten zur Zucht übrig. Sie legen eßt zehen, zwölff und mehr Eyer, manchmahl auch nur drey, vier oder fünffe. Die neuzelegten Eyer, so man ausbrüten lassen will, muß man in einem temperirten Ort, wo es weder zu warm noch zu kalt, aufheben, dazuy aber die, so von grossen Gänfen sind, auslesen. Die, so von Jährlingen, oder solchen Gänfen, welche nur ein Jahr alt sind, kommen, taugen nicht zur Brut, so wenig als die, welche von den Gänfen, so ohne Gänfer sind, geleyet worden. Unter sechs bis acht, und über zwölff bis funffzehen Eyer soll man einer Brut-Gans nicht unterlegen, welche darüber vier Wochen sitzt, ehe sie ganz ausbrütet. Das Zeichen einer guten Brut-Gans ist, wenn sie im Eyerlegen viel Federn in Nester hat liegen und fallen lassen. Man leget auch gemeinen Brut-Hünern, so wohl als denen Indianischen oder Brut-Hünern Gänse-Eyer, und zwar jenen nicht mehr, als vier bis fünff, diesen aber zwölff bis funffzehen zum Ausbrüten unter. Zeit währender Brut, muß man die Gänse gut, doch sparsamlich füttern, und ihnen ihr Fressen und Sauffen nahe zum oder aus Nest selbst hängen oder setzen, damit sie nicht oft abgehen dörfen. Denen jungen Gänflein giebt man erstlich zwey oder drey Tage hartgeföttene und kleingehackte Eyer, mit ein wenig Weizen-Kleyen oder Brot vermengt, legt ihnen ein Stücklein ausgeföchenen Rafen in die Stube, und setzt ihnen in einem Tröglein Wasser dabey, nachgehends füttert man ihnen junge Nesseln gehackt, und mit Weizen-Kleyen vermengt, auch grüne Gersten-Saat, welche ihnen sehr gut ist, nebst etwas Gersten- und Haber-Körnern oder Schrot mit Wasser angefeuchtet. Wenn sie vier Wochen alt, ingleichen, wenn sie anfangen zu fielen, muß man ihnen Gersten-Malz, wer es haben kan, oder Abends und Morgens Haber vorschütten, denn zur Nid-Zeit sind sie am schwächsten und sterben leichtlich. Für frühem Austreiben, bis die Sonne den Thau aufgeleckt, für Disteln und Nessel-Träuchern, ingleichen für grossen Schlag-Regen und sonst allen kalten Regen soll man sie so viel möglich hüten und verwahren. Die Schalen von denen ausgeföchenen jungen Gänfen soll man niemahls wegwerffen oder liederlich verwahrlosen, sondern iederzeit fleißig bewahren und bis zum Gebrauch aufheben: Denn wenn die Gänse, absonderlich die Jungen die Flügel hängen, und nicht fressen wollen, und also ein deutliches Anzeichen einer Krankheit von sich merken und sehen lassen, so darf man sie uur mit diesen Schalen, aus welchen sie gefallen sind, bräuchern, und ihnen unterdessen Wein-Kraut in das Trinken legen, auch sie bey ihrem ge-

wöhnlichen Futter bleiben lassen, bis sie wieder munter und frisch werden. Die härteste Zeit haben sie im Junio und Julio, da die kleinen Mücken und Fliegen sich den selben in die Ohren legen, und sie dergestalt quälen, daß sie in Ohnmacht dahin fallen. Man kan es leichtlich an ihnen spüren, denn sie lassen die Flügel niederhängen, schütteln die Köpffe, strecken die Hälse lang aus, schnattern und wimmern mit den Schnäbeln, gehen ganz betrübt, und fressen wenig oder gar nicht. Man mag nun solches an ihnen merken oder nicht, so soll man doch im Junio und Julio ihnen die Ohren mit Baum- oder Lein-Öel beschmieren, so scheuet sich das Ungeziefer hinein zu kriechen. Wenn die Gänse den Zipff oder Piss haben, nimmt man nur grosse wilde Vibinell oder Vimpinelle, so auf Sonnen-reichen Wiesen wächst, wirfft solche in einen Topff, giesset einen ziemlichen Theil Wassers daran, und brühet sie so lang, bis sie ziemlich weich worden ist, davon läset man hernach die francken Gänse fressen, und die davon abgegossene Brüh trinket, so vergehet ihnen der Piss. Wenn sie Läuse haben, und vor dem Nagen und Weissen derselben nicht gedeyen noch zunehmen können, so streuet man Garten-Kraut in die Gänse-Ställe, und wiederholet es etlichemahl, worvon sich die Läuse gänglich verlieren werden. Wenn sie flücke, werden sie mit denen alten Gänfen berupft, welche, sobald es warm zu werden beginnet, im Martio oder April, im Neumonden, und denn alle sieben oder acht Wochen, bis hinaußwärts im Herbst, da noch schönes Wetter zu vermuthen und zu hoffen ist, solchergestalt ihre Federn lassen müssen. Was man von Jungen nicht über Winter gehen lassen will, sondern in die Mastung einsetzet, soll man nicht berupfen, denn sie würden hernach nur viele Kiele gewinnen, und dargegen nicht wohl masten. Die Gänse werden aber unter den Flügeln, auf den Seiten, am Bauch und oben auf dem Rücken, auch an den Weimen berupft, doch muß man an den Weimen und unter den Flügeln nicht zu stark damit kommen, weil die Flügel darauf ruhen, und in solchem Fall selbige nicht mehr halten können, sondern so lange abhängen und schleppen lassen müssen, bis besagte Federn wiederum wachsen. Die zum Schreiben dienliche Feder-Kiele, werden am besten im Martio und September aus ihren Flügeln gezogen. Den Unterschied und den Gebrauch der übrigen Federn, siehe unter dem Wort Federn. Die Fütterung der Gänse belangend, ist bekant, daß sie Sommers-Zeit wenig Mühe und Futter brauchen, indem sie sich mit der Weide, und zu Haus mit den Abgänglichern von Salat, und anderer grünen Waar vergnügen lassen; Winters-Zeit aber giebt man ihnen allerley grobe Spreu, von Weizen, Haber und dergleichen, mit Wasser angefeuchtet, und mit Kleyen, Schrot oder geringem Getraide angemengt, des Tages zwey Mahleiten, nemlich früh und Abends, nebst Wasser zum Trinken. Etliche geben ihnen kleingestossene oder gehackte Rüben unter das

Äffter-

Afster Getraide, oder ein wenig Haber oder auch geringen Hirsen unter die Spreu; Ciniae werfen ihnen auch ein wenig Korn vor, davon sie zeitlich Eyer legen sollen, wenn man sie aber damit zu fett machet, so legen sie zwar Eyer genug, welche aber zum Ausbrüten nichts nütze sind. Die Gänse zu mästen und fett zu machen, wird von Weizen- oder Gersten-Mehl mit warmen Wasser ein Teig gemacht, und ein wenig Honig darunter gemenet; aus diesem Teig verfertigt man Nudeln, und stopft damit die Gänse, wie die Capaunen, hält sie auch gleichmäßig an einem dunkeln engen Ort. Einige stechen ihnen daher gar die Augen aus, daß, weil sie also geblindet, eher stille sitzen, und desto besser zunehmen sollen. Die Juden pflegen ihre Gänse in ein Tuch zu binden, nachmahls an einem dunkeln Ort in die Schwebel aufzuhängen, und ihnen die Ohren mit Erbsen oder andern Sachen zu verstopfen, damit weder durch die Augen, noch durchs Gehör sie zum Geschrey bewogen werden, und also aeben sie ihnen ein dünnes Teiglein von Gersten-Mehl; mahl des Tages zu freisen, und setzen ihnen Wasser und Sand vor, von welcher Art zu mästen sie eine sehr grosse und manchmahl vier bis fünf Pfund schwere Leber bekommen. Sonsten mästen auch die Juden ihre Gänse, wenn sie Lebern in der Größe eines Tellers bekommen sollen, folgendergestalt: Erstlich nehmen sie eine grosse ausgewachsene, jedoch nicht zu alte Gans, und ziehen derselben die kleinen kurzen Federn um den Steiß herum und unter den Klügeln mit einem kleinen Zänglein aus, und stopfen sie das erstemahl mit untermengten linden Kohlen; das Geäse, als Hirsen, Haber und Gerste, soll man trocken durch einander mischen, und ihnen anfänglich schlecht, darnach immer besser, das ist, mehr Hirsen und Gerste, als Haber, geben. Dieses Futter soll alles wohl gewaschen und gesäubert, auch wieder getrocknet, und die Gans damit im Anfang des Tages drey mahl geäset und gestopft, oder wie es die Juden nennen, getuppelt werden, bis der Kropff und Hals voll ist; hierauf muß man ihnen ein wenig Fleisch Wasser einatessen, und ein wenig Brod in den Schlund stecken, daß sie das Geäse nicht wieder auswerffen, auch eine halbe Viertel-Stunde nach dem Tippeln ihnen Fleisch-Wasser oder Milch fürsetzen, aber über eine halbe Viertel-Stunde nicht vor ihnen stehen, sie auch sonst nie, als nach dem Essen trincken lassen. Auf das Stoppen läßt man sie ein wenig herum gehen, so verdauen sie desto eher; ehe man sie aber wieder in die Steige thut, soll man sie noch einmahl überstopfen, und den Hals gar anfüllen. Sobald abgedauet, muß man sie wieder stopfen, so dauern sie auf die letzte des Tages nicht mehr drey mahl, und endlich nicht wohl zweymahl mehr ab, also daß sie ohngefehr in drey Wochen gut werden, so daher abzunehmen wenn sie aufgehören, des Tages zweymahl abjudauen. Wenn man sie abthut, muß man ihnen, damit sie verbluten, die Gurgel ab- und den Leib an der Seiten so weit aufschneiden, daß man die Leber ganz

und unzersümmelt herausbringe, welche man alio bald in kaltes Wasser, oder zu Winterszeit in Schnee legen soll, so wird sie schön weiß, und kann alsdenn gebacken, oder mit Citronen, Sardellen, Muscheln, oder auch mit Austern in einer Pastete zubereitet werden. Außer diesen pflegen auch einige, wenn sie eine Gans abschlachten wollen, dieselben bey dem Füssen eine Weile aufzuhängen, damit das Blut sich durch den Hals in Kopf ziehen möge. Denn an diesem ist oben eine Tiefe, dar ein wird gemeinlich, nachdem die kurzen Federn daselbst ausgerauft worden, ein kurzer Schnitt gethan oder gestochen, und das Geblüt dadurch abgeadret; solches fasset man in einem Topff, darein vorher ein wenig Salz und Eßig gethan worden, und rubret solches beständig wohl unter einander, bis es erkalter. Wenn die Gans nun auf die eine oder die andere Art geschlachtet worden, besicht die Zubereitung zu dem fernern Küchen-Gebrauch, folgendergestalt. Es wird nemlich dieselbe zerhackt, gesänget, mit heissem Wasser gebrühet, mit ein wenig Kleben bestreuet, und vermittelst eines gemachten Strohwickels ordentlich abgezeichnet, auch endlich am Bauche aufgeschitten und ausgeuommen, alsdenn so findet man nebst dem Gänse Kumpff noch unterschiedene Theile, so in der Küche mit gutem Nutzen sich brauchen lassen. Dergleichen ist das Gänse-Klein oder Gefröse, das Fett, welches von der Blume, und von dem Gedärme, wo sich dieses angeleget, gesamlet, und nach deren Reinigung geschnitten in einer Pfanne gleich dem Schweiß-Fett ausgelassen wird, so sich ein wenig gelben, in einem glazirten Geschirre eine geraume Zeit aufbehalten, und zu allerley Speisen mit der Butter wohl gebrauchen läset, und denn endlich, wenn die Gans besonders gemästet worden die Leber. Diese Leber, wenn sie reine ausgewaschen, leget man in warme Milch, und streuet etwas weissen Klar gestrichen Pfeffer darüber, läset sie also ein bis zwey Tage stehen, gieffet aber unter während der Zeit immer aller zwey Stunden frische Milch darauf, so läuft sie auf und wird noch einmahl so groß, als sie sonst geblieben wäre. Soll sie nun zugerichtet werden, wäschet man sie rein aus, und trocknet sie mit einer Serviette recht ab, inzwischen aber legt man in einen tiefen Tiegel oder Casserol, ein Stück wohl ausgewaschene Butter, thut eine ganze Zwiebel mit Nelcken bedeckt, nebst Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen hinzu, leget die Leber oben darauf, welches man zusammen ganz gemächlich dämpfen läset, so wird alsdenn sehr viel Brähe daran werden. In solche Brähe streuet man noch entweder eine geriebene Semmel allein, oder geriebene Semmel mit einigen gewässerten und von den Gräten geschabten und klein geschnittenen Sardellen, oder an derselben Stelle sauber gepunkte Muscheln, gieffet noch ein wenig Wein oder gute Brähe darzu, und läset es noch etwas, aber ja nicht zu lange dämpfen, denn die Leber wird hart, und so man Muscheln daran gethan, diese zu weich und zer-

lieren Geschmack und Ansehen; bey dem Anrichten wird über dieses Eßsen Citronen-Cafft gedruckt, und gerissene Citronen darzu geleyet: Oder man setzet die erste dünne Brühe davon, formiret eine Pastete aus einem mürbem Teig, legt unten auf den Boden Butter, Citronen-Schalen, ein Stück Speck, eingegangne Zwiebel, und so man will, frische Ingfern, gießet etwas Wein zu, leget die Leber auch darauf, streuet Muscaten-Blüthen darüber, machet die Pastete tierlich zu, und läßt sie in einem Dien backen; inzwischen quirtz man noch an die vorhero abgeleyte und nun wieder zum Feuer gesetzte Brühe ein paar Eyer-Dottern, doch daß sie nicht zusammen laufen, und macht, wenn die Pastete gahr gebakten, ein Loch in dieselbe, gießt die Klare durch einen Trichter hinein, rüttelt sie fein durch einander, und giebt es also zugemacht auf die Tafel, denn wenn die Pastete eher aufgeschnitten wird, und daß der Dampf davon gehet, werden die Lebern hernach so hart: Oder es lassen sich die Lebern auch backen, und da schneidet man sie Scheibenweis, salket sie ein wenig ein, bestreuet sie mit etwas Ingber und Pfeffer, und läßt sie also eine weile liegen. Hierauf miß eine Pfanne Schmals heiß gemacht werden, endlich wird die Leber entweder mit Mehl bestreuet, oder in einer dünnen zubereiteten Klare aus Milch, Mehl und ein paar Eyer umgewendet, und aus dem Schmals fein Gold-gelb, wie etwa die Äpfel gebakten. Die Gans selbst oder vielmehr derselben Rumpff wird entweder sozgleich frisch gebraten, da sie nach der Vorbereitung in- und außwendig gesalzen, vermittelt des Gans-Keiliges am Spieß befestiget, inwendig mit Beyfuß, Äpfeln oder Birnen, Castanien und dergleichen gefüllet, und fein saßtig abgebraten wird; so man will, kan man geriebene Meerrettig mit einem Nößel Rahm zum Feuer setzen, eine Hand voll abgezogene und klar geriebene Mandeln darunter rühren, ein Stück Zucker darein legen, und dieses zusammen ein wenig aufkochen lassen, alsdenn den Meerrettig in eine Schüssel anrichten und mit darzu geben; auch kan sie wie ein Türkischer Hahn à la daube zugerichtet, oder in eine Pastete geschlagen und folgender Gestalt zubereitet werden. Man schlägt nemlich einer gepuzten Gans oben das Brustbein, ingleichen die beyden Flügel und Beine also entzwen, daß demnach die Haut ganz bleibe, salket sie ein wenig und läßt solche auf dem Roß über einem Kohl-Feuer ein wenig anlaufen, hierauf leget man die Gans in ein irden oder hölkern Gefäß, gießet Eßig darauf, und läßt solche einige Tage darinnen liegen, doch kan sie auch ehe wieder aus dem Eßig genommen und eingeschlagen werden, schneidet Speck eines kleinen Fingers dick und lang, bestreuet solchen mit Ingber, Pfeffer und Melcken, und spicket damit die Gans. Endlich wenn der Teig zur Pastete, und der gemachte Teig-Roß, wie bereits bey dem Auerhahn beschrieben worden, zubereitet, Ingber, Pfeffer, Melcken und dergleichen, wie auch Rosmarien darzu geschüttet, und vermittelt der Pasteten-Bänder, die Gans in den Pasteten-Teig ausform-

lichste eingeschlagen, und mit dem gehörigen Deckel versehen, schiebet man diese in einen Backofen, und wenn sie darinnen eine Viertel-Stunde gestanden, wird oben in die Pastete ein Loch gestochen, daß die Luft heraus gehen könne. Inzwischen bräunet man ein wenig Mehl in Butter, gießet Brüh, Wein und Eßig darein, so viel als man von nöthen, und wenn dieses zugerichtet, läßt man diese Brühe durch das obere Luft-Loch in die Pastete laufen, und bäckt diese vollends gar; oder wenn die Gänse oben gedachter Massen reine gemacht, so räuchert man sie folgender Gestalt: Es wird ihnen nemlich zuförderst der Rücken aufgeschnitten, unter eine Kanne Saltz einloth Salpeter gemischt, diese damit wohl eingerieben, in ein Geschir geleyet, und darinnen mit etwas beschweret, die Brühe aber muß alle Tage unten abgezappfet, und oben wieder darüber gefüllet werden. Wenn sie nun einige, ja zum wenigsten drey Tage also gelegen, bindet man sie an Espiesse, hänget sie auf, daß sie erst ein wenig anseihen, und damit sie im Räuchern nicht zusammen gehen, stemmet man in den inwardigen hohlen Leib Hölzergen, hänget sie nach diesen in eine Rauch-Kammer oder Feuer-mauer, doch daß keine zu starke Hitze dazu komme, so bald diese nun ein wenig angelausen, verbindet man sie über und über mit Papier, und läßt sie also vollend gahr rachen; man pfleget auch bisweilen nur die Brüste von Gänsen also zu räuchern, wie auch die wilden und zahmen Enten. Wenn sie nun also geräuchert, bestehet ihre Vorbereitung darinnen, daß man ein Wischen von Grammer oder Stroh machet, und scheuret damit solche in recht heißem Wasser, aus diesem werden selbige eine Nacht über in das kalte Wasser geleyet, daß sie ein wenig auslaufen, alsdenn schneidet man sie in Stücken, setzet sie mit Wasser, jedoch ohngesalzen, zum Feuer, und läßt sie also gahr kochen, und so man Braunkohl allein, oder zugleich mit Castanien, ingleichen braune Rüben, die nemlich also in Butter gebräunt, darüber anzurichten verlangt, werden diese Stücke gehörig abgekocht und zubereitet, und denn beydes zusammen noch ein wenig gedämpfet, ehe man wirklich anrichtet. Die wilden Gänse kommen denen zahmen an Gestalt fast allerdings gleich, außer daß sie schwächer sind, und eiten schärffern Schnabel haben; ihrer Farbe nach sind sie entweder grau, deren man die meisten siehet, oder ganz weiß, ausgenommen die vier oder fünf äußersten Schwing-Federn, so kohlschwarz sind; diese werden Sangel- oder Sch-ee-Gänse genennet, und sind zwar etwas kleiner, können aber weit stärker und höher fliegen, als die grauen. Die wilden Gänse legen im Frühling neun bis zehn oder zwölf Eyer, und bringen nach vier wöchentlicher Brut Zeit ihre Jungen in morastigen Orten auf Frischen und Hügel aus. Sie sind sehr scheu, und setzen sich nicht leicht, wo sie nicht vorhero etliche mahl zur Sicherheit herum geflogen sind, und sich der Gelegenheit erkundiget haben, sie halten sich auf grossen Brüchen auf, fliegen des Nachts auf die Saat-Felder

der nach dem Getraide, und ziehen in ihrem Flug wie ein Triangel, wobey sie nicht selten ein starkes Geschrey von sich hören lassen. Einiaze meinen, sie schreyen darum, daß, wenn bey Nacht oder dickem Nebel einige zurück geblieben, dieselben sich nicht verirren, sondern durch solch Zeichen ihrem Marsch richtig nachfolgen können. Sie sollen lanze leben, und zu einem hohen Alter gelangen. Man pflegt sie wie die wilden Enten entweder mit dem Schieß-Pferd oder mit der Karn-Büchse zu beschleichen und zu schießen, oder durch zahm-gemachte wilde Gänse mit Netzen und Garn einzufangen. Ihre Vorbereitung so wohl, als ihre Zurichtung in der Küche kommt in allen mit dem überein, was bey den wilden Enten in Acht zu nehmen.

**Ganz machen**, ist eine Weidmännische Redens-Art, und heisset das Treibe-Volk bey einem Jagen, in der Reihe und Ordnung stellen.

**Gar**, siehe **Gahr**.

**Gar machen**, wird von allerhand Leder und Fellen gesagt, wenn sie nach ihrer Art gehörig bereitet und zugerichtet werden. Die Gärber, die davon ihren Nahmen haben, wie auch andere Leder- und Fell-Bereiter und Arbeiter, als Sattler, Kürschner, haben ihre verschiedene Gäre. Sonderlich ist sie entweder Loh- oder Weiß-Gäre. Mit der ersten haben es die Rothgärber, mit der andern die Weißgärber zu thun. Von beyden siehe das Natur- und Kunst-Lex. unter diesen Artickeln.

**Garbe**, ist ein aus ertlichen Handvollen, Glededen oder Schwaden, geschnittenen oder gehauenen Getraides bestehendes Gebüude, welches nach einer jeden Landes-Art, bald groß, bald klein gemacht wird. Wo Herrschaftlichen, Prie-ster, Schul-Bedienten ꝛc. einen ordentlichen Zehenden haben, daß sie nemlich die zehende Garbe von allen Aeckern ihres Districts oder Kirchspiels nehmen dürfen, da gilt es gleich viel: Ob die Garben groß oder klein gebunden seyn, wenn nur auf einem Acker auch einerley Gebüude ist; Wo aber, wie an manchen Orten gewöhnlich, denen Predigern und Schul-Bedienten, sowohl, als den Hirten oder Hutmännern, eine gewisse Anzahl an Schocken, Mandeln und Garben, stat eines Zehenden ausgemacht ist, da hat es die heutige quasi-haushältische Welt oder der leidige Geiz und verdammte Eigen-Nutz mancher Orten dahin gebracht, daß man mit allem Fleiß von denen Schnittern und Fröhnern ungleiche Gebüude machen läßt, damit sowohl die Seelen-Wächter als Vieh-Hirten nur fein karg und sparsam abgepeiset werden mögen; Ja man scheuet sich nicht, wo es frey stehet, und diese Personen nicht selbst abgehenden, ihnen noch dazuy das allerlieblichste und mehr aus Vogel-Wicken, Raden u. Treispn, als guten Körnern bestehende Getraide zu reichen. Doch davon kan man das Wort: Zehend nachsehen, denn nach diesem Recht ist die Sache zu beurtheilen. Die Roggen-Garben werden gemeinlich mit Fändern, welche sogleich aus dem geschnittenen Stroh auf dem Felde gemacht werden, oder welches auch möglich ist, wie das andere Getraide in die abson-

derlich dazu versertigte Stroh-Seile, an einigen Orten aber, wo grosse Garben sind, auch in Wieden gebunden, und in Mandeln, auch an einigen Orten in Stiegen gefest, welche erste bekannter massen aus funffzehn Garben, die letzten aber aus zwanzig Garben, ein Schock hingegen aus vier Mandeln oder drey Stiegen, das ist aus sechzig Garben, bestehet.

**Garbe**, ein Kraut, siehe **Schaaf-Garben**.

**Garben Kräbe**, siehe **Mandel-Kräbe**.

**Gardinen**, heissen die Vorhänge für denen Fenstern, Betten und Chüren, so zur Zierde und Bequemlichkeit, wegen der Sonnen, der Kälte ꝛc. dafür gemacht werden.

**Garsee: Oel**, siehe **Baum-Oel**.

**Garems**, ist ein Französisches Wort, und hat zweyerley Bedeutung. 1) Heisset es ein Stücker Garten, Heide oder Busch-Holz, welches zur Zucht und Hegung der Caninchen mit Flüss angeleget ist. Siehe **Caninchen-Gebäue**. 2) Heisset es auch ein in Fließ- oder stehendem Wassern, auf eine besondere Art zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häufig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Suche **fisch-Weide**.

**Gar-Küche**, hat seinen Nahmen von dem Worte: **Gar** oder **Gahr**, d. i. fertig zum Nahren und Gebrauch gemacht, weil darinne alle Zeit etwas fertig gemachte Speise von denen eben davon genannten Gahr-Köchen, anzutreffen und zu verkaufen ist. Es ist dieses eine Anstalt in denen Städten, wo überhaupt fremde und sonderlich Land-Volk zusammen kommen, und also allezeit etwas zur Speise zubereitetes finden können. An vielen Orten ist diese Gerechtigkeit denen Katholischen Einkünften, oder denen Gemeinden, ungleich an denen Herrschaftlichen Gütern zugeschlagen, da denn das Recht eine Gahr-Küche zu halten, gegen Nacht oder bestimmtem Zins, denen Fleischern oder auch der Fleischer-Innung, ungleichsondern Köchen, aber auch Gast-Wirthen überlassen ist, und auch wohl besondere Häuser und Gebäude dazu erbauet sind. Ja es ist so gar an einigen Orten das Recht zu tractiren, zu speisen oder Speise über die Gasse zu senden, dergestalt damit verbunden, daß auch der Gast nicht seine Reisenden so wenig als der Schenck-Wirt seine Gäste anders als aus der Gahr-Küche speisen darf. Wie nun dieses eine Hinderniß eines wohl eingerichteten Gast-Wirtschafts Wesens ist, davon die Leipziger Sammlungen im VIII und IX Stück nachzusehen, also ist sonst im übrigen eine Gahr-Küche nicht nur eine gute Policey-Anstalt, sondern auch eine feine Revenue der Rath-Häuser, der Communen, und bisweilen der Herrschaftlichen Land-Güter und Aemter.

**Garn**, heisset man die ihrem unterschiednen Gebrauch nach, von starken oder dünnen Bind-Fäden gestrickte Netze, so man zur Jagd Fisch- und Vogelfang gebraucht. Von denen bey Fischereyen nöthigen Garnen ist bereits ge-

gehörigem Orte Erwehnung geschehen. Bey der Jagd des hohen Wildes, bedienet man sich der Garne, um sowohl das Wild darinnen zu fangen, als auch absonderlich der Läger zu schonen. Dergleichen sind die Hirsch-Garn, Schweins-Netze, Prell- und Spiegel-Garn. Davon man die Hirsch-Schweins- und Spiegel-Garn auch zum Abhalten der Hirsche und Schweine gebraucht, und dahero solche inwendia, wo des Wildes Gang und Lauff ist, vor die Lächer auf die Forkeln richtet, damit bey dem Anfallen der Hirsche und wilden Säue die Lächer nicht mögen durchbrechen oder zerrissen werden. Wenn aber das Wild nur ohne Lächer, und ohne sonderbare Praeparatoria soll gefagt werden, welches die Jäger ein Streiff-Jagen heissen, so müssen diese Garne ihre besten Dienste im Niederfallen und Bedecken des Wildes erweisen; Denn bey dieser Manier werden sie gerade aufgerichtet, doch dergestalt, daß wenn ein Hirsch oder Schwein einläuft, sie alsbalten niederfallen, und das Wild also verriren. Ferner hat man zum kleineren Wildpret die Reh-Garn, Luchs- oder Lücken-Netze, Wolfs-Netze, Flach- oder Streck-Garn zu denen Hasen und Camischen, zu welchen auch die so genannten Inn-Garn gebraucht werden. Zum Feder-Wild hat man allerley Flach- und Streck-Garn zu denen Wasser-Hünern, Schnepffen, Wachteln; Trasse zu Reh-Hünern und Wachteln; Hoch-Netze zu Reh-Hünern und Schnepffen; Pentieren oder Zang- und Zieh-Garne; Schnee-Garn; Nacht-Garn oder Nacht-Netze, ingleichen die Klebe-Garn oder Klebe-Netze, zu denen Lerchen; Spinnen-Gewebe, zu denen Raub-Vögel, deraeichen man auch, wiewohl auf andere Art, zu dem Amstel-Fang hat. Reh-Hüner; Beern oder Treibe-Zeug und allerhand Schlag-Wände zum kleinen Vogel-Fang. Alle diese oherzählte Garne, davon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers nachsehen werden kan, müssen durchgehends viele Büfen und Höhlen haben, darein sich das Wild und Gesvögel verwickeln und fangen könne; damit sich aber die Garne oder Netze weder weiter ausdehnen, noch sich enger einziehen mögen, als die nöthige Breite und Länge erfordert, soll der Weidemann die Garne nach der Breite, die sie haben sollen, nehmen, öfters auf einen grossen Platz dieselben ausbreiten, und denn mit Loh-Wasser besprengen, jedoch aber wohl wieder abtrocknen lassen, da sich denn das Gesflechte an denen Maschen so fest in einander schlienet, und zusammen hält, daß es grosse Mühe brauchet, wenn ein Garn sich über die juste Länge und Breite ausdehnen soll. Die Garne zum Feder-Wild werden entweder grün, braun oder gelb gefärbet, denn wenn sie weiß bleiben, würde das Feder-Wild erschrecket, und dadurch fortgetrieben werden. Die grüne Farbe, welche die Vögel, so sich immerzu im grünen aufhalten, nicht sobald gewahr werden, oder einen Schein darüber haben, wird aus grünem Korn bereitet, so man zu einem Saft stößet, und damit das Garn über und über bes-

streichet, welches man hierauf samt dem Saft in einen Zuber oder hölzerne Wanne thut, und es Tag und Nacht darinnen liegen läset. Die braune Farbe, welche die Garne am längsten erhält, macht man aus Gärber-Loh; Wenn aber solche nicht zu überkommen, so nimmt man von denen ausgegrabenen Wurzeln eines Nussbaums die Rinden, zerhacket dieselben gröblich, und läset sie eine Stunde lang im Wasser sieden; hernach legt man das Garn oder Netz unten auf des Kessels Boden, schüttet die Rinden mit dem Wasser darüber her, und läset sie Tag und Nacht darinnen weichen. Nach diesem thut man das Garn heraus, und läset es wohl auswinden und trocknen, so bekommt es eine schöne hellbraune Farbe, welche sehr wohl dauern, und das Garn lange Zeit gut erhalten wird. Die gelbe Farbe macht man aus Schöll-Kraut; Von diesem nimmt man ganze Hände voll, und reibet das Garn durchgehends damit, als wie mit Seiffen, läset es darauf wohl austrocknen, und zum Gebrauch aufheben. Wenn man die Garne lange Zeit gut erhalten will, so lasse man sie niemahls Sommers-Zeit, sonderlich bey grosser Hitze, über eine Nacht im Wasser liegen, indem sie aleich morisch und dünne werden; hingegen kan man sie im Winter, wenn es nicht so sehr gefrieret, und sonst in denen kühlen Zeiten, zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen lassen, nach welcher Zeit sie so denn abgetrocknet werden müssen. Hiernächst muß man auch die Garne an solchen Orten aufbehalten, wo es kein Ungezeifer von Ratten oder Mäusen giebt, auch dieselben an keine Wand, sondern in die Mitten an Stricke oder Stangen aufhängen. Wäre obngefahr an einem Garn eine Schmasse oder Wasche aufgegangen, muß solche ohnverzüglich wieder gefasset, und zusammen gezogen werden, denn wo dieses nicht geschieht, so gehen die übrigen nach und nach von sich selber auf, und machen also das ganze Garn unbrauchbar; da im Gezeirtheil, wo man istbesagte Stücke wohl in Acht nimmt, die Garne noch eins so lange, als sonst halten werden.

Garn, wird der aus Flach, Werg, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle zc. gesponnene und zusammen gedrehte Faden genennet, welchen man, nach solchen Materien, Flächsen- oder Leinen-Garn, Hänffens-Garn, Wollen- oder Baumwollen-Garn zu nennen pfleget. Das Hänffene Garn wird theils von den Seilern zu allerley starken Faden, Leinigen und Stricken gesponnen, theils auch von den Schuftern zu ihrem Schuh-Drat zugerichtet, und vielfältig verbrauchet. Das Flächsene und Wergene hergegen anlangend, davon in dem folgenden allein gehandelt wird, indem von dem wollenen ein mehrers unter dem Wort Wolle nachzuschlagen, so wird, wenn der Flach oder das Werg von dem Spinn-Nocken ab- und auf die Spule mit dem Spinn-Rädlein, oder aber, welches besser, aus freyer Hand auf die Spille oder Spindel gesponnen worden, alsdenn das Garn von der Spule oder Spindel wieder ab- und auf die

Weisse (Häsel) gemunden. Wenn diese zwanzigmal umgedrehet worden, also das zwanzig Fäden auf der Weisse, so wird einmahl untergebunden, und ferner mit Weissen und Unterbinden so lange fortgeföhret, bis vierzig solcher zwanzigfädniater Gebinde oder sogenannter Fisen auf der Weisse sind, welche zusammen einen Strehnen ausmachen, der sodenn von der Weisse abgenommen, und bis man eine Quantität Strehnen zu äschern beysammen hat, an einem trockenen Orte aufzuhängen wird. Im groben Garn, welches ungeschickte und unangenehme Strehnen machen würde, sind die Zaspeln gebräuchlich, welches halbe Strehnen sind, und aus zehn vierzigfädniaten oder zwanzigfädniaten Gebinden oder Fisen bestehen. Wenn man dieses Garnes von einer und der andern Art einen Theil beysammen hat, so muß selbiges, ehe es gewircket oder zu Zwirn gemacht werden kan, von dem ihm noch anhangenden Unrath gereinigt, und die noch grobe eingespinnene Theile wohl ausgeföhret und ausgelauet werden, so man äschern nennet. Dieses

Garn-Meschern geschieht folgendergestalt: Man muß in einem Kessel Wasser siedend lassen, und indessen das Garn mit sauber gesiebter Asche in einen Zuber thun, sodenn das siedende Wasser darauf schütten und umröhren, und so lange stehen lassen, bis man die Hand darinnen erleiden kan; darnach muß man ein wenig Roggen-Stroh (wiewohl Gersten-Stroh von vielen Haus-Müttern vor besser gehalten wird) in den Kessel einlegen, damit sich das Garn nicht anlege, auf das Stroh aber einen Strehnen nach dem andern hinein schlichte, und darzwischen immer ein wenig Aschen einstreuen, bis der Kessel mit Garn so weit voll wird, daß es räumlich siedend kan; sodenn soll man das im Zuber gebliebene Laugen-Wasser, welches das heraus genommene Garn nicht in sich gezogen, über dasselbe in den Kessel schütten, und also bey drey Stunden siedend lassen; nach diesem muß man es in kaltem Wasser auf das sauberste auswachen, und über Nacht in laulichtes Wasser in einen Zuber legen, damit sich die Röthe völlig heraus ziehe. Endlich läßt man es auf Stangen hängen, und (weil diese Arbeit gemeinlich und am füglichsten im Februario, da das weisse Garn den Winter durch gesponnen seyn muß, zu geschehen pfleget) dasselbige wohl ausfrieren, denn je mehr selbiges gefrieret, je besser taugt es auch nachgehends zum Wircken, und desto geschwinder läßt es sich auch bleichen; wenn es aber an der Sonnen getrocknet wird, muß man es oftmahls schwingen, so bald es recht trocken, wieder abnehmen, zusammen legen, und denn Strehnen-weiß auf einen Stock mit Kolben und Schlegeln schlagen und bläuen, darnach wieder aufreissen, die Ager auschwüngen, und also bis man es dem Leinweber oder Bleicher übergiebt, zum Wircken oder Zwirnsponnen bereithalten. Aus diesen allen nun entsethet der austrägliche und an einigen Orten sehr wichtige Garn-Handel, und das Garn-Spinnen, welcher sonderlich in Schlessien, Nieder- und Ober-Lausitz und andern Orten mehr, aus dem

Flachs-Hanf- und Wollenbau entsethet und viel bedeutet, noch mehr aber ausmachet, wenn das Garn im Lande zu allerhand Manufacturen verarbeitet, nicht aber von denen Aufkäufern oder denen Landwirten selbst roh ausgeföhret und verkauft wird. Wegen dieses Garn-Handels sind diejenigen Dienste und Kröbner bey denen Land-Gütern gar nützlich, da die Unterthanen gehalten sind, eine gewisse Anzahl Garn umsonst oder vor ein geringes in gewisser Maasse zu spinnen, sonderlich wenn deraelichen Güter einen guten Flachsbaue haben, oder gute und viel Wolle dabey fällt. Zu denen Leinen- und Schaaf-wollenen Manufacturen ist auch schlechterdings nöthig, daß sich der Landmann, sonderlich aber das weibliche Geschlecht auf Spinninnen, jedoch unter einer gewissen und Manufactur-mäßigen Aufsicht lege; andere aber, die müßig gehen, oder sitzen oder doch so was thun, welches nicht immer fort währet, z. E. die Obst- und andere Hölzer, oder Weiber, ebenfalls dazu angehalten werden. Siehe Harpergers Manufactur-Handl. Man sehe auch nach: Spinnen.

Garnelen, siehe Krabben.

Garn- und Feder-Gericht, wird denen Haasen gestellet.

Garniture, nennet man nicht nur den Ausputz und die wohl zusammen geputzte Ausföhrung an Kleidern und andern Schmuck; sondern man versteht auch darunter die belebten Auszierungen der Speisen auf den Schiffsel-Rändern durch allerley Gebackenes, Wismenwerk, mit grünen Blättern oder deraelichen, wie solches bey einer jeden Speise angemercket worden.

Garn-Sack, ist ein zum Fischfang gehörtes, und in Gestalt eines langen Sackes gestricktes Neze, welches bey dem Eingang weit, und mit zweyen Wänden versehen ist, nach und nach aber immer enger wird, also, daß es auf die letzte gang spitzig zuläuft; damit aber dieser Sack in seiner Rundung ausgepannt bleibe, werden nach der Weite des Sacks einige Reiffen in weisser Distanz von einander inwendig angesetzt, auch gleichsam ein gestrickter Trichter mit eingebracht, der enge zusammen geht, und nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch wohl hinein, aber nicht wieder zurück heraus kan. Sie werden neben einander in die Flüsse und Ströme geleyet, und sowohl die Wände als der Rißel vom Sacke an Fäden befestiget. Ein Fall-Sack ist ein großer, mit langen Wänden versehener Garn-Sack, mit welchem man alleine einen großen Bach oder müßigen Fluß überstellen kan.

Garten, ist ein mit Mauern, Mäulen oder Zäunen umgebenes und wohl verwahrtes Stück Landes, welches entweder mit Obst-Bäumen, oder mit allerhand in die Haushaltung dienenden Kräutern, Wurkeln und Früchten, oder mit Spazier-Gängen, Hecken, Parteyen, Blumen, und andern mehr zur Lust, als zum Nutzen versehenen Dingen; oder mit alienen zur Medicin dienlichen in- und ausländischen Gewächsen besetzt und bepflanzt ist, und dazumahl gar füglich in folgende vier Arten insgemein

gemein abgetheilet werden kan, so, daß er entweder ein Lust- oder Küchen- oder Obst- oder Medicinischer Garten zu nennen; wiewohl er nachhero auch seine Benennung bekommt, theils nach dem Unterscheid der Gewächse an Kräutern, Blumen ic. und ist: Ein Gras-Kräuter-Küchen- oder Krüge-Würg-Arzney-Blumen- und Baum-Garten; theils erhdit er auch seinen Zunahmen von den gewissen Arten der Bäume, Stauden und dergleichen, und daher giebt es Obst-Hopfen-Wein-Oel-Kuß-Rosen-Garten, u. s. f. theils aber nach seiner besondern Abtheilung oder Anlage, und heisset ein Lust-Jr-Thier-Garten, ingleichen ein Französischer, Italiänischer, Englischer, Teutlicher. Wie nun eine jede Art von diesen allen seine besondere Eigenschaft heget, also wird auch in Erwählung des Platzes hier vornemlich gesehen auf seine Lage, ob er hoch oder tief, naß oder trocken, ingleichen hat man zu ieder Art eine Zubereitung der Erde vornehmlich nach dem Temperament dessen, so darinnen wachsen soll. Zu diesen allemaber, wie nicht weniger zu der Abtheilung und Erhaltung des Gartens, nebst denen darinnen vielfältigen vorkommenden Geschäften, welches auch von einigen der Garten-Bau genennet wird, gehöret ein geschickter und wohl erfahrner Gärtner und bequeme Garten-Instrumente, von welchen allen unter eines jeden Special-Benennung mehrere Nachricht zu finden. Heut zu Tage werden gemeintlich bey Land-Gütern der Lust-Baum- und Küchen-Garten auf eine bequeme und angenehme Art in einen gebracht, und meistens gleich hinter dem Wohn-Hause angeleget, damit man sowohl den Nutzen und Eröblichkeit davon in der Nähe, als auch auf alles und jedes gute Lusticht habon könne. Siehe Gärtner und Gartenbau.

Garten-Acker, siehe Garten-Feld.

Garten-Angelica, siehe Angelica.

Garten-Arbeiten darunter wird das Düngen, Graben, Keulen, Säen, Pflanzen, Weesen, Beizehen, Pfropfen, Abtractiren, Ein-sencken, Lüften, Deuliren, Schröpfen, Beschneiden, Jäten, Rauhen, Früchte und Saamen abnehmen, und in Summa alle diejenigen Arbeiten verstanden, die von denen Gärtnern in denen Baum-Lust- und Küchen-Gärten, zu ihren gewissen Zeiten vorgenommen werden müssen. Wie solche das ganze Jahr über, durch alle Monate, ordentlich anzustellen und zu verrichten, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschafts-Calender mehrere Nachricht zu finden.

Garten-Baldrian, siehe Baldrian.

Garten-Bau, wird entweder vor die Wissenschaft, wie ein Baum-Lust- und Küchen-Garten geschickt, bequeme und nützlich anzulegen, und pfleglich zu warten und zu verbessern; oder auch vor alle diesjenige Arbeit und Wartung, so man an denen verschiedenen Arten von Gärten thun muß, genommen. Dieses letzte ist ein Landwirthschaftliches Nahrungs-Geschäfte des Erden Hauses über der Erde, dadurch

man auf künstliche Weise darzu geschickt, theils zum Behuf der Wirtschaft und zur Speise überhaupt, theils zur Arzney verschiedene Gärten, sonderlich aber 1) Lust- und Blumen-, 2) Kräuter- und Küchen-, 3) Medicinische, 4) Obst- und Baum-, 5) Wein- und endlich 6) Hopfen-Gärten, vermittelst derselben Verwahrung, Zubereitung und Besetzung mit in- und ausländischen Blumen, Kräutern, Gewächsen, Bäumen, Weinstöcken und Hopfen-Pflanzen, ordentlich und annehmlich anbauet, damit man Gärten dadurch aber nebst verschiedener Erziehung der Sinnen, allerhand Garten-Früchte erlangen, erhalten und zur Nothdurft und Bequemlichkeit, wie auch zum Reichtum anwenden, nützen und gebrauchen könne. Die Lust- und Blumen-Gärten sind von denen Land-Gütern, wenn sie nicht nahe an grossen Städten und Hofhaltungen liegen, oder selbst zugleich Wohnungen grosser und vornehmer oder reicher Leute abgeben, am allernützlichsten, um besonders anzulegen, zumahl man dasjenige, was zur Lust dienet, heut zu Tage mit denen eigentlichen nutzbaren Kräuter-Küchen- und Baum-Gärten gar rüchlich verbunden kan. Die Medicinischen Gärten sind auch nicht an allen Orten ein eigentlicher Gegenstand der Landwirthschaft, sondern können nur bey grossen Städten, sonderlich aber hohen Schulen genuset werden. Daher bleiben vor die Landwirthschaft insaemem vornemlich 1) die Küchen-Kräuter-Gärten, womit Blumen und Kräuter vor die Arzney gar wohl verbunden werden können; 2) die Baum-Gärten, und zwar sonderlich diejenigen, welche mit inländischen oder doch Europäischen Bäumen und Gewächsen besetzt sind. Denn die Ost- und West-Indiänischen Gewächse bringen dem Land-Wirt auch nicht viel ein. 3) Die Wein-Gärten, und endlich 4) die Hopfen-Gärten. Von allen diesen Arten ist an seinem Orte nicht nur insbesondere gehandelt, sondern auch von denen in ieder gehörigen und vorkommenden Pflanzen und Früchten. Wie denn auch eben deswegen die meisten Arzney-Kräuter und Blumen in diesem Lexico beschrieben sind, so viel man in der Wirtschaft davon wissen muß. Ja bey eben dieser Gelegenheit sind die daraus zu nehmenden Haus-Arzney-Mittel vor Menschen und Vieh immer mit genommen. Bey denen Haupt-Garten-Pflanzen aber findet man nicht nur die Beschaffenheit derer Gärten, und die Zubereitung des Landes, sondern auch, was ein Land-Wirt von ihrer Pflanz- und Wartung zu wissen nöthig hat. Wo nun zum Gartenbau gute Gelegenheiten sind, da ist es sehr nützlich, daß man einige Arten mit einander verbindet. Denn dadurch erlangt dieses Geschäfte seinen eigenen Vorzug vor dem freyen Feld- und Acker-Bau, welcher darinne besteht, daß, wenn auch in einem oder dem andern ein Mis-Jahr einfällt, man dennoch aus dem andern Nutzen ziehen kan, weil der Garten-Pflanzen und Früchte eine viel größere Mannigfaltigkeit als derer Feld-Früchte. Wo aber keine sonderliche Gegend und Gelegenheit zum Gartenbau

Es da erfordert auch die wirtschaftliche Klugheit, darauf nicht viel Zeit, Arbeit und Kosten zu wenden, sondern nur etwas vor's Haus davon anzulegen, als worinne alledem sonderlich bey der Küche der wenige Nutzen nur besteht. Denn Gartenwerck ist Wartewerck, erfordert viel Zeit, Gedult, Kunst, Arbeit, Warten und auch zum Theil sehr grosse Kosten in der Anlage und Unterhaltung. Die allerausdrücklichsten Gärten sind die Baum Wein- und Hopfen-Gärten. Man höret endlich auch noch von Grase-Gärten. Allein diese sind entweder mit denen Baum-Gärten verknüpft, oder nichts als verwahrte Wiesen- und Weide-Plätze, worauf sich der hier vorgestellte Begriff von Gärten nicht schicket. Denn man muß wissen, daß die Alten überhaupt einen Platz, der entweder durch die Geseke, oder durch allerhand Mittel, als Mauern, Graben zc. vor der Trifft und andern Gebrauch und Eingang der Menschen und der Thiere verwahret und zu einem besondern und beständigen Gebrauch in dem Erdenbau abgefondert oder verwahret wurde, einen Garten nenneten. Denn eben von dem Worte, Gewahret, contr. Gewart, ist das Wort Garten, it. das Frantz. Wort: *Guarde*, Verwahrung, Wache, u. s. w. entstanden. Und solchergestalt nennt man also einen verwahrten grossen Fleck, auch einen Grase-Garten. Ja aus eben dieser Ursache hat man auch Acker oder Feld, welches vor der Trifft des Viehes durch die Geseke verwahret ist, und daher immer alle Jahr gebauet werden kan, Garten-Acker oder Garten-Feld genennet.

Garten-Beete, sind lauge und schmale, auch oft nach gewissen Zügen abgetheilte und einzelfaste Stückelein Landes, in welche erstere absonderlich ein Küchen- oder Kräutze-Garten abgetheilte, und worauf alles dasjenige, was man an allerhand Kräutern, Salaten, Wurzeln und andern Pflanzen vor eine Haushaltung nöthig hat, mit einer geschickten Ordnung geset und gekantzet wird. Es müssen aber dergleichen Beete insgemein drey bis vier Schuh breit und mit nöthigen Zwischen-Raum gemacht werden: Denn so man selbige breiter machen wolte, so könnte man sie weder mit den Armen überreichen, noch mit den Füßen überschreiten, so wären auch über dieses solche breite Beete übel zu besen, und würde sowohl der Saamen, als das aufgegangene zertreten und verderbet. Wo nasser Grund ist, müssen die Beete etwas höher angeschüttet, und hingegen, wo es trocken, desto tiefer seyn, auch daneben, ehe man solche besäet, gehörig umgegraben werden, damit nemlich die Erde dadurch recht mürbe und von allem Unkraut gesäubert, auch sowohl des Regens als der Sonnen Einfluß desto besser einzulassen, tauglich gemacht werde, wozu man den Herbst und den Frühling vor die bequemste Zeiten hält. Das Wetter hierzu muß weder allzu dürre noch allzu naß seyn, weil in jenem Fall die Luft und der Sonnenschein nach Eröffnung der Erde durch das Umgraben desto tiefer in dieselbe hinein dringet, und solchergestalt dem Boden alle Kraft und Saft entziehet, in diesem Fall aber

die Erde, sonderlich bey leimichten und starcken Grund dermaßen hart wird, daß ein Gärtner hernach Mühe haben muß, wenn er die Schollen wieder zerschlagen will. Die Arten des Amaranthens betreffend, muß die Erde zu denen Gewächsen, welche unter der Erden ihre Frucht geben, als Petersilien, Vastinae, Sellern, Meerrettig, Rettig, Erd-Äpfel und dergleichen, tiefer; zu den übrigen aber nur seichte umgegraben, auch das allenfalls vorhandene Unkraut nicht unvorsichtig, daß der größte Theil noch bleibet, abgerissen, sondern von Grund aus vertilget werden. Von denen in Lust- und Blumen-Gärten gewöhnlichen Beeten aber ist weiter dem Worte Blumen-Beete bereits Erwähnung geschehen.

Garten-Buch, ist eine Sammlung vieler bey dem Lust-Küchen-Obst- und Medicinischen Garten-Bau in der Natur gegründeten, und durch die Erfahrung gefundenen und seit achtzigsten Regeln, betreffende die Zeit und die Mittel, die bey Erzeugung und Fortpflanzung eines jeden Stückes in Acht zu nehmen; die Zubereitung der Erde nach dem Temperament ighen Gewächses; die Eigenschaften und Temperamenten selbst eines jeden Gewächses nach seiner Art, u. s. f. In Summa, es weist dasselbe einem Gärtner seine beständige Handhabung an, wie er sich sowohl der Zeit, und dem Ort, als auch der Sachen und Gelegenheit nach darbey verständlich zu verhalten hat. Wie nun die Sache selbst in obgedachte vier Classen getheilet wird, und sowohl der Lust- als Küchen-Baum- und Medicinische Garten ein jeder vor sich seine gründliche Erkänntnis und Erfahrung erfordert; also findet man auch öfters nur eines insbesondere beschriben, und können die von dieser Materie handelnde Autoren in Kohrs Bibliotheca Oeconomica gesumet werden. In diesem Orte ist man ebenfalls bemühet gewesen, bey Beschreibung eines jedweden zu gehörigen Stückes seine wahre Eigenschaft zu erklären, die daraus folgende nöthige Wartung beizufügen, und die Regeln mit angehängtem, welche durch die gründliche Erkänntnis und tägliche Erfahrung bestätigt, so daß gegenwärtiges Lexicon einem Gärtner in vielen Fällen eine gar nützliche Nachricht mitgeben können.

Garten = Düngung, siehe Düngung.

Garten-Lippich, siehe Petersilie.

Garten-Erbfen, siehe Erbsen.

Garten = Feld oder Garten = Acker, ist oben unter Garten-Bau erklärt worden, wird auch Jahr = Feld genennet, und dem Art = Felde entgegen gesetzt, weil es Garten-Recht hat. Siehe Acker, Ackerbau Feld.

Garten-Früchte, darunter werden eigentlich alle in denen Gärten erzielte Früchte verstanden, melche auf Bäumen, Sträuchen oder Stauden gewachsen; dahingegen unter dem Wort

Garten-Gewächse, alle zur Speise oder Arznei dienende, und in denen Gärten erzogte Kräuter, Wurzeln und Früchte begriffen werden. Unter den Kräutern werden begriffen



alle die Garten-Gewächse, deren Blätter man allein oder doch mehr brauchet, als die Wurzeln, es seye aleich rohe oder gekocht, nemlich: Lättich oder Lactucke, Kresse, Endivi, Spinat, Hauptlein-Salat, Feld-Lättich oder Aker-Salat. Capus- oder Cappes-Kraut, allerley Arten von Kohl, Spargel, Mangolt, Wurzel-Kraut, Borretsch oder Borragen, Körbel-Kraut und dergleichen. Unter den Wurzeln werden nur diejenigen verstanden, so man in der Küche zubereitet und zur Speise gebraucht, als: Rüben, rothe und weisse, Möhren, Rettiche, Radise, Meerrettich, Pastinack, Zucker-Wurzel, Selleri, Scorzonera, Erd-Aepffel, Erd-Birn, Tartuffeln, Zwiebeln, Knoblauch, und dergleichen. Unter den Früchten werden alle diejenigen begriffen, welche vom Kraut oder Stengel herrfür wachsen, und auf der Erde bleiben, oder sich von dem Kraut um etwas erheben; zu dieser Art werden gezehlet die Kürbse, Melonen, Cucumern oder Gurken, Artischocken, Erbsen, Bohnen und dergleichen. Einige theilen die Garten-Gewächse allein in Unterirdische, die mit ihren Knollen und Wurzeln Nahrung geben und in Oberirdische, die mit dem, was über der Erden sehet, dem Menschen zur Speise dienen. Endlich sind auch die Garten-Gewächse in Ansehung des Grundes, darinnen sie gedeyen oder verderben, unterschieden: Denn etliche verlangen ein gutes fertes und schwarzes Erdreich; als Salat, Spinat, rothe Rüben, Portulac oder Wurzel-Kraut, Kohl- und Kraut-Pflanzen, Spargel, Melonen, Gurken, Rosmarin, Majoran, Endivi, Körbel-Kraut, Artischocken, Seleri und so fort: Andere wollen nur einen mittelmäßigen Grund haben, als Schnittlauch, (Schnittling), Rüben-Körbel oder Peperl-Salat und dergleichen; Andere dagegen sind endlich mit einem gerinaen und trocknen Erdreich zufrieden, als Rettich, Zwiebel, Knoblauch, Petersilien &c. Im Schatten sehn gerne Rosmarin, Majoran &c. in freyer Sonnen wachsen besser Melonen, Saffran, Kürbse und dergleichen. Feuchte Plätze lieben der Meerrettich, Gauerampfer, Köffel- und Pfeffer-Kraut; und endlich wächst gerne in steinigtem Grund Fenchel, Bimelle oder Pimpinelle &c.

Garten-Hun, Kraut-Zahn, wird ein mit geriebener Semmel, Eyern, Muscaten-Blüthen, Pfeffer und klein gehackter Petersilie gefülltes, und mit Fleisch- oder einer andern guten Brühe abgekochtes Kraut-Haupt genennet. Dergleichen Garten-Hüner oder gefülltes Kraut zu machen: Nehmet feine derbe und dichte Kraut-Häupte, putzet selbige rein ab, schneidet von unten her bey dem Kraut-Strunck durch das ganze Kraut-Haupt einen Deckel heraus, hölet das ganze Haupt mit einem Messer sauber und gemach aus, hacket das ausgehlerte Kraut vollends ganz klein, und etliche Zwiebeln drunter, thut es in eine Casserole mit Fett, und laffet es über dem Feuer weich braten; gieffet indessen in einen Topf Milch oder Rahm, schläget Eyer darein, so viel ihr deren nöthig zu seyn erachtet, werffet auch zugleich geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Pfeffer

und klein gehackte Petersilie hinein, und quirlt es alles wohl und klar durch; und unter einander; schüttet es nunmehr in die Casserole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehöleten Kraut-Häupter damit, leget den ausgeschütteten Deckel von dem Kraut wieder oben drauf, beleget es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, unwinde ein jedes gefülltes Kraut-Haupt feste mit einem Faden. Wenn dieses geschehen, so leget sie fein behutsam in einen Topf, gieffet gute Rindfleisch- oder andere Brühe daran, und laffet selbige so lange darinnen kochen, bis sie weich sind; bey dem Anrichten nehmet etwas von der Fülle, von welcher allezeit, bey Ausfüllung der Kraut-Häupter etwas zurüke muß gesehet werden, vermischet solches mit guter Rindfleisch-Brühe, gieffet es auf die in die Schüssel gelegten Kraut-Häupte, bestreuet sie mit ein wenig Pfeffer und Muscaten-Blüthen, so sind die Garten-Hüner fertig.

Garten-Instrumente, sind Werkzeuge der Gärtner zu Anlegung, Pflanzung und Reinehaltung der Gärten, wovon die sündlichsten und nöthigsten Stücke folgende sind: Eine Baum-Scheere, womit man das unsaubere Holz von den Bäumen räumet, sie wird mit einem Stricklein oder Schnure gezogen, und springet, vermittelst einer stählernen Feder wieder auf, wodurch sie sich von der Zed-Scheere, welche etwas besser nutzen folgen wird, unterscheidet. Ein Raup-Eisen, damit man nicht nur die Raupen-Nester von den Bäumen abschneiden, sondern auch Aepffel und Birn abbrechen und abnehmen kan. Ein Pflanz-Messer mit einem dicken und starcken Rücken, die Spalten, worin die Pflanz-Messer kommen sollen, desto besser mit aufthun zu können. Ein eiserner und ein hölzerner Zacken oder Rechen von funfzehn und mehr, kaum einen Daumen breit von einander stehenden Zinken, die Erd-Klöster damit zu brechen, und die ungesgrabene Beete mit eben zu machen; mit dem Balken oder Rücken, worinnen die eiserne oder hölzerne Zinken stecken, und welcher ohngefehr zwey Zoll stark seyn soll, kan man auch die Erd-Klöster zerbrechen, und den Rand der Beete gehöriger massen erhöhen. Ein Schrot-Eisen mit einem langen hölzernen Stiel, die verborrten Zweige damit abzustossen, oder mit einem hölzernen Hammer oder Schlägel von unten daran zu schlagen, und also die Bäume zu säubern. Eine Reut-Spate, damit man das Unkraut ausreutet. Ist fast ein dergleichen Instrument, wie die Mäurer und Steinmehzen gebrauchen den Kalch und Mörtel damit zuzurichten. Aberhand kleine und grosse zum Beschneiden, Absetzen und Pflanzender Bäume, und andern dergleichen Arbeiten dienliche Meißel und Messer. Eine schmale Pflanz-Sage, zwischen denen Zweigen damit sägen zu können. Sie muß gar dünn und scharff, die Zähne aber nicht gar zu lang seyn, auf daß man die Aeste der Bäume zu pflanzfen fein behende damit absagen möge. Ein Zack-Messer, allerley Bäume und Aeste damit zu behauen. Eine ziem-

lich lange und starke Seck-Scheere, die Stauden, Hecken und Buchs-Bäume damit zu beschneiden und zu fügen. Ein hölkerner Hammer oder Schlägel, mit welchem man Pfähle in die Erde treiben, und solchen noch zu andern Sachen gebrauchen kan. Eine Grab-Kelle, oder Kelle, wie die Mäurer zu gebrauchen pflegen, in kleinen Beeten etwas behende damit umzustechen, allerhand kleine Pflanzen und Zwiebeln auszugraben, ingleichen die Blumen-Töpfe oder Wurz-Scherben mit umzurühren. Ein kleines schmales Sand-Spätlein, womit man gleichfalls Blumen, Wurzeln und Zwiebeln ausheben, auch das Unkraut austechen kan. Unerschiedliche grosse und kleine Leitern, insonderheit aber eine lange einfache Leiter, worauf man die hohen Bäume beschneiden, auch das Obst bequem abbrechen und abnehmen kan. Eine doppelte Garten-Leiter, welche man dahin setzet, wo man sonst keinen Gehnhalt findet. Große Spaten, Grab-Eisen oder Grabscheite, die Erde damit umzubringen und umzuwerfen, Baum-Löcher aufzugraben, und zu andern dergleichen Gebrauch. Eine flach ausgeholte eiserne Grab-Schaukel oder Schippe, womit die Steige und Gänge gleich gemacht, und von dem Unkraut gesäubert, das Jäte-Gras zusammen geworfen, der Dünger ausgetheilt, die Seck-Löcher ausgegraben, und andere Arbeiten mehr verrichtet werden können. Eine kleine Garten-Haue, zu Aufhebung des Rasens, das Erdreich aufzulockern, die Bäume umzugraben, und dem um dieselben herumstehenden Unkraut zu wehren. Eine starke Strock-Haue, abgestandene oder verdorrte Bäume, auch Stöcke und Steine auszugraben. Eine hölkernerne Krücke zur Einbuchtung in den Buchs-Gängen und Feldern, auch die Steige damit gleich und rein zu machen. Ein Blumen-Zäcklein, mit einem hölkernen Stiel, welches auf der einen Seite als ein Jäte- oder Krauthäcklein, an der andern aber stat eines Zwenzähns oder Karfs kan gebraucht werden, und sowohl zu Auflockerung des Erdreichs, als Ausgrabung derer Kräuter und Wurzeln dienet. Ein Pflanzler, Pflanz- oder Seck-Holz von hartem Holz, unten entweder bloß zugespizt, oder mit einer eisernen Spitze beschlagen, damit werden zu Verfertigung junger Gewächse, und kleiner Stäublein, als: Lavendel, Rosmarin, Salbey und dergleichen, die Löcher darzu gemacht. Man hat auch zuweilen einen mit vielen gleichweit von einander stehenden Zähnen versehenen Pflanzler, (oder Pflanz-Holz) welchen man in das Erdreich drückt, und denn in die Löcher Erbsen, Bohnen, Kaseeln und andern dergleichen groben Saamen leget. Schurz-Farren und Kadebergen, die Steine und Unkraut wegzufarren, dergleichen auch den zusammen gezogenen Mist wieder aus dem Garten zu fihren, oder gute Erde und Düngung damit von einem Ort zum andern zu bringen. Eine dreijanckiate Mist-Gabel, mit welcher der Mist zur Düngung unter gegraben oder auch der Dünger aufgeladen, und wieder ausgeladen oder gebreitet wird, sonderlich aber dienet

solche die Beete unter den Bäumen umzuwerfen, das die Wurzeln derselben nicht beschädiget werden, wie durch die Spaten und Grab-Schaukeln sonst leichtlich geschehen kan. Große und kleine Pfahl-Eisen, Löcher damit zu den Baum-Pfählen, Saß-Weiden und dergleichen in die Erde zu machen. Eine grosse scharfe Zeppe, samt einem kleinen Blumen-Zepplein, deren man nach Gelegenheit, und dem unterschiedlichen Gebrauch derselben noch mehrere grosse und kleine nöthig hat. Ein Baum-Meißel, welcher zur rechten und linken Seiten scharfe Haacken hat, davon einer länger als der andere, beyde aber etwas ungerümmet sind. Dieser Baum-Meißel ist an eine lange Stange fest angemacht, die Wasser-schöplinge und unnütze Äste auf allerlei Art damit abzustoßen, und den Schnitt wieder zu ebenen. Eine scharfe Sand-Säge zu den Blumen und dünnen Ästen, ingleichen zu den Vertalen, Bindwerk, Garten-Geländern, Heng-Gängen, Laub-Hütten, und andern mehr, so dienlich, als nöthig. Ein und andere groß und kleine Feetren, von Eisen und Holz, das Unkraut auszuäten, zwischen den Gewächsen die Erde zu lockern, das Erdreich damit zu ebenen. Ein guter Vorrath an eichenen oder fichtenen Pfählen, auch klein geschnittenen Stäblein oder Strecken, jene zu den Hümen, diese in die Wämen-Töpfe, zu Rosen, Nelken und andern hochstehenden Blumen, dergleichen in die Blumen-Stücken, Rabatten und Garten-Beete zu mancherley in die Höhe wachsenden Pflanzen und Gewächsen zu stecken, solche daran anzuhängen, anzubinden, und vor dem Wind zu beschirmen. Ein scharfes Sand-Beil, und gutes Baum-Zäcklein mit schweren Köpfen, damit man die Pfähle spizen, auch sonst ein und anders abhauen kan. Ein ziemlicher Vorrath von Bast, Binsen und Weiden oder Weiden-Bändern, samt langem Stroh oder Stroh-Stielen, oder Stroh-Bändern, Stricken, Bindfaden, und dergleichen zum Binden und Verbinden. Große und kleine Töpfe oder Scherben zu Blumen und allerlei raren Schimm-Gewächsen. Etliche grosse und kleine Wasser-Krüge oder Spreng-Kannen zum Begießen. Hierbey ist auch nöthig ein blechener Spreng-Trichter mit kleinen durchgeschlagenen Löchern, aus welchen man das Wasser auf den neuen ausgehenden Saamen und auf die rare Gewächse nach Belieben kan rinnen lassen. Denn wenn man den Daumen oben auf dem Loch hält, so läset die äussere Luft das verschlossene Wasser nicht rinnen; wo man ihm aber Luft giebt, fällt das Wasser gar zart und als ein dünner Regen herab. Unterschiedliche kleine und grosse von Bast, auch von Kurffier- oder Eisen-Drat gemachte Stebe, sowohl die Erde durchzureutern, als die Saamen von allem Zusatz reine zu machen. Eine Horde von hartem eisernen Drat, die Erde und Sand durchzuwerfen und klar zu machen. Glas-Glocken, Stroh-Glocken, Stroh-Hüte und Strohdächer, die raren Gewächse mit zu bedecken und vor Frost zu bewahren; kleine und grosse Säcklein und Schachreln, allerley Gefässe

darin

darinnen zu verwahren und aufzubehalten. In denen fremden und raren Saamen aber ist ein absonderlicher, mit kleinen Fächern eingerichteter Saamen-Kasten nöthig, welcher mit klaren Gläsern oder Gläslein versehen seyn muß, damit man bemeldte Saamen, als die mehrtheils in geringer Anzahl vorhanden, darein fassen, die Oeffnungen mit Papier verbinden, die Nahmen darauf zeichnen, und sie nach dem Alphabet in eine bequeme Ordnung stellen könne. Ein guter Pelz- oder Pfropf- und Oculiv-Zeug; nemlich ein Pelz- oder Pfropf-Meißel oder Spalt-Keil von Eisen, Buchsbaum, Schlehenborn oder Elfenbein gemacht. Ein Hammerlein samt einem Messer die Spaltung damit zu verrichten; auch ein großes und ein kleines Pfropf-Messer; mit jenem machet man die Spalte, mit diesem aber schniget man die Pfropf-Kleister zu recht. Ein rundes Pelz- oder Pfropf-Beinlein von Elfenbein, Hirsch-Gehörn, Buchs-Baum- oder andern harten Holz, (ausgenommen Eichen-Holz, welches zu dergleichen Verriichtung vor schädlich gehalten wird). Dieses Pfropf-Beinlein muß an einem Ende spizig, an dem andern aber scharff in Gestalt eines Messerleins seyn, und wird zum Pfropfen zwischen die Rinde gebraucht; wenn solche Beinlein von eines Spieß-Hirschen Geweih, so zwischen den beyden Frauen-Lagen, nemlich zwischen dem funfzehnten August und achten September gefället worden, gemacht sind, sollen die damit gepfropften Stämme hernachmahls für Wurm und Brand sicher seyn. Eine hölzerne Trage oder Tragbahre, die Blumen- und Gewächs-Schriben, Baum-Rübel und anders darauf hin und wieder zu tragen. Allerley kleine und große Behner und andere Körbe. Ein Obst-Samen oder sogenannte Apfel-Plucker, dessen man sich zu Abnehmung des Obsts gar bequem bedienen kan. Maas-Stäbe und Mess-Schnüre, welche an beyden Enden einen zugespizten Stoek haben, so man im Abmessen in das Erdreich einsetzet, eine gleiche lange Linie zu gerader Pflanzung der Kräuter und yerlicher Beschneidung des Strauchwerks, Buchsbaums &c. oder ganze Felder und Quartiere damit abzuschneiden und eintheilen. Hierzu wäre auch noch zu rechnen eine Wasser- oder Sees-Waage zu Abmaßung des Terrains im Garten nützlich zu gebrauchen. Ein guter Reiß-Zeug oder Circel-Bestreck, einen Garten-Riß oder allerley Modellen zu Blumen-Stücken aufzuzeichnen, und nach dem verjüngten Maas-Staab auf das Papier zu tragen &c. &c. Alle ietzt erzählte und andere Instrumente und Garten-Werkzeuge müssen in besondern hierzu gehörigen Kammern in guter Ordnung aufgestellt und verwahret, so oft man solche gebraucht, und an gehörigen Ort wieder aufheben will, vorhero fleißig gesäubert, das Eisenwerk aber vor dem Rost, so viel möglich, bewahret werden: Denn man pfleget gemeinlich einen rechtschaffe-

nen Meister nach seinem Werkzeuge zu judiciren.

**Garten-Klee**, ist nichts als verschiedener Klee, der in Grafe-Gärten wächst, siehe Klee.

**Garten-Kresse**, siehe Kresse.

**Garten-Messer**, siehe Sappe und Garten-Instrument.

**Garten-Saal**, ist in einem wohlangelegten Lust-Garten ein geraumer, schöner, gezielter Himmel-offener Platz, der mit grünen Wänden eingefasset, und dahin wenigstens acht Meilen als auf ihren Martel-Punct zusammenlaufen sollen. Nächst diesen aber sind sie also angeordnet, daß der Boden feste, sauber und ganz glatt, nahe darben aber müssen bedeckte Lauben sich befinden, die zu einer Retirade dienen. Man kan auf diesem Platz Tafel halten, tanzen und andere Lustbarkeiten anstellen, wie sich denn daselbst auch seine Illuminationes anbringen lassen. Man kan auch andere lebendige Baum-Gebäude anlegen, davon insonderheit des Herrn Past. Küfners Architectura Vivariborea, oder neu-erfundene Bau-Kunst zu lebendigen Baum-Gebäuden, edit. 1716 nachzusehen.

**Garten-Scharlach**, siehe Scharlach-Kraut.

**Garten-Schwamm**, also werden die in den Gärten mit Fleiß erzichte Champignons genennet.

**Garten-Theatrum**, ist in denen ansehnlichsten Gärten ein großer, meist erhaben angelegter Raum, der abwechselnd mit Fontainen und Statuen recht überflüssig geziert. Es dienet ein solches Theatrum, dem Garten ein angenehmes Ansehen zu machen, welches dadurch um ein großes vermehret wird, wenn zu dem Ende oder im Prospekt desselben ein Wasser-Fall angebracht werden kan.

**Garten-Wermut**, siehe Wermut.

**Garve**, siehe Feldkimmel.

**Garussen**, siehe Karauschen.

**Gasse**, heisset nicht allein derjenige Raum, welchen zwey Reihen Häuser in der Länge lang in denen Städten, sondern auch in denen Dörfern machen, darinne man oben und unten hinaus kommen kan. Es sind entweder Haupt- oder Neben-Gassen, die ersten, wann sie wenigstens so breit sind wie die Heer-Straßen, heißen auch Straßen. Die Gassen in denen Dörfern sind, weil unsere meisten Dörfer aus den zerstreuten Häusern und Höfen der Alten entstanden, sehr ungleich in der Länge und Breite. Es ist aber ein Wohlstand und nachbarlicher Verbindung bequemer, wenn sie ordentlich und fein gerade, die Haupt-Gassen aber fein breit und mit Bäumen besetzt, dabey aber mit Neben-Gassen, so die Communication unter denen Haupt-Gassen machen, versehen sind. Die Haupt-Gassen würden sondersich sehr nützlich mit weißen Maulbeer-Bäumen an die-

len Orten bepflanzet, dadurch aber der Grund zum Seiden-Bau besser geleeget werden können.

**Gassen-Koth, Gassen-Schlamm, Schurz-Erde** oder **Strassen-Koth**, aus denen Fuhr-Wegen, sonderlich auf denen Land-Strassen, wo der Ochsen-Trieb, oder sonst gemeine Vieh-Trifften sind, da von dem Vieh-Mist der Koth fett wird, ist eine vor-treffliche Garten-Düngung, und muß zu solchem Ende bey feuchtem Wetter zusammen geschaufelt, kurzes Stroh eingestreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Haufen liegend gelassen, auch ein und andermahl mit dem Spaten umgestochen und aufgelockert werden, damit er zum Gebrauch recht dienlich werden möge.

**Gast, Gascht, Gäscht**, bedeutet den von faulenden oder aufbrausenden oder gährenden Materien obenaufschwimmenden und ausLuft-Bläschen, wie auch den leichtesten Theilgen entstehenden Theil eines Körpers; Helmont aber versteht dadurch einen Dampf, der aus dem Gährenden heraus gehet. Indessen ist in der Wirtschaft der Gäscht von Bierem und andern Dingen bekannt.

**Gast**, heisset überhaupt diejenige Person, welche an einem Orte fremde, das ist, nicht daselbst ihren eigenen Herd und Feuer hat, sondern ein fremdes Dach und Fach auf eine Zeit genießet. Hiervon bekommen nun viele Sachen ihre Benennung, welche nemlich zum Dienst einer fremden Person gewidmet und zubereitet sind, als **Gast-Betten**, welche theils gegen die Bezahlung vor fremde, theils vor bekannte, so da ohngefähr einkprechen, zu bedürffendem Dienst jedesmahl bereit gehalten werden: **Gasterey**, **Gast-Gebot** und **Gastmal**, wo man gute Freunde und Bekannte auf eine angestellte Mahlzeit zu sich bittet, und neben anderen anständigen Zeitvertreib mit allerley Essen und Trinken traktiret.

**Gast-Hof** und **Gastung**, ist eine dergestalt eingerichtete Haushaltung, darinnen ein ieder ankommender Fremde seine nur erwünschte Versorgung in allen Stücken sogleich findet; wie denn auch derjenige, welcher über dieses gute Aussicht hat, und alles zur Bedienung eines Fremden gehörig und sorgfältig veranstaltet, ein **Gastwirt** genennet wird. Von policey-mäßiger Einrichtung der **Gast-Höfe**, siehe die Leipziger Sammlungen im VIII. und IX. Stück. **Gast-Höfe** sind auch ein seines Pertinenz-Stück bey denen Land-Gütern, welche verpachtet oder mit starken Erben-Zins ausgethan, deshalb aber absonderlich in Anschlag gebracht werden. Die **Gastwirtschafts-Gerechtigkeit** aber ist in denen Städten und auf dem Lande mit Häusern und Gütern verbunden, welche denn nach denen Umständen und mehr oder wenigern Ertrag bey dem Anschlag besonders zu würdigen, und den Werth eines solchen Hauses erhöhet.

**Gast-Wirtschaft**, ist ein auf dem Lande und in Städten gewöhnliches, sonst aber ei-

gentlich, wenn man das Object und Geschäfte ansiehet, zu den Stadt-Nahrungs-Geschäften, sonderlich zu den Handels-Gewerben gehöriges Nahrungs-Geschäfte, dazu ein mit Zimmern und Kammern versehenes, sicheres und zum Beherbergen, zur Versorgung, und Bedienung der Reisenden verschiedenes Standes eingerichtetes Gebäude, darunter sonderlich eine gute Küche, guter Keller und gute Stallungen zu rechnen, erfordert wird. Es müssen hiernächst diese Häuser die Gerechtigkeit zur Gasthaltung, allerhand dazu gehörige Meublen, sonderlich Betten, ferner einen ehrlichen, billigen, höflichen, freundlichen, dienstfertigen und wasjamem Wirt haben, welcher nach Gelegenheit geschicktes und gutes Gesinde zur Aufwartung und Bedienung, gutes Futter vor das Vieh, gutes Essen und Trinken vor die Menschen, gegen billigen Preis im Vorrath hat, und vermögend ist, die Gäste mit geringen und bessern Lagerstätten, Betten, warmen und andern Zimmern zu versehen, dafür er denn nicht nur wegen seines Aufwandes, sondern auch wegen seiner Mühe billigmäßig vergütet wird und also alle diese Versorgung und Bequemlichkeit denen Reisenden, wie ein Kaufmann verkaufet, folglich solches alles im Vorrath und Bereitschaft haben und anschaffen muß. In diesem Lexico sind die meisten Sachen, sonderlich aber auch die Zubereitung verschiedener Speisen, vornemlich vor die Gastwirtschaft als eine Nahrung, die so wohl auf dem Lande als in der Stadt getrieben wird, beschrieben, deswegen der Leser zu diesen Artikeln hingewiesen wird.

**Gatter, Gatterwerck, Gitter**, heissen nicht nur diejenigen durchsichtigen Vorhänge von Latten, wodurch man einen offenen weitläufigen Platz von einem anderen freien Orte z. E. einen Theil des Hofes von dem übrigen Raum abzusondern pflaget, sondern es werden auch darunter verstanden die starken eisernen Stäbe, welche theils gerade neben einander angerichtet, theils nach unterschiedener Form gebogen und fest zusammen verbunden, auch wohl von Laubwerck mit Gitter versehen, theils aber auch nur Creuzweiser durch einander gesteckt, und vor die Fenster an der Erden befindlichen Gemächer wider sorglichen Einbruch böser Leute Tab. III Fig. 2, nicht weniger auch zur Schönheit und Zierde vor die Thüren, wie etwa an den Flämischen Pforten Fig. 3, ingleichen zu den Gäländern der Treppen Fig. 4, Altanen und Balcons Fig. 5, verfertigt und fest gemacht werden; oder man versteht darunter die Creuz- und Nauten-weis über und in gewisse Weite von einander gelegten und in Nahmen geraffeten hölzernen Stäbe Fig. 6, oder auch gedten Eisen-Drat, wenn er nach Art der gestrickten Netze gestochten, und gleichfalls mit hölzernen oder auch dünnen eisern Nahmen eingefaßt, welche letztern Fig. 7 man Draht-Gitter nennet, und sowohl als die hölzernen vor die Dach- und andere Fenster auf denen Horn- und Malz-Böden, Scheunen, Sch.

Käse- und Milch-Kammern, Rauch-Kammern und dergleichen Gemächern setzet, damit zwar die Luft durchhin streichen, aber keine Tauben, Sperlinge, Fledermäuse und andere schädliche Thiere durchkommen mögen.

**Gatter-Thüren**, welche nur von Lattensücken, mit Leisten, Niegeln und Bändern gemacht werden, pfleget man vor die Stall-Thüren zu hängen, damit, wenn die rechten Thüren geöffnet, die Luft durchgehen, dem Vieh aber das unzeitige Einlaufen in diese Derter und Ställe verwehret werden möge. Sonderlich geschiet solches vor die Pferde- und Kuh-Ställe, da sie denn oben mit leichten Gefellen, wodurch Sträbe gezogen, vollends zugemacht werden, damit die Hühner und Tauben nicht hinein fliegen, das Futter aber mit Federn oder sonst verderben oder wegstreifen mögen.

**Gatter-Zins**, heist an einigen Orten eine gewisse Abgabe an Getraide, so die Bauren von ihren Gütern nicht ihrer eigenen Herrschaft, sondern einem auswärtigen Herrn jährlich abzutragen schuldig sind; doch muß dieser Zins von demjenigen, dem er entrichtet wird, selbst eingefordert werden, und selbiger gleichsam vor die Gatter-Thür am Hause kommen.

**Gauch-Bart**, siehe Bocks-Bart.

**Gauch-Blume**, Guckgucks-Blume, ist eine Mittel-Art zwischen den Nägeln und Frauen-Röslein; die einfachen haben schmale spizige Blättlein, wie die Mausohrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen schöne rothe dichte in einander gefeste Blümlein wachsen. Die dicken sind wie ein Blumen-Busch, wegen ihrer häufigen Blumen anzusehen. Diese Blume wird von etlichen auch Margarita Venera genennet. Sie erfordern einen mittelmäßigen Grund, und können im Frühling durch Zertheilung der Wurzel fortgepflanzt werden. Sie blühen im Julio, bisweilen auch später, und wollen fleißig begossen seyn.

**Gauche**, siehe Mist-Gauche.

**Gauchheil**, ist ein wildes Heil-Kraut, wächst an schattigten Orten, dienet zur Stillung der Kopf-Schmerzen, und sonderlich höret das Nasen-Bluten davon auf, wenn man es in der Hand erwärmen läßt.

**Gauße**, siehe Geipe.

**Gaul**, heißet ein vollständiges Pferd.

**Gaule**, heist an vielen Orten die Spikwithe, die der Reuter in der Hand führet, wenn er auf dem Pferde sitzt, womit er solches strafet.

**Gaum**, ist der innere oberste Theil des Maules, welcher gleichsam gewölbet und aus einem sonderlichen Fleische bestehet, welches mit vielen Drüsen begabet ist, deren ausführende Gängelein das Häutgen, das den Gaumen samt dem ganzen innern Mund umgiebet, gleich als ein Sieb durchlöchern.

Unter denen andern, die man gewöhnlich zu verpfeifen pfleget, werden die aus den Ochsen-Mäulern vor die besten gehalten; daher man sie auch in den Küchen als einen sonderlichen guten Bissen unter die übrigen Ingredienzen der Pasteten nimmet.

**Gaze** oder **Gage**, oder **Gasche**, ist ein von weißem zarten Nessel-Garn, oder auch Seide dünne und leicht zusammen geschlagenes Gewebe, das sehr stark gemacht. Es wird dergleichen auch von halb Seiden und halb Nessel-Garn zubereitet, so man Cantille zu nennen pfleget; ingleichen heißen die Nähterinnen ebenfalls dasjenige weitlöcherichte und dünne flächfene Gewebe **Gaze**, dessen sie sich zur Stuhl- und Teppich-Naht bedienen.

**Gazelle**, sind Egyptische Ziegen, welche Haare und Schränke wie Cameele haben.

**Geäfftere**, siehe Affter-Blauen.

**Geäß**, wird die Nahrung des Roth-Wildpretts, auch der Rehe und Hasen, nach wepdmännischer Redens-Art genennet.

**Gebäck** Obst, wird zum Unterscheid des an der Sonne und Luft abgetrockneten Obstes dasjenige genennet, so da in den Backöfen, oder auf der Obst-Feuertöpfen und in Schalen, wie die Pflaumen, Holz-Aepfel und Birnen, theils halb oder in Viertel geschnittene andere gute Obst nach und nach durre gemacht, und zum fernern Gebrauch aufbehalten werden kan. Sonderlich hat ein Landwirt das wilde Feld- und Holz-Obst zu dem Ende zu sammeln und zu einem guten Zugemüse vor das Gefinde oder auch zum Verkauf backen zu lassen. Siehe Obst-Darre.

**Gebäckens**, nennet man dasjenige zugerichtete Essen, so meist aus einem guten und mürben Teig bestehet, der hernach, wie es die Sache erfordert, gehörig gebacken wird. Und weil eben dieser Teig bald aus heißer Butter gebacken, bald aber nur mit häufigem Schmalz, wie alles Kuchenwerk ange-macht, bald aber aus Mehl, Eiern, Zucker, oder an dessen stat Honig, Mandeln und allerlei guten Gewürz zubereitet, und in dem Ofen abgebacken wird; also pfleget man auch dieses gemeinlich in Butter- und Zucker-Gebäckens einzurheilen, welche beyde Arten an gehörigen Orten unter eines jeglichen Benennung beschrieben worden. Es bestehet aber das Butter-Gebäckens in folgenden: Al oder Schlange, Blätter-Gebäckens, Büchsen-Kuchen, Eisen-Kuchen, Englische Schnittgen, Holippen, Mandeln, Mehl-Strauben, Pasteten, Pfannen-Kuchen, Plinken, Schnee-Ballen, Spritz-Kuchen, Torten, Waffeln, Wepfen-Nester u. s. f. worzu annoch zu rechnen alles dasjenige, was man sonst in eine Klare zu runden oder mit Mehl-Grieß und dergleichen zu bestreuen, und nach dem aus heißem Schmalz zu backen gewohnt ist, als Fleisch, Fische, in Scheiben geschnittene Aepfel, Hollunder-Blüthen, Kirichen, Salbey u. s. f. Zu den gemeinsten

und leichtesten Butter = Gebäckens läßt sich folgender Teig gar gut gebrauchen: Man schlägt in etwas gutes Mehl drey bis vier Eyer, thut ein Stückchen Schmalz obengefehr eines Hünner = Eyes groß daran, und wircket hernach den Teig zusammen. Sodenn treibet man solchen Teig glatt aus, leget ihn doppelt zusammen und treibet ihn wieder so dünne als vorhero: aus diesem letzten kan man nun nach selbst eigenem Gefallen Figuren schneiden, oder Formen drücken, welche man nur verlangt, die endlich aus heißem Schmalz sich fein geld heraus backen lassen, und damit solche fein aufkauen, begleet man sie während dem Backens vermittelst einer Kelle fleißig mit heißem Schmalz. Das Zucker = Gebäckens ist ebenfalls gar vieler: und mancherley Art von Biskuit oder Zucker = Brot, Herzen, Kräfte = und Mandel = Torten, Mandel = Spänen, Zucker = Pläßen, Strauben u. s. f. dem noch beyzufügen die guten Arten von Pfeffer = Kuchen, dergleichen der Thornische und Nürnberg'sche, wie solches alles in der alphabetischen Ordnung beschrieben zu finden.

**Gebannter Hau oder gebanntes Gehauig**, ist ein Stücke Wald, welches erst neulich abgeräumt oder abgeholzet worden, und worinn man, bis er wieder erwachsen, ohne Schaden nicht grasen, noch das Vieh hüten lassen kan: Und wenn schon jemand den Weidgang und das Recht darinnen zu grasen beygebracht hätte, so darff er doch derselbigen sich nicht eher bedienen, bis der Wald wieder fäbrig oder wieder aufgethan worden. Siehe fäbriger Wald.

**Gebäude**, ist der Beschluß eines Raumes, dessen Abtheilung sich auf diejenige Bequemlichkeit gründet, welche hauptsächlich zu dieser und jener Verrichtung, die darinnen vorgenommen werden soll, höchst nöthig ist. Und weil denn die Absicht dieses Buches dahin gehet, dasjenige zu erklären, was bey einer Haushaltung und Wirtschaft vorzukommen pfleget; als wollen wir auch nur kürzlich diejenigen Gebäude, zusammen anführen, welche zu einer vollständigen Meyerey oder Land = Wirtschaft hauptsächlich erfordert werden. Also gehöret nämlich der Herrschaftlichen Wohnung, und zu derselben Bedienung bedürffende Bequemlichkeit an Ställen vor die Rutsch = Pferde, Schoppen vor die Rutschen, und was dem anhängig, auch ein Wohnhaus vor den Berwarter, Hofmeister oder Meyer, und das unter demselben stehende Hof = Gebäude, diesen folgen verschiedene Ställe vor Pferde, Hind = Schaaf = und Schwein = Vieh; ferner Bequemlichkeit vor das Feder = Vieh, als Tauben, Hünner, Gänse, u. s. f. Scheunen und Scheuern, Schoppen vor die Wagen, mancherley Höden zu den unterschiedenen Arten der Feld = und Garten = Früchte, Obst = Gewölbe und Darren, Keller, Rauch = Kammer, Backhaus, auch an manchen Orten, Brauhaus, Brantwein = Brenkerey, Salpeter = Ziegel = Kalk = Hütten, Gerichtsbaitereyen und Gefäßnisse, ein guter Mist =

und Vieh = Hof nebst einem reinlichen Hofe, so vor dem Herrn = Hause ist. Sie sollen übrigens eine solche Lage und Einrichtung haben, daß man aus der Wohnung die Einfahrt, die Ställe und Scheunen fein im Gesicht hat, dargu sich denn ein regulaires oder längliches Viereck oder ein starcker Zirkel schicket. Mehr Kammern als Stuben müssen ordentlich in einer hauswirtschaftlichen Wohnung seyn. Viele Thüren hinten hinaus sind sonderlich auch viele Diebeslöcher. Feuerfeste seyn, nicht zu hoch und nicht zu tief liegen, Siegel = Dächer und dergleichen sind gute Eigenschaften dieser Gebäude. Doch jedes besonderes Stück derselben hat auch seine besondere bequeme Einrichtung zu denen Haupt = Geschäften der Wirtschaft, dazu es vornemlich bestimmt ist. Wie nun von allen diesen insbesondere an seinem Orte Meldung geschehen, und dasjenige, was darbey wegen seiner Größe, Abtheilung und Proportion in Acht zu nehmen, angeführet worden, also findet man dergleichen auch in Böcklers Haus = und Feld = Schule: bey dem Fürtenbach, Baron von Hochberg, Fischern und Florino zum theil beschrieben; insonderheit kan hiervon, wie nemlich ein jedes Gebäude seine gehörige Lage bekommen, und sich eines guten das andere verhalten müsse, Leonh. Christ. Sturms vollständige Anweisung von Land = Wohnungen und Meyereyen nachgeschlagen werden. Siehe auch den Art. Bauen.

**Gebauer**, siehe Vogelbauer.

**Gebett = Bette**, darunter werden alle diejenigen Kissen und Stücken verstanden, so in einem vollkommnen Feder = Bette gehören, als da sind gemeinlich 2 Indelte oder Untere Betten, 2 Prühle, 2 Haupt = oder Kopf = Kissen und das Deck = Bette.

**Gebinde**, wird bey dem Abweisen diejenige Anzahl Fäden genennet, welche um die Weife herum gezogen, und wenn derer 1. E. bey dem Flächien = Garn 20 gezählet, mit welchem besondern Faden umschleiffet, und von den folgenden unterschieden werden müssen. Vierzig solcher Gebinde machen in Flächien = Garn einen Strehn aus, in dem Wercken aber, welches wegen seiner Stärke so gar ungeschickt seyn würde, machet man nur halb Strehnen, so auch Zapeln heißen, welche bestehen sodenn entweder in 10 vierzehnfädigen oder 20 zwanzig = fädigen Gebinden.

**Gebiß**, wird entweder überhaupt das sämtliche zu einem Pferde = Zaum gehörige, und von dem Sporer verfertigte Eisenwerk, an Mundstück, Stangen und Rinnfette oder Rinnreif; oder insonderheit das stark verzinnete, manchmahl auch an stat des Ziums mit Silber oder Silber überzogene, ganze oder gebrochene Stücke Eisen genennet, welches beim Auf = zaumen dem Pferde in das Maul gegeben wird, solches damit zu bändigen; in diesem Verstand heißet es auch das Mundstück, welches mit Fleiß nach des Pferdes Maul gerichtet

tet, und nicht zu dick oder zu dünn, nicht zu weit oder zu eng, nicht zu hoch oder zu scharf seyn soll, damit das Pferd weder auf den Läden oder auf der Zangen gerissen, noch im Maule damit irre gemacht werde. Die verschiedene Arten derselben suche unter dem Wort Mundstück.

**Gebiß**, wird nach der Jäger-Sprache, des Wolfs Maul, die Zähne aber Fänge genennet.

**Gebläse**, siehe Blasebalg.

**Gebloct**, siehe Bloct.

**Gebrannter Teig**, pflaget derjenige genennet zu werden, den man zu allerley großen Pasteten gebraucht, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmet darzu Mittel-Mehl, so viel man vermeint genug daran zu haben, schüttet dieses auf ein rein Bret oder Back-Tisch, breitet es aus einander, daß in der Mitte eine Grube werde, und salzet es gehörig. Hierauf gießet man siedend Wasser darein, machet damit den Teig also an, daß er nur nicht allzu weich werde, und arbeitet solchen fein glatt ab, denn je mehr er gearbeitet wird, je zäher wird er, und läset sich endlich nach Gefallen tractiren, und wohl gebrauchen, allerley darein zu schlagen.

**Gebrannt Wasser**, wird das von Kräutern und Blumen destillirte oder abgezogene Wasser genennet, davon etwas unter dem Wort Destilliren zu finden. Wie nun gemeinlich alle feuchte, kältende Kräuter insgesamt überflüssiges Phlegma an sich haben, oder sonst nach dem Brand schmeckend sind, zumahlen wenn sie im Keller einige Zeit gelegen, oder zu nasser Zeit gesommet, oder damit sie frisch bleiben sollen, oft mit Wasser besprennet worden, also ist nöthig, daß sie nach dem Brand rectificiret werden, das folgender Gestalt geschieht: Man füllet damit ein Glas etwa bis auf die Hälfte voll, verstopffet und verbindet dieses sodenn sehr wohl, setzet das Glas um den dritten Theil in einen Sand, und stellet es 40 und mehr Tage in die Sonne, nachdem seihet man es ab in ein ander reines Glas, da es denn dergestalt rectificiret desto länger sich hält und gut bleibet. Es müssen aber alle gebrannte Wasser Winter und Sommer an einem temperirten Ort aufbehalten werden, der weder zu hitzig, noch zu kalt oder zu feucht sey; doch lassen sie sich nicht viele Jahre halten, welches durch ihren Geruch abzunehmen, daher wenn sie nicht mehr kräftig, mögen sie von neuem auf ihr Kraut oder Blume abgezogen und darüber abgezogen werden. Mit gebrannten und abgezogenen Wasser wird heut zu Tage viel Verkehr getrieben. Sonderlich haben uns die Frankosen hierinne lange in die Schule geführt. Man hat eine unzählige Menge von allerhand wohlschmeckenden gebrannten Wassern so wohl erfunden, als auch mit neuen Nahmen besetzt, und daraus entsethet in denen Städten

sonderlich ein großes Gewerbe. Die ganze Soche kommt darauf an, daß ein Hauswirt einigen Grund in der Destillir-Kunst habe, und von lebhafter Erfindung sey, allerhand Veränderungen an Farben, Geschmack, Krafft und Geruch durch mancherley Zusammensetzungen zu machen, hernach aber einen Französischen oder Italiänischen Nahmen zu erfinden, oder es Englisch, Italiänisch oder sonst zu nennen. Den Grund dieses ganzen Geschäftes hat der Herr Licent. Hofmann in 11 Buch seiner Klugheit haus zu halten Cap. 11. der 2 Abhandlung kurz und deutlich vor einem Hauswirt gezeigt. Nur wäre zu wünschen, daß der sonst gute Gebrauch und Genuß dieser gebrannten Wasser bey uns Deutschen nicht in so großen Mißbrauch verfallen möchte, als wodurch die Gesundheit der Menschen gar ungemein geschwächt wird. Daher dieses Geschäftes freylich von Seiten der Policen eine gewisse Aufsicht und Ordnung erfordert, wo man nicht mit der Zeit wünschen soll, daß diese Getränke nie bey uns bekannt worden wären.

**Gebräude Bier**, ist eine gewisse Anzahl an Fassen, Vierteln oder Eimern, so viel nemlich auf einmahl gebrauet werden. Die Gebräude sind nicht aller Orten gleich, sondern sehr unterschieden, also daß fast eine jegliche Stadt, oder eine jede Dorf-Brausche ihren besondern Schutt und Guß hat. Hier zu Leipzig hält ein ganzes Gebräude sechzehn Faß oder zween und dreyßig Viertel, und ein halbes Gebräude acht Faß oder sechzehn Viertel Bier. Wo die Trank-Steuer und Accise eingeführt ist, da wird zur Verhütung der Unterschleife und zur Erleichterung der Bestimmung der Abgaben erfordert, daß ein gleiches Maas im Lande vorgeschrieben, und die Gebräude nach solchen eal bestimmet werden. Das ist eine besondere Kammer-Maxime.

**Gebrochenes Dach**, siehe Dach.

**Gebürtte**, siehe Bündel.

**Gedämpfttes Essen**, werden alle diejenigen Speisen genennet, welche man nicht nach der gewöhnlichen Art in offen stehenden Löffeln und mit vieler daran geoffenen Brühe abkocht, sondern die man in wohl zugedeckten Casserolen oder Tiegeln mit sehr weniger Brühe, und in ihrer eigenen auschwitzenden Krafft, die nach der gewöhnlichen Art meist mit dem Dampff fortgethet, in sich selbst langsam durchkochen läset, wie bey einem und dem andern gehörigen Orts angewiesen worden. Dergleichen Zurichtung wird von einigen auch Gestoft genennet.

**Gedärme**, sind die in den Leibern derer Thiere hin und wieder gekrümmete häutige Röhren, so von dem Nese und andern Theilen in ihrem gehörigen Lager gehalten werden, und dienen, daß sie den Nahrungs Saft aus dem Magen aufnehmen, und weiter befördern, wie auch dasjenige, was hierzu untauglich ist, zum Leibe hinaus führen. Es sind

sind deren sonderlich zweyerley, nemlich dünne und dicke, und haben ihre Blut-Puls-Spann- und Milch-Adern, siehe Natur-Lexicon. Von manchem Vieh werden diese, sogleich, wenn es geschlachtet, auf das reineste ausgepuket, und im siedenden Wasser verwället, auch unter der Benennung Kaltdaunen insaemem verspeiset; oder man gebraucht, wie diejenigen von Schweinen überhaupt, also auch einige von den Schöpfen und Kindern, und sonderlich die dünnen, zu denen so verschiedene Arten der Würste, daß man die zubereitete Fülle dabinein stosse, welches geschieht entweder, so bald sie reine ausgepuket und noch frisch, oder da sie in Salt einzeleget, wie die von Schöpfen, oder auch aufgeblasen und abgetrocknet, wozu die Kinder-Gedärme dienen, einige Zeit zu dergleichen Gebrauch aufbehalten werden können. Die dünnen Schaaf- und Schors-Därme werden gemeinlich zu den Saiten auf die Instrumente gebraucht, micwohl sie auch zuweilen zu den kleinen Citronen-Würstgen und andern dergleichen dienen können.

Gedinge, wird eine gemessene Arbeit genennet, so man Handwerck-Leuten oder andern Arbeitern gegen ein gewisses Lohn, welches das Geding-Geld heisset, zu verdingen pfleget. Also macht man den Land-Gütern wegen des Hufschlags der Pferde und Pflug-Beschlags mit dem Schmidt ein gewisses Gedinge ic.

Gedrückt oder geschwellt wird ein Pferd, von einem ungeschickten Sattel oder Kummer, welches nicht aller Orten gleich aufgelegt, und an einem Ort zu weit, an dem andern aber zu eng ist; es geschieht solches gar leichtlich denen Pferden, welche gerat schwitzen, oder eine zarte Haut haben, oder auch, wenn die Häute an denen Sätteln zu hart, und das Kummer zu weit genommen, oder sonst ungleich ausgestopfet worden. Dieser Zufall kan durch ein wohlpassendes Kummer, oder durch einen wohlgebauten Sattel und sanfte Häute oder unterlegte wollene Decken verhütet werden. Siehe Kummer und Sattel. Ist aber ohne diese Vorsorge, ein Pferd geschwellt oder gedruet worden, soll man, so bald der Sattel oder das Kummer herab, den Ort mit starkem Branntwein wohl waschen, und mit Benedischer Seife stark reiben, daß es gäsehe, so wird sich die Geschwulst bald legen: Oder nimm frischen Leimen, bähe ihn ab mit Wein-Esig, Brantwein oder Urin, und lege ihn über die Geschwulst: Oder lege von einem frischen Hasen das inwendige auf den Schaden, ein paar Tage und zwar jedesmahl einen frischen, wasche hernach die Geschwulst mit frischem Wasser, oder kaltgegoßener Laugen. Oder koch Schell-Kraut in Esig, und lege es zwey oder drey mahl auf die Geschwulst. Oder rühre Kuh-Koth, Salt und Esig durch einander, und schlage es über. Wenn ein Pferd auf der Reise gedruet wird, da man es nicht abwarten kan, sondern seinen

Wag fortsetzen muß, falls es im Sommer ist, so dörrt und pulverisire man grosse Kletten-Blätter, streue das Pulver in den Schaden, und lege auch ein solches grünes Kletten-Blat oben darauf, so wird es nicht ärger, sondern ziehet die Hitze aus und heilet unter dem Sattel; Oder man nehme ein Stück von einem nur erst frisch abgezogenen Lamm-Fell und lege es unter den Sattel, doch daß das innere Theil auf den Schaden komme, so kan man reiten, wohin man will. Oder, man darf auch nur Lein-Öel und Eyer-Weiß durch einander treiben. Hänsfenes Werck darinnen nezen, und solches auf den Schaden legen, zugleich aber auch eine Kammer in den Sattel machen, daß er nicht aufliege, und also ohne Bedenken fortreiten: Damit aber auch Haut und Haar bald wieder, wie zuvor wachsen, so nehme man vier Loth Lein-Öel einen Schuß Wirsch-Pulver, und vor dem Pfennige Baum-Öel, mache ein Sälbleim daraus, und schmiere es auf den Schaden. Würde aber die Geschwulst aus Uebergehen Materie machen, so nimm Honig und Starch-Mehl, mache es zu einem Teig, und streich es dick darauf; Oder nimm altes Schmeer und Unschilt, jedes ein halb Pfund, ein Loth Lein-Öel, und vier Loth weiße Lilien-Wurzeln, siebe und stosse alles wohl unter einander, und mache eine Salbe daraus, bescheure das Pferd um zwey Finger breiter als die Geschwulst ist, und schmiere es mit dieser Salbe täglich zwey mahl recht warm, so wird die Geschwulst davon gezeitiget, oder sie ziehet sich aus und verschwindet. Wird sie weich, und will sich nicht öffnen, so schlage mit einer Flieten darein, und schlige die schwabste Stelle etwas länglich an einem Ort, wo die Materie leicht austrinnen kan, mache einen Meißel oder Biecke von Hänsfenes Werck, so groß als das Loch ist, und stich dergleichen alle Tage zweymahl hinein, schmiere aber auch jedesmahl die Geschwulst mit obbemeldter Salben, und reinige die Wunde zugleich mit Wasser, darinnen Ockenmennige oder Erlen-Linden gesotten, oder in welchem weißer Beyrauch zerangnen kan, gleich auch endlich dem Pferde inzwischen alltäglich einmahl Wasser zu trinken, darinnen Sanikel oder Sinau gesotten sey. Wenn ein Pferd gedruet ist, und man solches nicht gerne schneiden lassen will, soll man sechs Loth Baum-Öel und zwey Loth Ölschwanz in einem neuen Ziegel über dem Feuer zusammen aufsieden lassen, bis es Blasen bekommen, hernach zwey Loth Quecksilber, und zwey Loth Bitriol hinein thun, und alles mit einer hölzernen Kelle wohl durch einander rühren, alsdenn aber, so warm als es vom Feuer genommen wird, den Schaden damit schmieren. Das Pferd darf sich in vier und zwanzig Stunden nicht niederlegen noch liegen, als welches durch fleißige Vorsorge verhütet werden muß.

Gefährte, siehe fährte.

Gefälle, des Wassers, ist die Weite, um wieviel die obere Fläche eines fließenden Wassers



an einem Ort von dem Wasser-Paß oder der Wage-rechten Linie abweicht. Je mehr ein Fluß oder Bach Risch hat, das ist, je geschwin- der er läuft, je mehr hat er auch Gefälle, da- hingegen bey langsam fließenden Wassern auch wenig Gefälle ist, wiewohl der Risch in ei- nem Flusse sehr ungleich und veränderlich und bald stark bald schwach zu seyn pfleget: Inseggemein wird zu Ableitung eines Wassers, auf eine Distanz von hundert Ellen, ein Zoll Gefälls gerechnet. Siehe Fall.

Gefälle bey Mühlen, heist die Höhe des Wasser-Falles vor dem Mahl-Gerinne. Je stärker das Gefälle bey einer Mühle ist, desto mehrere Gänge kan man auch anlegen. Hohe Gefälle, dergleichen man an bergigten Ge- genden hat, erfordern oberflächliche Müh- len, dabingegen auf dem platten Lande die unterflächliche Mühlen bekantter sind, da das Gefälle gering ist, und das Wasser nur von unten an die Mahl-Räder schlagen muß.

Gefallen Wildpret, wird bey der Jägeren alles dasjenige Wild genennet, welches man auf einem Revier todt findet, es mag nun dasselbe von Hunden, Wölfen, Luchsen, wil- den Katzen und andern Raub-Thieren ge- wressen und gewürget, oder, ohne zu wissen, vor wem, erschossen, erdrossen oder erschla- gen, oder sonst an einem Zufall gestorben seyn oder auch den Hals gestürzet, oder sich selbst gespießet haben. Dergleichen gefallenes Wildpret wird gemeinlich dem Comman- danten bey der Jägeren, als Jägermeistern, Forstmeistern etc. als ein Accidens gelassen: wiewohl das angeschossene Wild, wenn es noch zu verspeisen dienlich, oder die Haut gut ist, an denen besten Orten hiervon ausgenommen ist, und in die herrschaftliche Küche geliefert werden muß.

Gefege, heisset bey der Jägeren die rauhe Haut an dem neu aufgesetzten Gehörne oder Geweyh eines Hirschen, welche derselbe, wenn er gedachtes sein Gehörne wiederum vollkom- men verdeckt, ohngefehr um Maria Heim- suchung wieder abzuschlagen ansänaet; wor- bey dieses merckwürdig, daß er das Gefege, so viel er dessen beyin Schlagen oder Fegen finden kan, wiederum genießet und ver- schlinget. Siehe Fegen.

Geflügel, ist der General- oder allgemeine Nahme aller Vögel. Uiberhaupt wird es un- terschieden in zahmes oder heimisches und in wildes. Das zahme oder heimische Ge- flügel betrifft alle das Feder-Vieh, so in und um die Häuser gehalten und aufgezogen wird, als Pfauen, Truthüner, gemeine Hühner von allerley Arten, Gänse, Enten, und Tauben. Das wilde Geflügel aber wird wieder abgetheilet, in 1) Wald-Ge- flügel. Darunter gehören die Auer-Hahnen, Wild-Hühner, Hasel-Hühner, Wald-Schne- ppen, alle Arten von wilden Tauben, Mistler oder Schnerren, Ziemer oder Krammers- Vögel, Zipp- und Wein-Drosseln, Amseln, Risch-Vögel oder Pyrolt, Häher, Krusim-

schnabel oder Grünik etc. 2) Feld-Ge- flügel, als Trappen, Fasanen, Reb-Hühner, Wach- teln, Brach-Vögel, Stabren, Lerchen, Nach- tigallen. 3) Wasser-Ge- flügel, darunter gehören die Schwane, Reiher, Mohr-Dom- meln, wilde Gänse, Enten, Bläken oder Horbeln, Taucher oder Wasser-Hühner, al- lerley Arten Wasser-Schneppen, Kibitz, See-Schwalben, Eis-Vögel, Wasser-Ams- feln etc. Und 4) in Raub-Ge- flügel, als Adler, Schuhu, Habichte, Sperber, Baum- Falcken, Eulen, Raue, Geyer, Raben, Krähen, Eistern, Nicken, Dohlen etc. und dergleichen. Davon ein jedes unter seiner Benennung beschrieben zu finden.

Gefraß, wird die Nahrung des Schwarz- Wildprets genennet.

Gefülltes, nemten die Köche dasjenige, was sie zu denen Kälber-Brästen, zu eini- gem Geflügel und dergleichen Speisen, vor Mehl, Eiern, geriebener Semmel, allerley Küchen-Kräutern, Gemürze und Zucker, als eine Maßam unter einander zu mengen, und erwehnte Essen damit zu füllen gewohnt sind; wie solches an seinem Orte beschrieben wor- den.

Gefüllt Kraut, siehe Garten-Zuhn.

Gefüße, nemten die Falckenierer die lan- gen Riemen, woran die Falcken von ihnen ge- halten werden.

Gegen-Geländer, siehe Spalier.

Gegler, Gögler, siehe Buch-Finde.

Gehäck, siehe Farce und Sachis.

Gehäge, ist ein Fork-Terminus, und heisset eine Gegend, wo man das Wildpret schonet und häget, dasselbe nicht jaget oder schießet, noch ihme sonst Leid zufügen läßt, damit es sich geruhig vermehren möge. Zu desto mehrerer Verwahrung solches Gehä- ges, werden um dasselbe Häge-Säulen ge- setzt, und ein Häge-Reiter verordnet, wel- cher nebst Vertilgung der Raub-Thiere und Raub-Vögel vornemlich dahin bedacht seyt auß, daß des Wildes Behältnisse, Lager und Stände in Wäldern geruhig gelassen, dassel- be während der Satz-Zeit nicht gestöret, ihm zum benöthigten Unterhalt und Nahrung das wilde Obst, Eicheln und Buch-Naß vergön- net, die Wild-Aecker wohl besellet, die Salz-Lecken im Frühjahre und Herbst zuge- richtet, und das Wild zur Winters-Zeit in denen Heu-Schauen oder andern bequemen Orten behörig gefüttert werde. Ein mehreres siehe unter dem Worte Häge-Reiter.

Gehäge, bey der Fischerey, siehe Häge- Wasser.

Gehänge, heißen nach Wendmännischer Redens-Art die Ohren der Jagd-Hunde.

Gehalt oder Gelast, pfleget man die Be- quemlichkeit eines Ortes zu nennen, so man insgemein bey einer Haushaltung und zu Einrichtung dieser und jener Geschäfte von- nöthen hat. Es wird also dieser, theils nach der Größe der Haushaltung, theils nach Handthierung und dem Gewerbs, so dara-

innere

innen vorzunehmen werden soll, eingerich-  
tet, und ist eines der vornehmsten Stücke ei-  
nes Bau-verständigen, daß er darinnen sei-  
ne Geschicklichkeit erweise, daß in einerley  
Orte dennoch der Gelas vor vielerley Projec-  
tionen und Hinhaltungen geschieht und  
brauchbar sey. Hiervon heißt auch die Ver-  
sorgung so.

**Gebau, Gehauig, Hau, Mais,** wird  
ein Stücke Wald genennet, da das Holz vor  
kurzer Zeit weggehauen worden, und wieder  
junges Holz aufwachsen will. Ein Haus-  
Vater, der Laub-Holz bey seinem Gute hat,  
pflaetzet solches in ordentliche Gebäue einzu-  
theilen, damit er alle Jahr etwas zu holzen  
habe, dergestalt, daß er in neun, zehen,  
zwölf, oder mehr Jahren, nachdem nemlich  
das Unter-Holz gewüchsig, einmahl  
herum kommen, und inzwischen das junge  
Holz Zeit zum Wiedewachs haben möge.  
Ist dergleichen Schlag-Holz auch mit Ober-  
Holze versehen, so pflaetzet man bey einem ied-  
en Gebäue, eine gewisse Anzahl Laas-Neis-  
ser stehen zu lassen, und dagegen von denen  
Haupt-Bäumen einige nieder zu schlagen,  
deren Stellen wieder von den angehenden  
Bäumen, gleich wie diese von den Verstän-  
dern, die Vorländer aber von denen Laas-  
Neisern ersetzt werden. In dergleichen Ge-  
bauen hat man nöthig, ehe etwas zum Koh-  
len-Brennen, oder zum Feuer-Holz ange-  
wiesen wird, daß man dasjenige Holz, so zu  
Hopffen-Stangen, Neisern, Latten u. zu ge-  
brauchen, zuvor anschauen lasse, denn solches  
theurer und nützlicher an den Mann zu brin-  
gen, als das Brenn-Holz. So muß auch  
ein solches Gebau, so bald es möglich, aufge-  
räumet werden, auf daß an den jungen Som-  
mer-Latten, welche alsfort im Frühling her-  
aus sprossen, kein Schade geschehe, und sol-  
che abgereten, abgestossen oder abgebrochen  
werden. Die Gebäue oder Schläge im Tan-  
gel-Holke, werden ganz und gar abgetrie-  
ben, und keine Laas-Neisser, wie in dem  
Laub-Holke stehen gelassen, weilen der Sa-  
me, so den Schlag oder das Gebau wieder-  
um anstiegender machen soll, allbereit in der  
Erde seyn muß, und das schwarze Holz nicht  
wieder vom Stocke ausschläget, zudem auch  
der Wind diese Laas-Bäume, welche mit  
ihren Wurzeln ganz flach auf der Erden weg-  
laufen, weil selbige vormahls in der Gedult  
mit einander in die Höhe erwachsen, und et-  
ner den andern vor dem Winde erhalten, nun  
also einzeln nicht würde stehen lassen. So  
bald ein Gebau oder Schlag, es sey im Laub-  
oder Tangel-Holke, geräumet, und das  
Holz abgeführt worden ist, so muß er billig  
gleich das erste Jahr mit Häge-Wischen be-  
streckt, und weder mit dem Vieh betrieben,  
noch begraset werden, so lange bis der Augen-  
schein giebt, daß es ohne Schaden des Wieder-  
Wuchses geschehen kan.

**Gehenkelt Geld,** sind gewisse Gold- oder  
Silberne Münz-Sorten, welche mit einem  
kleinen proportionirlichen Rind am Rande  
versehen, dadurch hernach ein Band oder

Schnur gestrecket, und dieses denen Kindern  
am Hals gehenkelt werden kan.

**Gehirn,** ist dasjenige feuchte, schleimige  
und daher weiche Wesen, so in seine Häu-  
ten eingeschlossen, die Hirn-Schale aus-  
zufüllen pflaetzet. Das von den Vögeln wird  
vor etwas trockener und härter gehalten, als  
das von den vierfüßigen Thieren, daher soll  
das erste auch gesünder seyn: Das aus dem  
Kalbs- und Lammes-Köpfen, wird am meis-  
ten verspeiset, auch wean seines edeln Ge-  
schmacks auf mit Gewürz zugerichtet, und  
auf die in Butter geröstete Semmel-Schnitt-  
en aufgeschriben: Das von Hasen, Schwe-  
nen, Schweinen, braucht man wenig, das  
von Hasen und Caninichen aber gar nicht,  
weil dieses dem Gedächtniß hochst undienlich  
seyn soll.

**Gehörn oder Geweyh,** nennet man nach  
der Jäger-Sprache, die Hörner der Hirschen,  
so demselben so wohl zur Nidre, als Besen-  
Wehr dienen. Es bestehet aber das Gehörn  
aus zweyen Stangen, deren jede mit etlichen  
an der Seite heraus gewachsenen Enden oder  
Sprossen versehen ist. Im andern Jahr wach-  
set dem Hirschen das erste Gehörn, welches  
derselbe nachmahls alle Jahre, und zwar ein  
Jaagbarer Hirsch im Martio, ein geringerer  
Hirsch aber und zumahlen ein Spießier, bis-  
weilen erst im May abwirft, auch bis in das  
siebende Jahr beym Aufsetzen desselben iede-  
mahl an der Zahl der Enden vermehret, dero-  
gestalt, daß er im sechsten Jahr schon vierzeh-  
en oder sechzehnen Enden hat, im siebenden aber  
bereits alle die Enden bekömmt, die er sein  
Leb-Tage bekommen soll, und mehret sich se-  
den sein Gehörne nicht weiter, als in die  
Dicke. Merckwürdig ist, daß ein Hirsch,  
wenn er in der Kalb-Zeit an seinem kurzen  
Wildprete oder Testiculis verletet oder gar  
verschnitten wird, gar kein Gehörne bekommt,  
sondern gleich einem Thiere folbigt bleibet,  
aber desto stärker am Leibe wird. Hat er  
aber schon ein Gehörne getragen und abge-  
worfen, und leidet in der Kalb-Zeit an  
diesem Ort Schaden, so wächset ihm zwar  
das Gehörne, doch aber allezeit schwächer,  
und wird niemahls reiff; Hat er hingegen  
sein reiffes Gehörne auf dem Korff, und wird  
an gemeldtem Orte beschädiget, so bleibet  
nie das Gehörne beständig auf dem Korff,  
und wirft es niemahls ab; wird er aber durch  
einen Schuß daselbst verleset, so wird er  
ganz außer der Zeit werffen, vereden und  
schlagen, nachdem die Zeit ist, bis die Wun-  
de wieder heil wird, und diese nennet man  
Kümmerer. Ubrigens giebt es unterschiedene  
Gehörne, welche nach ihrer äußerlichen Ge-  
stalt Cron-Gehörn, flache Hand, Gebel-  
Gehörn, Kluppicht-Gehörn, und Wis-  
dersinns-Gehörn genennet werden, und  
unter ihren Anfangs-Buchstaben, erkläret  
zu finden sind. Von diesen Gehörnen allein  
ist das Damm-Hirsch-Gehörne unterschieden,  
welches keine runde Stangen, sondern breite  
und platte Schaufeln und Enden hat. Die

Hörner eines Reh-Bocks werden allein Geißhörne, nicht aber Geweyh genennet. Was im übrigen das Hirsch-Horn in der Medicin vor sonderbaren Nutzen schafft, ist unter dem Wort Hirsch beschrieben worden. Das abgeworfene Geißhörne und diese Stangen sind eine Jagd-Nutzung, daher selbives gesucht und in denen Jagd-Ordnungen befohlen wird, wenn es der Unterthan findet, solches einzuliefern. Siehe Stiffers Historie von dem Deutschen Jagd- und Forst-Weesen. Sonst ist noch zu merken, daß das geraspelte Hirsch-Geißhörne, wenn man in eine Kanne Caffee ein Caffee-Löffelchen voll zu dem Caffee thut, und solches mit aufwallen läset, desselben scharffe und narcotische Theile, wodurch er denen Nerven schadet, und sonderlich die Schweiß-Löcher zusammen ziehet, mithin die unempfindlichste und dem Menschen so nöthige, mäßige Ausdünstung verhindert, fanae, niederschlage, und den Caffee hell und unschädlich mache.

Gehrig oder Gehrung, heisset eigentlich bey denen Tischern, wenn selbige zwey auf gleiche Art ausgezogene Leisten, dergestalt in einen Winkel zusammen stossen, daß die Glieder, daraus die Leisten bestehen, just auf einander in dem Winkel, ob er auch noch so schief wäre, zutreffen, und in eines fortgeben. Daher mag man auch wohl Anlaß genommen haben, eine gewisse Art Frauenzimmer-Hemden ebenfalls Gehrig zu benennen, als woran das Vorder- und Hinter-Theil unten die rechte Breite der Leinwand behalten, von da aber zu beyden Seiten, bis oben an den Hals, ein schiefer Streifen die Länge heran davon geschnitten wird, dergestalt, daß oben nur so viel Breite an der Leinwand übrig bleibt, als von einem Arm-Loch bis zum andern gerechnet, nöthig ist; von diesen vier Gehrig oder schief abgeschnittenen Stücken werden hernach die ebenfalls Gehrig geschnittene Arm-Zwickel so wohl, als auch die, so in den Seiten herunter gehen, genommen, zwey und zwey zusammen genehet, und denn gehörig eingeseket.

Geier, siehe Geyer.

Geierlein, siehe Zucker-Wurzel.

Geile, heisset man diejenige Güte eines gebaueten Erdreichs, vermittelt dessen dasselbe fruchtbar gemacht wird, daß es schöne und vollkommene Früchte bringe. Dieses wird nun erhalten durch gehörige Düngung und andere nöthige Bearbeitung des Erdbodens. Wie denn augenscheinlich wahrzunehmen, daß in dem Acker, auf denjenigen Flecken, wo über Winters ein Mist-Haue gelegen, die Saat allzeit fetter und dicker siehet, als an andern Orten, wo nicht so überflüssige Geilung hingekommen, daher solche Flecke in dem Acker auch Geil-Forste genennet werden.

Geilen, heissen die Jäger die Hoden des Hirsches.

Geiß, siehe Ziege.

Geiß-Bart, Johannis-Wedel, ist ein wildes Heil-Kraut, welches auf Wiesen an

feuchten und schattichten Orten wächst. Hat eine dicke, auswendig schwarze, inwendig aber rothe mit vielen Fasern behängte, nicht übelriechende Wurzel, aus welcher ein eckiger hohler röthlicher Stengel aufsteiget. Seine oben grüne, unten aber weiße und rauhe Blätter, sind gleich wie an der Obernennigae gar tief zertheilet, mit kleinen Neben-Blätlein, an braunen Rippen Gliedslang von einander gesetzt, und rings herum zerkerbet. Auf dem Gipfel des Stengels erscheinen kleine, weiße, fünfblätterige, lieblich riechende Blümlein, zusammen geschlungen, und fast wie eine Traube anzusehen, welche kleine und krumme Saamen-Körnlein, ein jedes mit dreien Jährlein hinterlassen. Die Wurzel und Blätter füllen allerhand Bauch-Flüsse, treiben den Schweiß, widerstehen dem Gift, und geben ein treffliches Wund-Pflaster.

Geiß-Blatt, siehe Speck-Lilie.

Geiß-Bock, ist ein Ziegen-Bock, daher siehe Bock.

Geiß-Klee, ist eine Art von Klee, hat holzigte Aestlein etwan 3 Spannen hoch, und Blätter wie Klee, die da kühlen, verzehren und zertheilen.

Geiß-Kraut, wächst an nassem Orten, es treibt den Schweiß, dienet wider die Pest, Masern und Pocken. Man hat Wasser, Conserven, Syrup und Saft davon, welchen man denen Kindern wider die Würmer 1 bis 2 Löffel voll eingiebt. Damit kommt über-

ein Geiß-Kraut, Pestilenz Kraut, Ziegen-Kraut, ist ein Kraut, welches in Spanien und Italien wild wächst, bey uns aber in Gärten gezogen wird; hat eine weiße Fingers dicke zäherichte Wurzel, die drey Jahre unverdorben in der Erde bleibt, und jährlich frische, oft anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel treibt; die Blätter, deren neun oder zehen, mehr und weniger, an einem Stiel stehen, sehen den Blättern der Vogel-Wicken ähnlich, die Blumen sind Vurpur-blau, woraus lange Schötlein mit dem Saamen kommen, welcher dem Foeno Graeco ähnlich ist. Es giebt noch eine Art mit weißen, und eine mit Aschenfarbenen Blumen. Sie wollen insgesammt eine sandichte Erde, und einen Schatten-reichen Platz haben, kommen anfangs vom Saamen, und verderben im vierten Jahr, da sie denn von neuem gesäet werden müssen; inzwischen aber schneidet man sie jedesmahl im Herbst bis auf den Boden ab, so treiben sie im Frühling auf neue. Dieses Kraut denen Hünern unterzestreuet, macht, daß sie viel Eyer legen. Ist ausserdem ein fürtreffliches Praeservativ und Mittel wider die Pest, in Salat und andern Speiszen gebraucht, oder eine Latwerge davon bereitet, oder auch ein Wasser daraus gebrennet; treibet den Gift und Schweiß, und ist auch in den Fleck-Fiebern nützlich zu gebrauchen.

**Geiz**, werden die an denen Taback's-Stengeln nach dem erstenmahl Blaten, hin und wieder neu-hervor schießende kleine Blättlein genennet.

**Geiz**, ist eine Wurkel alles Uibels, auch in der Wirtschaft, und nichts anders als eine unmäßige Begierde, nur Geld und Gut, es mag geschehen, wie es will, zu erlangen, und bloß, ohne es zu einem Mittel seiner zeitlichen Glückseligkeit zu machen, solches zu haben, an dem bloßen haben aber seine unvermüßige Lust zu genießen. Daher solche Leute theils in der Erlangung derselben Lust ihr Gewissen, ja die Liebe gegen sich selbst und dem Nächsten aufheben, theils in der Ausgabe auch die nothwendigen Ausgaben unterlassen, und sich öfters in der Erlangung des Gutes selbst blinder Weise so wohl als in andern nöthigen Gütern des Lebens Schaden thun. Das schlimmste ist, daß er sich meistens der Larve der schönen wirtschaftlichen Tugend der Sparsamkeit und Hauswirtschaftlichkeit bedienet, um sich zu verstellen, dadurch aber die größte Härte, Ungerechtigkeit und Undankbarkeit ausübet.

**Gefrag**, heisset in Gold- und Silber-Arbeit, dasjenige, was in Bearbeitung solcher Sachen, hin und wieder abgeheth, welches wohl zu rathe gehalten, und demjenigen, dem die Sache geböhret, nachgehends gewogen zurück gegeben werden muß. Siehe Abgang.

**Gekröpftes Mund-Stück**, siehe Mund-Stück.

**Gefröße**, ist dasjenige häutige und ein wenig fleischiges Wesen, welches an unterschiedenen Orten in dem Bauche, sonderlich eines Kalbes angeheftet ist, und durch seine Falten, alle Gedärme in ihrem Plage befestiget hält. In den Küchen ist man gewohnt, das einzige Gefröße von den Käubern, welches auch ein Injert genennet wird, wohl zuzubereiten. Denn wenn dieses von den Fleischern gerissen, und reinlich abgeputzet, so wird es nochmahlen wohl ausgewaschen, ein wenig gesalzen, mit Wasser zum Feuer gesezet, aber so man es fricassiren will, nicht gar zu weich gekocht. Hieran thut man solches heraus in kaltes Wasser, nimmt alle Drüsen heraus, schneidet solches alsdenn Stückweise, thut es in ein Casserol, legt ein Stück Butter daran, würzet es mit Muscaten, Ingber und Citronen-Schalen, wirft eine ganze Zwiebel mit ein paar Lorbeer-Blättern daran, gießet ein paar Löffel voll Wein, ein wenig Eßig und Brühe darein, und läßt dieses alles zusammen kochen. Endlich schlägt man vier bis fünf Eyer-Dottern auf, rühret einen Löffel voll Wein-Eßig daran, und so man anrichten will, ziehet man die Brühe am Kalbs-Gefröße damit ab, treibt es wohl durch einander, richtet solches über das Essen an, und sprengt zerlassene Butter darüber; oder man kochets, wie es schon beschrieben, würzet es mit Safran, Muscaten-Blüthen und Ingber, leget ein Stück Butter daran,

brennet ein wenig, doch nicht gar zu braun gewordenes Mehl hinzu, rühret es unter einander, und richtet solches an. Will man es mit Majoran zurechten, wird dieses, wie Entzanas beschrieben, gekocht, geschnitten, in ein Casserol mit Fleisch-Brühe zugezet, geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer, Majoran und Salt hinzu gethan, nebst einem Stück Butter, und läßt es so lange kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Oder mit einer Rahm-Sosse, da richtet man dieses Gefröße gehörig zu, schneidet solches Stückweise, sezet in einem Casserol ein halb Pfund Rahm an das Feuer, läßt solchen kochen, und thut sodenn das Kalbs-Gefröße hinein, würzet es mit Muscaten, schlägt drei bis vier Eyer-Dottern in ein Topf, quirlt selbige, und gießet den Rahm von dem Gefröße an die Dottern, sie müssen aber gerühret werden, daß sie nicht so zusammen laufen, ferner legt man ein Stück Butter dazu, rührt es fein unter einander, und sprengt, wenn es angerichtet, zerlassene Butter darüber. Will man es farcirt zurechten, wird es gepuzet, gekocht und geschnitten, wie schon aedacht, sodenn pastirt man sie mit Muscaten gewürzet in Butter, nimmt die Helffte davon heraus, hacket sie klein, vermischt sie mit viel geriebener Semmel, ein halb Pfund guten Rahm, gehackter Petersilie, acht Eiern, davon die Helffte außer die Dottern, ein halb Pfund gehackten Nieren-Stollen, Muscaten-Blüthen, Ingber und Salt, und rühret es alles wohl durch einander. Hierauf wird ein Kranz um eine Schüssel gemacht, dieser mit Butter bestrichen, die Helffte von dem aberührten hinein gegeben, das übrige pastirte Gefröße in die Mitte geleet, die übrige Helffte des aberührten oben darüber geschütet, ein wenig Butter darauf gethan, Semmel darüber gestreuet, und in einem Ofen sein schön lichter braun abgebacken, so daß man, wenn es aufgetragen wird, nur noch etwas Zucker darüber streuen darf. Oder wenn man will, kan man sich hierzu einer Papier-Pastete bedienen, davon das Wort Pastete nachgeschlagen, in dem übrigen allen aber, wie voraniko erwehnet, ordentlich verfahren.

**Geländer**, siehe Spalier.

**Gelatz**, siehe Gehalt.

**Gelaut**, heist in der Jäger-Sprache das Bellen der Hunde.

**Gelbe Erde**, ist ein weißgelber Thon, welcher so lange gebrannt wird, bis er roth gelb wird, da ihn denn die Mahler brauchen. Es giebt auch eine natürlich gewachsene und gegrabene gelbe Erde. Der Landes-Herr eignet sich solche Adern meistens zu. In einem gewissen Orte wurden solche Adern entdeckt, darauf wurde denen Städtern anbedohlen, alle ihre Häuser gelb anstreichen zu lassen, damit man diese Erde mit Nutzen konsumirte.

**Gelbe Lilien**, siehe Lilien.

**Gelbe Rüben**, siehe Möhren.

**Gelber Veiel, suche Leucoje.**

**Gelbsucht**, ist eine Krankheit an den Pferden, dieses erkennt man, wenn einem Pferde die Glieder matt sind, das Weisse in den Augen gelbe wird, und das Ross keine Lust zum Fressen hat. Ist die rechte Galle dessen Ursache, so ist das gewisseste Zeichen, wenn der Harn und Mist sehr gelb aussiehet; wenn sie aber von der schwarzen Galle oder vom Geblüte herkommt, so ist der Pserch, wie auch der Harn etwas grün und schwärzlich, zudem wird auch dem Pferde der Arthem kurz und schwerlich zu holen. Einem damit behafteten Gaul ist eine grosse Hülfe, wenn mans im Reiten ziemlich über, damit es schwindend werde; ingleichen wenn man einen reinen Ziegel-Stein im Feuer glühend werden lässt, und solchen vor die Kruppen legt, hierauf das Pferd mit dem Kopff nieder bindet, und also bald die heissen Steine mit Oel und Rosmarin-Wasser begiesset, damit das Maul, Nasen und Auaen beräuchert werden; hernächst reibt man ihm den Leib und die Schenkel wohl, damit der Leib erwärmen, und die Unreinigkeit und verderbte Feuchtigkeit heraus schwinen möge. Man gieffet auch das Weisse von zwangkig Epern, Bearerig und Ganchheil, eines so viel als des andern, Hunds-Roth und Senfflein gestossen, dem Pferde in den Hals; oder giebt ihm Bohnen ins Futter, und tränkets von dem Nessel-Kraut. Oder man nimmet ein Loth Safran, vor zwey Groschen Rhebarbara, vor einen Groschen Enzian und Cardobenedicten, auch vor sechs Pfennige Anelica, kisset diese Stücke alle zu Pulver, wirfft sie in eine Kanne Wein-Esig, und giebt dem Pferde vier Morgens nach einander alle mahl nüchtern einen vierten Theil gewärmet ein, und lässt es zwey Stunden darauf stehen und fassen, nach gebrauchter Cur aber demselben die Lungen-Ader schlagen, und den dritten Kern stechen.

**Gelbsucht**, ist auch eine Baum-Krankheit, und bestehet darinn, daß ein Baum, der weder den Krebs, Brand, Fäule, Wurm, Moos noch Grind oder Ausfah hat, vor der Zeit gelbe Blätter bekommt, und von oben herein verwelket. Sie entspringet gemeinlich aus der Wurzel, wenn solche entweder zu feucht, oder in einem allzu dürrn Grunde stehet, oder wenn aus Mangel des Regens, das Erdreich um die Wurzel zu trocken, oder dieselbe durch den Spaten verleset, oder auch von denen Mäusen und Maulwürffen beschädiat worden. In dem ersten Fall, muß das Erdreich gebessert, und bey einfallender Dürre um die Wurzel fleißig begossen; im letztern Fall aber, alles, was der Wurzel schädlich, weggeräumt, das beverlets verlesete abgeschnitten, und Kus, mit Kalk und Asche vermengt, darbey gestreuet werden.

**Gelbe-Sucht-Wurzel**, ist nichts als die Curcumen, davon dieser Artickel nachzusehen. Weil sie aber wider die gelbe Sucht helfen soll, bekommt sie auch diesen Nahmen.

**Geld**, ist diejenige Sache überhaupt, unter denen zeitlichen Gütern, welche entweder durch allgemeine Einwilligung der Menschen, oder durch gesetzliche Verordnung gegen alle andere Güter nach verschiedener Zahl und Größe gilt und verwechselt, folalich alles dagegen eingetauschet werden kan, und womit man also den Werth aller Dinge eigentlich verbindet, oder die denselben durch menschliche Veranstaltung in sich hat. Man siehet leicht, daß die Erfindung dieser Sache darum dem göttlichen Willen gemäß ist, weil die Menschen sonst nach ihrer Vermehr- und Ausbreitung einander die gesellige Hülfe mit ihren Gütern nicht füglich leisten könnten. Dazu aber sind wir von Gott verbunden, folalich auch zu denen Mitteln dieses Zwecks befugt. Es sind also Thoren, und die nicht wissen, was Geld eigentlich sey, welche solches aus der Welt verbannt wissen wollen. Es kan solches nun eine jede Materie zwar seyn; daher man Leder, Pappier, Zinn, Eisen, Steine, Wurzeln ic. dazu gebrauchet hat, und auch noch im Fall der Noth brauchet. Denn es kommt alles auf die Anfalt der Menschen an. Ja eben davon hänet ab die verschiedene Form, Figur, und mancherley Zeichen, damit man die Sache kenne, und ihr verschiedenes Maas des Werthes der Dinge gleich wisse, die da aemidmet ist, gegen alle alles zu gelten, oder dieses pretium eminentis zu haben. Man kan also hieraus überhaupt erkennen, warum Geld so hoch geachtet wird und warum solches auch für gegenwärtige und zukünftige Nothdurfft, (wiewohl hier der Unglaube, die Faulheit und dergleichen viele Ausschweifung machen), nach denen Regeln der Wirtschaft gespartet werden muß. Denn es ist ein Mittel, alles andere, oder doch das meiste von denen Mitteln des zeitlichen Lebens ordentlicher Weise daagegen zu erhalten. Allein man kan auch die Thorheit des Geldgeizes erkennen, welcher diese Sache nicht als ein Mittel hat und brauchet, und also ohne dieses in der That daran nichts oder was unnützes hat. Jedoch die beqveme Einrichtung dieser Sache zur geselligen Hülfe und zum Verkehr der Dinge hat endlich eine solche Sache, daß sie Geld seyn solte, erfordert und die Menschen zu erwählen bewogen, welche mit besondern Eigenschaften zu dieser Beqvemlichkeit versehen ist. Nemlich es solte diese Materie 1) allen an-genehm, 2) leicht von einem Ort ohne grossen Schaden oder Verderbniß zu bringen seyn. Das erste erforderte, daß sie rar und sonst zwar nützlich, doch aber nicht zu so viel andern unentbehrlichen Dingen nützlich und daß sie endlich mit einer gewissen Festigkeit versehen wäre. Das andere aber erforderte, daß sie theilbar, und zwar ohne Abgang, auch ein gewisses Maas und Gewichte habe, und verschiedentlich haben könne, damit man das Maas des verschiedenen Werthes anderer Güter damit angeben konte. Ja sie mußte endlich auch leicht verwahrt werden können. Alle diese Eigenschaften fand man nun in Fei-

ner Materie als in denen Metallen, sonderlich aber in Golde, Silber, und endlich im Kupfer, noch mehr aber, wenn man die beyden ersten mit dem letzten versetzt oder vermischet. Diese Materie ist also fast von Anfang der Vermehrung und Ausbreitung der Menschen durch eine ben nahe allgemeine Uebereinstimmung derselben erwählet, und anfänglich rein, bald aber vermischet, nur in Stücken nach gewissen Gewicht, endlich mit darauf gemachten Zeichen als Geld gebraucht worden, bis man nach und nach, um die Sache noch bequemer einzurichten, gewisse Platten in verschiedener Dicke, Größe und Gestalt daraus gemachet, und solche mit verschiedenen Zeichen und Gepräge versehen hat. Und eben dieses ist nun dasjenige, was wir Münze, und heut zu Tage in eigentlichem Verstande Geld nennen, wornach wir alles Vermögen eines Menschen an andern Gütern schätzen. Das ist das in der Wirtschaft so beliebte nützliche, Bequemlichkeit und des Reichthums, nicht zwar an sich, denn davon kan man nicht leben, essen, trincken und sich kleiden, sondern weil es Geld ist, d. i. weil man dadurch alle andere Arten von Mitteln unserer Erhaltung erlangen kan. Weil aber Gold und Silber nicht nur mehr oder weniger mit Kupfer und Zins vermischet seyn kan, daß auch die Münze gilt, und was oder wo sie gilt, auf die Verordnung der hohen Obrigkeit ankommt, die vermöge ihrer höchsten Gewalt eine so betrachtungswürdige Anstalt zur Lebens-Erhaltung ihrer Unterthanen recht einzurichten befugt, verbunden und allein vernünftig ist; so entstehen daraus verschiedene Münz-Sorten, welche gegen einander auch nebst ihrem pretio eminenti ein pretium vulgare, ja auch oft affectio nis haben, oder hier und da gar nichts gelten. Und eben daher wird die Münze oder das Geld auch ausserdem, daß es das allgemeine Verkehrs-Mittel ist, im Wechsel gegen Geld eine Waare, die man kauft. Dieses ist also derjenige Begriff, den man bey allen Geld-Geschäften in der Wirtschaft zum Grunde zu setzen hat, und woraus alles fließet, was man von Geld, Münze, Münz-Sorten, derselben Gültigkeit und Unültigkeit derselben grössern und geringern Werth, so sie hat, theils als Geld, theils als Waare, sagen kan. Mehr gehört hieher nicht. Sondern da insonderheit und am nächsten die Stadt-Geschäfte, sonderlich aber die Commercien auf Geld-Gewinne und Verkehr gehen, so kan man davon eine weitläufige Nachricht im allgemeinen Kaufmanns-Lexico finden. In der Wirtschaft überhaupt muß man Geld und Geldeswerth haben, wenn man Credit und Dienste erlangen will. Auf diese vier Arten der Güter gehen alle Wirtschaftss-Geschäfte. Der natürlichste Anfang eines Menschen unter diesen allen, ist das Vermögen zu dienen oder zu arbeiten. Je mehr daher einer natürliches oder durch

Unterricht und Fleiß erlangtes Vermögen und Geschicklichkeit hat, seine Kräfte des Leibes und der Seelen zum Dienst anderer anzuwenden, je mehr hat er zum Anfang ein Gut, d. i. ein Mittel, Credit, Geld und Geldeswerth zu erlangen. Ja wer diesen Anfang hat, der ist hernach im Stande, von dem andern immer eines durch das andere zu erlangen, und den Vorrath dieser viererley Güter zu vermehren und zu multipliciren, folglich immer vermögender, und endlich reich an Mitteln zu werden, dadurch er seine und anderer Menschen Nothdurft und Bequemlichkeit erlangen und befördern, folglich dem göttlichen Befehl gemäß in Ansehung des zeitlichen Vermögens leben kan, wenn er dabey die wirtschaftliche Klugheit beobachtet, und sich in einer solchen Verhältniß mit Gott befindet, daß derselben leiblicher Segen über ihn walten kan. Denn daraus entsiehet hernach das besondere Nahrungs-Glück und Unglück eines Menschen, welches bey der Beobachtung der ersten Grund-Haupt-Wirtschafts-Keuel, so trachte am ersten nach dem Reiche Gottes zu, und bere und arbeite heisset, den Ausschlag giebt. Wer also wirtschaften und Geld zu seiner wahren Glückseligkeit, oder ohne Schaden derselben erwerben will, der muß vor allen Dingen das Reich Gottes haben, und daher recht beten und arbeiten oder dienen können. Und wenn einem Menschen von denen, die ihn erziehen, zu diesem Vermögen geholfen wird, so hat er die Mittel zur Vergeltung, so viel an ihm lieget. Denn daß er hernach durch Geld und Geldeswerth wieder Geld und Geldeswerth erlange, ist erst eine Folge von diesem, kan ohne dieses auch nicht geschehen und bestehen. Es ist auch übrigens, ohne daß Arbeit und Gebet dazu kommt, eine schlechte Wirtschaft, die zwar weniger Mühe hat, gleichwohl aber auch so sehr wider des Menschen Natur und Gottes Willen streitet, als unbeständig, ja nichts weniger als ein Mittel zu des Menschen wahren Wohlstand ist. Es folget auch hieraus: wenn derjenige, welcher betet und arbeitet, Geld und Geldeswerth gewinnen kan, so ist ein solcher eigentlich nicht arm, obwohl dürftig, wenn er eben noch nicht genug hat, oder nicht viel hat, es sey denn aus Muthwillen. Aus diesen wenigen Grund-Sätzen bestehet die ganze Kunst, Geld zu erlangen, darüber zwar rohe und eitle Geister vielleicht spotten, gleichwohl aber erfahren werden, daß es eine unfehlbare Wahrheit sey. Je mehr Geld nun ein Mensch in solcher Verfassung erlanget, je mehr kan er Geldeswerth dadurch, durch Geldeswerth aber wieder Geld und Dienste, folglich ein bequemeres Leben erlangen, und andern machen. Man siehet auch daraus, wie sehr die Menschen irren, welche glauben, wenn sie nur Geld hätten, so hätten sie alles. Denn eben diese irrige Meinung ist der Grund der Ungottterey, welche die Menschen mit dem Gelde begehen. Und wir sehen alle Tage, daß Leute, die durchs Glück viel Geld bekommen

men, nicht aber beten und arbeiten, oder aber dasselbe nicht klug und gerecht brauchen können und wollen, von diesem ihrem Bögen schändlich betrogen, öfters bald verlassen und hinter das Licht geföhret werden, ja nichts weniger als ein glückliches Leben erlangen. Führt man nun in solcher Unordnung vollends darauf, nur Geld und Geldeswerth im Ueberflus, nemlich mehr als man gegenwärtig zur Nothdurft und Bequemlichkeit vor sich in Bereitschaft zu haben brauchet, das ist, nur Reichthum zu haben; so ist dieses eben die sündliche Begierde reich zu werden, welche die Schrift verdammet. Da hingegen ist es an sich nicht unrecht, sich nach Reichthum oder Ueberflus an Geld und Geldeswerth in rechter Ordnung durch letztgedachte Mittel und mit Beystimmung des göttlichen Segens, der die übrigen Umstände dazu einrichtet, ohne ängstliche Sorge, (nicht aber mit blinder Beaterde und ängstlicher Sorge) darum zu bemühen, damit man theils vor sich die ordentlichen Mittel in zukünftigen außerordentlichen Fällen unserer veränderlichen Umstände, theils vor andere, um ihren Zustand vollkommener zu machen, nach Erforderung seines Standes in Bereitschaft haben und erhalten moge. (Man mercke aber allhier auf diese Bestimmung des Geschäftes, um reich zu werden, sehr genau, damit man uns keinen Widerspruch gegen den Ausspruch Jesu aufbürde.) Denn in solchem Betracht ist der Reichthum ein Mittel, eines theils die uns anbefohlene allgemeine und besondere Liebe, dazu uns besondere Ursachen gegen gewisse Menschen vor andern determiniren, auszuüben, folglich etwas gutes, theils aber hüten wir uns solchergestalt Gott zu versuchen, oder gegen seinen Willen von ihm zu verlangen, daß er uns, da wir die angewiesenen ordentlichen Mittel unsers zeitlichen Wohlstandes unter dem Vorwand einer übertriebenen Heiligkeit verachten, durch außerordentliche Mittel oder Wunder dazu verhelfen sollte, dazu wir doch niemahls eine Vorheiffung oder einen zureichenden Grund bey der ganzen Einrichtung der Geschöpfe haben, außer wenn Gott einen Menschen zu einem Amte und Stande besonders bestimmet hätte, darinne ihm die ordentlichen Mittel entzogen, oder um deshalb er sich nicht darum bemühen kan. Denn wer in einem solchen Stande und Berufe nach göttlichem Willen ist, der würde abermahl gegen Gottes Willen und seinen besondern Beruf handeln, wenn er nach ordentlichen Mitteln trachtet, und also reich werden wolte. Allein das Außerordentliche gewis zu erkennen, dazu gehöret viel. Ein Hauswirt aber ist, als ein solcher, in den Stand ordentlicher Mittel gefeket. Daher darf er von dessen Regeln und Gesetzen nicht eher abweichen, als bis ihn Gott ohne sein Zuthun in einen andern und solchen Stand setzet, den wir 1090 beschrieben haben, folglich ist er befügt, nach Gottes Willen, und so, wie erst

gedacht, sich auch um Ueberflus an Gelde, dadurch aber auch andern zeitlichen Gütern, das ist um Reichthum nach Gelegenheit seines Standes und seiner Umstände in einer gewissen Maasse zu bemühen. Doch dieses proportionirliche Maas des Reichthums läst sich ungemein schwer insbesondere bestimmen, und gewisse Maas: Regeln geben, wie viel dieser und jener Wirt Reichthum zu erlangen suchen, und was er sich vor Grenzen setzen solle. Denn nicht alles, was man hat, und nicht gleich zur Nothdurft und Bequemlichkeit brauchet, ist Reichthum. Es sind Leute, bey denen ist schon ein kleiner Ueberflus nach ihrem Stande Reichthum, und sie sind reich, da doch bey einem andern eben so viel nach seinem Stande nichts weniger als Reichthum ist. Bey einigen kan man fast gar keine Bestimmung machen, z. E. ein großer Herr, ein König, wenn hat derselbe bey denen so großen und zukünftigen Veränderungen seines Staates eine genügsame Grösse des Ueberflusses an Gelde, und Geldeswerth? Was kan man ihm anders vor Grenzen setzen, als diejenigen, die ihm die Sache selbst, und zwar von selbst setzet? Und so lange es also die Sache leidet, so lange kan er einen Ueberflus an Gelde, entweder in Bereitschaft und in Händen, oder doch in seinem Staat zu haben, durch gute Cammer- und Finanz-Wirtschaft suchen. Doch läst sich die Menge des Geldes in seinen Cassen und Schatz noch eher bestimmen: denn diese muß ein Maas um so viel mehr haben, je mehr sonst dadurch endlich das meiste von dem grossen Haupt-Mittel des Verkehrs, nemlich des Geldes, denen Händen der Untertanen entrisen werden, und daselbst eine lange Zeit zum Schaden seines Staats, worinne er doch vielmehr Geld in Bereitschaft zu haben suchen soll, müsig und ohne Gebrauch liegen würde. Bey vielen Wirten ist auch der Ueberflus an Gelde und Geldeswerth, den sie haben, darum kein Reichthum, weil sie es nur in Bereitschaft und Vorrath vor andere haben. Daher ist nicht alles, was ein Kaufmann im Ueberflus hat, Reichthum. Geld ist bey ihm eine Waare oder ein besonderes Mittel viel, ja einen sehr grossen Ueberflus an Waare zu haben. Das wenigste ist an einer Handlung von vielen Tonnen Goldes das Eigenthum eines Kaufmanns. Daher läst sich auch hier schwerlich die Grösse des Reichthums an Gelde bestimmen, wornach ein Handelsmann trachten kan. Ubrigens sind noch folgende allgemeine Wirtschafts-Regeln bey dem Gelde zu mercken. Ein Wirt muß das in seinem Verber gültige Geld kennen, mit unbekanntem Gelde sich nicht vermengen, den Werth der verschiedenen Münze im Verber so wohl gegen Geldeswerth als gegen ander Geld verstehen, und sonderlich wissen, wie hoch er Zinsen vor Geld nehmen und erlangen könne. Man siehet alt so leicht, daß ein Wirt einige Wissenschaft in diesen allen haben, und sonderlich die Geld-

Rechen = Kunst verstehen, oder doch einige Bücher haben müsse, die ihm darinne Anleitung geben; dazu einfältige Wirte den bey Geßnern zu Leipzig gedruckten allezeit fertigen Rechenmeister, weil es ein kleines und leichtes Büchlein ist, brauchen können. Dasjenige Geld, so er sparen will, muß nicht solches Geld seyn, so nur in täglichem Verkehr gehet, und leicht fallen kan, dergleichen die Scheide-Münze ist, sondern solche, woben er wahrscheinlich versichert seyn könne, daß es nicht leicht in dem Lande, wo er lebet, seinen Werth, darinne er es angenommen, verlieren werde. Diese Wahrscheinlichkeit gründet sich auf die Reinigkeit des Goldes oder des Silbers bey Gold- und Silber-Münze, daß es unverfälschte Gold- oder Silber-Münze, und solche das rechte Maas und Gewicht habe, daß es ganze und nicht Scheide = Münze, ja sonderlich wenn es seyn kan, durch die höchste Gewalt selbst im Lande ausgemünzte Münze seyn. Man muß das Geld, so man einnimmt, fein sortiren, verschiedene Cassen davon machen, Rechnung darüber halten, damit man allezeit wisse, wie unfer Vermögen an Geld, und zwar in der täglichen Ausgabe = Cassen, so wohl als der Spar-Cassen siehe. Ein Wirt muß nicht in die Cassen greifen, und eine wichtige Geld = Post ausgeben oder einnehmen, daß er nicht auch zugleich die Feder zum Einschreiben zur Hand nehme. Man muß ordentliche und gewisse Einrichtung der Geld-Ausgabe nach der Proportion der Geld-Einnahme machen und halten. Man muß wohl auf die Gelegenheit acht haben, Geld mit Geld, oder einen besändigeren und wichtigeren Fond Geld zu erlangen, dadurch zu erhalten. Es ist nicht rathsam viel Geld müßig in Cassen zu haben. Ja es ist nicht nur nicht rathsam, sondern auch nicht recht. Denn Geld muß roulliren. Jeder muß dazu das Seinige beitragen. Es ist ein Mittel des Verkehrs und der Nahrung. Man muß daher Geld sicher ausleihen. Die Mittel der Sicherheit sind vielerley. Sie kommen auf die Regeln entweder des gemeinen oder Kaufmanns-Credits an, wovon schon gehandelt, u. s. f. Siehe auch den Art. Ausgabe, Credit &c.

*Gelee*, ist ein gestandener Saft, der aus Fleisch, Elfenbein, Hirsch = Horn, Haussen = Blättern, Kälber = Hesse oder Hesse, Kälber oder Schwans = Füßen, Hühner = oder Trut-Hühner = Beinen und andern knorpelichten Theilen der Thiere, ja von Hühnern und Capaunen selbst gekochet wird, und darinnen von einer Gallerte unterschieden ist, daß die Gelee, als der pure Saft auf vielerley Art und Weise gefärbet, und bey andern Essen mit aufgetragen wird, die Gallerte aber nicht nur aus der gestandenen Brühe oder Saft allein, sondern auch aus dem Fleisch, Füßen, Ohren, Karpfen, oder woraus sie sonst gekochet worden, bestehet, und nach Gefallen, mit abgezogenen und geschnittenen Mandeln und Rosinen bestreuet wird, mithin also vor sich selbst ein Essen ausmachet, da die Gelee noth-

wendig bey andern Speisen dienen muß. Ein Exempel, wie nemlich solche zubereiten, soll uns die Gelee von Hirsch = Horn geben, welche folgender Gestalt verfertiget wird: Man nimmt drey Viertel = Pfund klein gepulvestes Hirsch = Horn, thut es in einen neuen Topf, gießet helles Brunnen = Wasser darauf, und läßt es eine halbe Stunde stehen. Hernach seihet man das Wasser davon ab, gießet anders darauf, setzet solches in einen Topf von zweyen Kannen zum Feuer, davon aber über ein Köffel einkochen muß; unter währender Zeit wirft man ein halb Loth geschnittene Haussen = Blätter oder Haussen = Blasen darzu, und läßt selbige auch eine halbe Stunde mit kochen; darauf nimmt man mit einem Eß = Löffel ein wenig heraus, thut es auf einen zinnernen Teller, setzet es an einen kühlen Ort, daß solches erharne, hebet den Topf mit dem Hirsch = Horn vom Feuer, und läßt es ein wenig fallen, daß das Trübe unten kommt. Nach diesem seihet man solches wieder in einen andern neuen Topf, thut es bey Seite, welches, wenn es eine Weile gestanden, trübes oder fettes oben zeigen wird; alsdenn decket man so lange Lösch = Papiere darüber, bis das feste und trübe alles herunter ist. Ist nun das auf dem Teller zur Probe hingesehete sehr hart worden, oder ist es, wie gebräuchlich, geblieben, so muß man den Zusatz darnach einrichten. Hierauf thut man den Stand aus dem Topf in eine gute verzinnete Casserole oder einen Tiegel, nimmt von sechs Citronen den Saft, und gießet solches nebst drey Viertel Roseln Wein auch daran, bindet inaleichen in ein sauber Luchlein allerhand ganze Würste (nur keinen Safran) und leget solches nebst einem halben Pfund Canarien = Zucker gleichfalls darzu, welches zusammen auf einem Kohlen = Feuer eine halbe Stunde einen guten Stand thun muß. Ferner wäschet man sechs Eyer schön ab, schläget solche auf, thut das Weiße in eine irdene Schüssel, und seket das gelbe sonst wohin, zerdrückt die Schaalen, und leget sie zum Eyweiß. Nach diesem wird eine von Bircken = Reißig gemachte weiß abgeschabte und wie eine Ruthe zusammengedundene, also genannte Schnee = Reische genommen, und mit solcher die Eyer nebst den Schaalen zu einem Schnee geschlagen. Wenn nun die Gelee in volligem Kochen ist, alsdenn schüttet man den geschlagenen Eyer = Schnee hinein, rührt selbigen im Tiegel oder Casserole wohl um, und läßt die Gelee noch einen Sud thun, so wird sich alle Unreinigkeit in den Schnee und an die Schaalen legen; seket es hernach vom Feuer; läßt solches eine Weile stehen, so wird sie sich klären. Inzwischen nimmt man einen Gelee = Sack, der ist von weißem dicken Tuch gemacht, oben in der Rundung eine Elle weit, und unten aus ganz feinem er muß aber sehr feste genebet, und die Naht mit weißem Zwirn = Band beseket seyn; so find auch an diesem Sack oben kleine Bänder angehebet: Damit man denselben an seinem eisernen Reifen binden kann; dieser Reif



Reiß ist also beschaffen: Er hat eine Schraube einer obern Hand lang, und wird an einen Ort geschraubet, wo es am bequemsten die Gelee zu gießen; und an diesen Reiß wird nun der Sack gebunden. Ehe man aber gießet, so leget man unten in die Spitze des Sacks ein wenig reine Baumwollen, und breitet oben über den Sack eine Serviette, gießet alsdenn etwas von der Gelee darauf, und läßt es laufen; unter dem Sack aber muß ein reines Geschir stehen, welches, damit kein Staub darein fliegen kan, mit Papier gedeckt seyn soll; mitten im Papier muß ein Loch seyn, über welchem die Spitze des Sacks zu hängen, und die Gelee nach und nach durchlaufen muß. Ist solches geschehen und wird doch zum erstenmahl die Gelee nicht klar genug, so läßt man sie öfters durchlaufen. Im Winter aber muß man mit dergleichen Arbeit in einer Stunde seyn, oder zwey bis drey Kohl-Feuer um den Sack herum stehen haben: Denn wenn die Gelee zu kalt wird, läßt solche nicht, wie es seyn soll. Und auf solche Art verfähret man ebenfals mit denen Cartilaginosen Theilen der Thiere, nur daß diese in siedendem Wasser vorhero blanchiret werden müssen, daß das rothe davon sich heraus siebe, und diese schöne weiß werden. Diese Gelees werden roth mit Tourne- sol, Bezette oder rother Rüben-Brühe, blau mit Korn-Blumen, gelb mit Safran, und grün mit grünem Korn, Peterilken, Spinat, Köffel Kraut und andern grünen Kräutern gefärbet, wober zu beobachten, daß man die Gelee nicht zu warm mache, und also zu heiß färbe, weil sonst die Kräuter ihre Farbe verlieren und gar bleich werden. Die also gefärbten Gelees werden hiemeilen zur Zierrath auf einander gegossen, welches, man mag sie nun in Porcellan-Gefäße, oder in Gläser bringen wollen, auf folgende Art geschehen muß: Lasset eine Farbe, welche ihr wollet, über einem Kohl-Feuer nur zergehen, nicht aber heiß werden, und gießet solche etwa wey qver Messer: Rücken hoch, und laßt solche wieder gestehen, darzu ihr im Sommer Eis haben müßet. Ist es nun gestanden, so gießet wieder eine andere Farbe darauf, und treibet solches so lange, als es euch beliebet. In breite Porcellanene Gefäße kann man allerhand Figuren gießen, welches also angehet: Erstlich muß man von einer Art Gelee das ganze Gefäß, es sey Schüssel oder Keller, übergießen und also gestehen lassen; hernach kan man mit einem Messer dieselbe nach Belieben ausschneiden, was man will und andere Farben hinein gießen. Diese Gelee muß aber zu solchen Dingen härter, als die vorige abgemacht werden. Wenn man eine Gelee aus dem Glase oder der Porcellanenen Schale, darein sie gegossen worden, gerne ganz heraus haben will, welches man Stürzen heißet, so nimmt man ein Tuch, tauchet selbides in heißes Wasser oder macht es beym Feuer recht warm, und legt es um die Gläser oder

Schälgen, decket sie mit einem Holz oder Bret zu, und stürket solche alsdenn, so wird die Gelee ganz heraus fallen.

Geleitet, wird nach der Jäger-Sprache vom Habicht gesagt, wenn er ein Rebhuhn wegföhret.

Geleit-Stein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon unter diesem Wort erwehnet worden.

Gelencke, werden an den Korn- und Rohr-Halmen, die Knoten oder Abjäge genennet.

Gelock, Gesang, Ruf, heißet bey dem Vogel: Steltern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Gebauer oder Vogel-Hauslein eingesperrt, die vorbeifliegende Vogel mit seinem Singen oder Rufen herbey locket; siehe Lock-Vogel.

Gelooos, siehe Lösung.

Gelte, ist ein meistentheils hölzernes von länalicht und schmalen Tauben mit Reißern zusammen getriebenes Gefäße, welches mit einem oder zweyen oben heraus ragenden Henckeln oder Hand-Griffen versehen ist, und zum Fleischwaschen, Melcken, Wasserschöpfen und andern kan gebraucht werden, auch dahero eine Fleisch-Gelte, Melck-Gelte, Schöpff-Gelte etc. genennet wird.

Gelte-Vieh, siehe Galte-Vieh.

Geludert, wird von einigem Wild gesagt, wenn es durch ein Laß gelocket und geäzet wird. Daher heißt es auf gut Weydmanisch, man locket den Falcken aufs Luder, wenn der Falckenier mit Schwingung des Luders, oder in Ermangelung dessen, eines Handschuhs, denselben wieder zu sich locket.

Gemang-Korn, Mang-Korn, Misch-Getraid, nennet man, wenn entweder halb Winter-Weizen, und halb Winter-Korn unter einander gemenaet, oder zwey Drittheil Korn unter ein Drittheil Weizen vermischet, und also gesäet werden. Heißt auch Halb-Traid.

Gemässe, siehe Maaf.

Gemein-Anger, siehe Anger.

Gemeine Breter, siehe Breter.

Gemein-Espan, siehe Anger.

Gemein-Güter, Allmanden, Allmands-Güter, Allmeinden, sind Güter, welche einer Stadt oder Dorff ingemein zugehören, und ingemein genuzet werden, es sind Gebäude, Vieh-Weiden, Felder, Wiesen, Heilzungen, Wasser und dergleichen. Solche sollen von Rechtswegen nicht veräußert, mögen auch von niemand besonders zu eigen gemacht werden.

Gemein-Jagd, siehe Kuppel-Jagd.

Gemein-Dhse, oder Gemein-Kind, wird der Stier, Brummer oder Heerd-Dhse genennet, welchen eine ganze Gemeinde vor ihre Kühe hält; An denen meisten Orten ist der Gebrauch, daß das Gemein-Kind oder

Dohse nach der Reihe, und zwar von jedem Bauren ein Jahr lang gehalten wird: Oder es miethet die Gemeinde dergleichen, und zahlet davor jährlich etwas gewisses; im Futter aber wird er doch der Reihe nach gehalten.

**Gemenge**, (aufs Gemenge Dingen) heist, wenn ein Dienst-Schäfer eine gewisse Anzahl eigener Schaaf unter seiner Herrschaft Heerde schlägt, und daaegen stat des Lohns das fünffte oder sechste Schaaf bey der Heerde (nachdem nemlich solche groß ist) für sein eigen zu gebrauchen, und solchemnach auch den fünfften oder sechsten Theil von dem aus der verkaufften Wolle, Wers-Bieh und Fellen erlöseten Gelde zu genieffen hat: hingegen aber auch pro rata seinen Antheil an denen Lntkosten, so auf die Woll-Schure, und den Verkauf der Wolle gehen, in gleichen zu den Schaaf-Horden, und der Extra-Fütterung, was nemlich über das Deputat-Futter ic. angeschafet wird, beytragen, auch, wenn eine Seuche und Sterben unter die Schaaf kommt, gleichfalls den fünfften oder sechsten Theil einbilffen muß.

**Gemerck geben**, ist eine Weidmännische Redens-Art, welche so viel heisset, als schweiffen. Der Hirsch giebt Gemerck, das ist, der Hirsch schweiffet.

**Gems**, Gemse, ist eine Art von einer wilden Ziege, welche meistens in denen Schweizerischen Alpen- und hohen Tyroler Gebirgen anzutreffen, und vom Leibe etwas kleiner und niedriger als ein Rehe ist. Die Farbe siehet zwar ordentlicher Weise braunroth, wird aber im Sommer lichter und im Winter dunkler, die Augen sind sehr hell, röthlich und scharfsehend; hat starke Spannens-lange, oben wie Haaken rückwärts gebogene, und von vielen knorrigten Eirekeln oder Ringeln ganz rauhe schwarze Hörner, und sehr schnelle Füße, mit welchen sie gewaltig springen können, und wenn sie auf denen höchsten Klippen sich befinden, und von denen Jägern verfolget werden, sollen sie sich, um der Gefahr zu entgehen, mit ihren krummen Hörnern an die Stein-Felsen hängen. Von diesen Gehorungen gehet am Kopff zu beyden Seiten neben denen Augen auf das Maul hinab ein schwarzer Strich; auf der Stirne aber befindet sich eine Blässe oder Sternlein. Bald nach Jacobi begeben sich die Gemsen in die Höhe, der Winters-Kälte bey Zeiten zu gewohnen; Gegen den Frühling aber, da sie von Natur die Aenderung des Wetters vermercken, kommen sie wieder herab auf die niederen Gebirge, wegen der zeitigen Kräuter, sonderlich wo sie Sand finden, welchen sie so gerne, als die Ziegen das Salz lecken, und damit nicht nur den Schleim von der Zungen abschaben, sondern auch besser Lust zum Fressen kriegen; Dasselbst, oder wo man sonst gemeinlich ihren Wechsel gemercket, wird ihnen von Schützen aufgepisset, und sie also geschossen. Wenn sie von denen Gemsen-Steigern getrieben werden, begeben sie sich ic. länger ic. höher, und springen von

einer Felsen-Klippe auf die andere, bis sie nimmer weichen können; Ein solches gejagtes Thier schreyet nicht, sondern wispelt gleichsam nur und giebt einen Druck durch die Nase: Wenn nun der Gemsen-Steiger nachklettert, auch ihne so nahe kommt, daß ers erreichen kan, folglich das Thill-Messer (wie sie es nennen) aufschiffet, und ihne solches an den Leib setzet, so reibet es sich selbstn darein, als ob es sich daran fennen oder steuren wolte, und fällt sodenn hoch vom Felsen herab; Dem ohngeachtet bleibet doch das Häutlein gemeinlich ganz und unverfehret. Der Schweiß aus der Wunde eines frischgefallnen Thieres soleich gesauget, wird von dem Jäger als ein kräftiges Mittel wider den Schwindel gebraucht, weil er sonst auf denen hohen und steilen Gebirgen schlimm zu rechte kommen würde: so muß er auch über dieses scharffe Fuß-Eisen anhaben, damit er auf denen jähen schlifferrigen Felsen nicht gleiten, und herab fallen möge. Das Gemsen-Wildpret wird, als was sonderliches und gesundes, gerühmet, und an denen Orten, wo sie zu haben, nur auf vornehmen Tafeln aufgesetzt, dessen Zubereitung als denn mit dem Reh-Wildpret ganz überein kommet. Die Gemsen-Galle soll ein treffliches Mittel wider dunkle und blöde Augen; das Unschlitt aber in Milch zerlassen und warm getruncken, wider die Lunnen- und Schwindtsucht gut seyn. In dem Gemsen-Magen (wiewohl nicht bey allen, sondern nur bey denen Gemsen, die sich über Winter in denen wildesten Dertern, wo ohne Zweifel die gesundensten Kräuter und Wurzeln anzutreffen, aufhalten) wird die sozennante

**Gemsen-Kugel** gefunden, welche, weil sie inwendig voller unzählbar vieler zusammen gebackener Käserlein ist, von denen gemessenen Wurzeln und Kräutern gewachsen zu seyn, geglaubet wird. Ihre Größe ist, wie ein Tauben-Ey oder Welsche Fuß, länglicht, auch manchmahl rund, dunkel-röthlichter, oder Wachs-gelber Farbe, auch wohl schwärzlich oder Aschfarb; etliche sind mit vielen Lüpfelein übersät; etliche haben Schalen, als ob sie von Holz, und andere, als ob sie von Leder wären. Manche sind weich und leichte, dagegen andere härter und schwerer, und nachdem sie ihre Nahrung gehabt, eines lieblichen Geruchs und Gewürs-ähnlichen Geschmacks, dergleichen aber in denen gar harten hölkernen Käsern nicht zu finden, dahero man dieselben von denen übrigen Theilen, wenn sie behöriger massen zu Pulver gemacht worden, absondern muß, als welches gar leichtlich angehet. Man schreibt dieier Kugel, welche zwischen dem 15 den August und 8ten September in ihrer besten Kraft seyn soll, ganz ungemeyne Wirkungen zu, und soll sie wider die Pest, allerhand Fieber, Ungarische Krankheit, Schwindel, Kopffwehe, schwere Troth, Schlag-Flüsse, Melancholie, in Augen- und Ohren-Zurücken, und allen andern Zuständen, die von der Kälte

des Hirns ihren Ursprung haben, wider das gefährliche Seitenstechen, Herz = Klopffen, Husten, Verstopfung der Nieren und Leber, schwarze Galle, schwere Geburt, Mutter-Beschwerung und andere weibliche Krankheiten, ja gar wider Besauberungen dienen. Sie treibet den Schweiß und widerstehet dem Gift, daher sie von vielen der Teutsche Bezor genennet wird. Anderer Tugenden, so dieser Kugel von abergläubischen Leuten zugeschrieben werden, allhier zu geschweigen.

**Genssen = Wurz, Schwindel = Kraut** oder **Schwindel = Wurz**, ist ein Gewächse, welches mehrentheils nur an denen Orten, wo sich die Genssen aufhalten, gefunden wird. Die Wurzel ist bleich = grün, fast eines kleinen Fingers dick, etwas schuppicht und mit Gelenken unterschieden, woraus lange und weisse Fäserlein hervor wachsen; ihr Geschmack veraleicht sich mit dem ausgepreßten Säßholz = Saft. Der Stengel ist rund, grün, hohl, rauch und zuweilen Ellen hoch, auf dessen Gipffel ein Knoslein sitzt, daraus ein gestirntes Gold = gelbes Blümlein wird. Wenn diese vorbei, so flieget der darauf folgende schwärzlichte Saamen mit seiner weissen Wolle davon; die Blätter sind länglicht = rund, haarig und gekerbt, und hängen an langen Stielen. Dieses Gewächse soll seinen Nutzen daher haben, weil es ein sonderbares Mittel wider den Schwindel, und die in denen hohen Gebirgen und Stein = Klippen wohnende Genssen, ohne Zweifel sich davor zu präserviren, die Wurkein desselben gerne essen; um welcher Ursache willen es auch von denen Genssen = Jägern und Wild = Schützen, die nach denen Genssen auf den hohen Felsen herum klettern, sehr gesucht wird, welche doch auch beynebens viel Aberglauben damit treiben. Sie eröffnet, ausser dem, die verstopften Gedärme, treibet den Urin, stärcket das Herz, und widerstehet dem Gift, in den Apotheken aber werden allerley Syrupen, Conserven und Latwergen daraus zubereitet, und mit Nutzen gebraucht.

**Gemüse**, heissen eigentlich alle diejenigen Speisen, die so weich und scharf als ein Frey oder Nus angerichtet und auf den Tisch getragen werden, als Milch = und Wasser = Nus, gerührte Eyer, durchgeriebene Erbsen, Kürbis = Nus u. s. f. Siehe Jugemüs.

**Geneste**, siehe Ginst.

**Genet**, ist eine Art eben nicht grosser, doch wohl gewachsener Spanischer Pferde.

**Genette** oder *moris à la Turque*, heisst ein Türckisches Pferde = Gebiß, dessen Rinn = Kette von einem Stücke, und als ein grosser Ring gemacht ist; wenn man ein Pferd zähmet, steckt man ihm das Rinn durch diesen Ring.

**Genick = fangen**, heisst bey der Jägerey einem Stücke Wild mit einem Messer oder spizigen Stahl einen Stich ins Genicke geben. Beym Abjagen soll ein ieder Weydmann billig beobachten, daß er keinen jagdbaren Hirsch mit dem Messer Genick = fange, sondern mit

dem Hirschfänger demselben einen Fang gebe, und zwar so fell der Fang nicht nach dem Gescheide zu, sondern gegen die Herz = Kammer geschehen; das Wildpret und Niehe hingegen sollen nur mit dem Messer Genick = fangen werden, als welches zur Ordnung und Zierlichkeit eines Lauf = Jagens vornemlich mit gehöret. Bey dem Schwarz = Wildpret aber würde es sich mit dem Genick = fangen nicht wohl schicken, denn ie stärker die Sau wäre, ie gefährlicher würde es mit dem Wendemann halten, daher das Schwarz = Wildpret alles mit dem Hirschfänger, billig gefangen und erleget werden muß.

**Genissen**, siehe Genüß.

**Genister, Genster**, siehe Ginst.

**Gentiana**, siehe Engian.

**Gentil**, wird ein Falcke genant, welchen man in denen Sommer = Monaten, Junio, Julio und Augusto fängt, da er schon begierig und hurtig worden. Siehe Falck.

**Genüß, Gepfneisch**, wenn man bey einem Jagen das erst gefällte Wildpret, weil es noch warm ist, aufbricht, das Eingeweide zerhacket, und samt dem mit dem Schweiß vermischten Brote denen Jagd = Hunden zu fressen aiebet, solches heisset Genüß geben oder Pfneischen, das Fressen selbst aber Genüß oder Gepfneisch. Mit dem Genießen oder Genüß geben eines Leithundes muß ein Jäger sehr behutsam gehen, und vor allen seinen Leit = Hund judiciren, ob er ernstig und hizig oder faul und kaltfinnig suchet, welchen beyden Mängeln er mit Verstand abzuheiffen wissen muß: Denn dem hizig = und begierig = suchenden muß er vom Genüß bey Leibe nichts geben, denn sonst würde er übel ärger, und ihn damit noch hiziger machen; die beste Hülfe aber bestehet darinnen, daß er denselben kurz führet, und das Hänge = Seil nicht zu lang schieffen lästet, demelben nicht mit starker Stimme, noch zu oft zuspricht, auch ihn auf keine frische Fährte bringet, oder ihn was lebendiges sehen lästet, und dergleichen. Einem kaltfinnigen, verdrossenen und faulen Hunde aber kan mit dem Genüß, zumahl wenn er solchen liebet und gerne annimmet, merklich geholffen werden. Man muß ihm aber den Genüß ganz warm mit frischem Schweiß geben, denn dadurch wird ihm ein Muth gemacht, die Hirsch = Fährte desto besser und williger zu suchen. Solte er es das erste mahl nicht annehmen wollen, muß man ihm durch die Hunger = Cur den Appetit erwecken. Man verfähret aber mit dem Genüß geben folgender Gestalt: Als ersilich wird ein Hirsch oder Thier, welches man hat, aufgebrochen, und auf die Seite, etwan in ein Gesträuch, vornemlich aber ausser dem Winde gesetzt, hernach dessen kurz Wildpret gepaltet, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausgeschnitten, mit Schweiß bestrichen und zwischen die Vorder = Schale des Hirsches oder Thieres dergestalt eingewenget, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan; Denn macht man mit

einer in Schweis eingetrunckten Klauen auf hundert Schritt gewöhnlicher massen eine Spur bis zum Thier, nimmit den Leit-Hund, führet ihn ausser dem Wind mit dem Zuspruch, Rechtegeben, und Ablieben, bis zu diesem Bissen, und lästet ihm solchen, doch daß er sich darnach bemühen muß, heraus aus der Schale genieffen, liebet ihn hierauf mit guten Worten, und dem eichenen Bruche wohl ab, und trägt alsdenn, wenn er zween oder drey Bissen genossen, denselben wiederum von dem Thiere ab und hinweg, bis er solches nicht mehr sehen, und also nicht wiederum nach demselben riechen kan, da man ihn denn aufs neue suchen und genieffen lästet: Denn wenn der Hund etliche mahl nach dem Genüß also ausser dem Winde gebracht wird, daß er nicht weiß, wo dasselbe gelegen, so greiffet er gleich wiederum zur Erde solches zu suchen, und wird also zum Suchen desto besser aufgemuntert.

**Genüß-Jagen**, ist das erste Jagen im Jahre, zur Hirsch-Jeite oder Schwein-Has-Zeit, da denen Jagd-Hunden mit besondern Ceremonien der Genüß gegeben, und dabey mit den Hörnern geblasen wird.

**Gepfneisch**, siehe Genüß.

**Gerade**, wird nach denen Sächsischen Rechten alle dasjenige Haus und Kasten-Geräthe genennet, welches einer Frauen, nach ihres Mannes Tode in der Ertheilung zu voraus gesetzt wird, oder nach dem Tode. Fall des Weibes denen Töchtern, oder wo diese nicht vorhanden, denen Freunden weiblichen Geschlechts von der Mutter her erblich zufället. Sie ist entweder die volle oder Rüstel-Gerade u. s. w. Denn an sich gehöret dieses nicht hieher, sondern in die Rechtsgelehrsamkeit. Und ein Wirt muß bey besondern Fällen, wenn er die Rechte nicht versteht, sich Raths erholen. Siehe Herrn D. Heyms Lexic. Jurid. und Digeſta juris Saxon. II. den grossen Deutschen Struv, Lünigs Corpus Juris Saxon. und andere deutsche Rechts-Bücher.

**Geräthe**, wird von den Weibspersonen die sämtliche Wäsche, und sonderlich das Leinen-Zeug genennet, welches sie vorrätzig halten, und in der Haushaltung zu dieser und jener Zeit von nothen haben. Dasjenige Verhältnis aber, worinnen sie dergleichen zu verwahren pflegen, wird ein Geräthe-Kasten oder Geräthe- und Wäsch-Köthe genennet.

**Geräuchert Fleisch**, wird das frisch in die Feuer-Mauer oder Rauch-Kammer aufgehängene und von dem Rauch durchzogene Fleisch genennet; auf welche Art auch Gänse, Fische, Würste und andere Sachen können zubereitet werden. Siehe Räuchern.

**Geräusche**, wird mit einem Worte das Herz, die Lunge und Leber von wilden Thieren genennet.

**Gerben**, siehe Sefen.

**Gerber-Baum**, Sumach, Schmach, ist ein mittelmäßiger Baum, welcher in Italien, Frankreich, Portugall und Spanien an felsichten Orten wild wächst, bey uns aber in vielen Gärten zur Zierde gepflanzt wird. Er wächst vier, fünf und mehr Ellen hoch, hat viele zarte Aeste, welche mit einer dunkel-braunen rauhen oder wollichten Rinde, sonderlich gegen die Spitzen zu bekleidet und innen voll Mark sind. Weil auch diese rauhe Rinde dem Bast der neu aufgesetzten Hirschholben gleich siehet, so nennen ihn einige Hirsch-Baum. Aus denen Aesten wachsen Rippen, daran je vier oder fünf paarweise eingekerbete Blätter, den Ebereschen- oder Vogelbeer-Blättern gleich hängen. An den Spitzeln der Aeste zwischen den Blättern kommt im May eine rötliche krause Blüthe herfür, daraus wird nachgehends eine traubliche gerad aufstehende Frucht, welche aus vielen rothen Körnern bestehet, in denen ein glatter und platter Saame, wie eine Linse, verborgen liegt. Diese Frucht bleibet über Winters am Baume, die Blätter aber fallen ab. Die Wurzeln laufen ganz flach in der Erden weg, und greifen nicht tief ein. Er kan die Winter-Kälte wohl vertragen, und darff deswegen, wenn er drey Jahr überstanden, weder eingebunden noch vermahret werden; so nimmit er auch so wohl mit schlechtem steinigten, als gutem Grund vorlieb, wiewohl dieser seinen Wachsthum merklich befördert. Er kan zwar aus seinem Saamen fortgebracht werden, aber viel schneller und gewisser durch die Brut, welche er um den Stamm herum auszustossen pflegt, welche man ihm von Zeit zu Zeit benehmen muß. Von denen Spaniern, welche ganze Aecker voll dieser Bäume, so aut als wir die Weinberge pflegen, werden die jährlichen Erbslinne, so Ellen hoch gewachsen, abgehauen, aetrocknet, gepulvert, und das Leder, sonderlich aber den Corduan, damit zubereiten, gebraucht; bey uns aber wird er nicht zum Nutzen, wie in Spanien, sondern, wie obgedacht, nur zur Zierde, in den Gärten gezogen. Der Saame dienet wider Bauchschülfe, Blutspenen und Blutharnen, gestoßen in einer Trabe eingenommen: äußerlich wider Entzündungen, böse Geschwüre, faules Fleisch und dergleichen. In Rosen- oder Wegetische Wasser geweicht, und die Augen damit bestrichen, soll sie für den Blattern bewahren; die Blätter aber in Elystier gebraucht, die rothe Ruhr stillen.

**Gerber-Loh**, siehe Loh.

**Geracht**, gehet ein Stamm oder Baum, den man zu Schindeln nutzen will, wenn er gerade in die Höhe gewachsen und gleichspaltig ist. Das Geantheil siehe unter dem Wort Schnellgehend.

**Geracht**, s. Forst Geracht, Jagd-Hirsch- und Holz-Geracht.

**Gerachen**, heißt, wenn der Weidmann den Habicht nachfliegen lästet.

**Gerem**, ist ein zum Fischfang gehöriges Instrument. Siehe Kalgabel.

**Geremts**

Gerent-Lerche, ist ein kleiner Vogel, welcher zwar an der Farbe einer Lerche, an der Bewegung seines Schwanzes, und in andern Stücken aber einer Bachstelze sehr gleich kommt: Denn an der Brust ist er düpplicht oder sprenglicht, wie eine Lerche, am Kopff und Rücken aber Aschenfarb, doch etwas mit grauen Federn vermischt, der Schwanz hingegen ist einfarbig, wie der Schwanz an denen Lerchen. Der Schnabel ist gänzlich wie ein Bachstelzenschnabel, doch nicht so schwarz, sondern an der Farbe, wie ein Lerchen-Schnabel. Die Leibesgestalt ist hochbeinig, wie der andern Bachstelzen, also daß dieser Vogel, (welcher, wie vorgedacht, gleich einer Bachstelze, mit dem Schwanz zittert), mehr eine Gerent-Bachstelze, als Gerent-Lerche genennet werden kan. Den Vornahmen Gerent haben sie daher, weil sie zu der Zeit, da sie die Brut antreten, und den ganzen Sommer über an bereiteten Gegenden, und meistens wo Holz ausgereutet wird, sich aufzubalten pflegen. Ihre Eier legen sie an oder unter alte Stöcke und Baum-Wurzeln, in Wachholder-Buschlein, oder auch nur ins bloße Gras, und brüten solche im Junio oder Julio aus, angesehen sie ihre Brut erst um Jacobi endigen. Wenn man wöhrender solcher Zeit nahe zu ihrem Nest kommt, so verrathen sie sich selbst mit vielem Geschrey, dabey sie immerdar die Würme, so sie denen Jungen bringen wollen, im Schnabel behalten. Ihr Strich gehet gleich mit Jacobi an, und währet bis Bartholomäi, sie werden aber niemahls mit grossen Schaaren gesehen, sondern pflegen sich auch an denen Orten, wo sie in großer Menge brüten, so stille davon zu machen, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen. Der Wiederstrich dieses Vogels ist im April, da man denn in der Mitten dieses Monats einen lustigen Fang mit ihnen anstellen kan: Denn es erwählt dieser Vogel sich gewisse Bäume, auf welchen er seinen Gesang verrichtet, und von denen er im vollen Singen, nach Art der Lerchen, jedoch nicht in einem Kreis wie die andern Lerchen, sondern gerade in die Höhe steigt, und auf die Gipfel der Bäume sich wieder nieder lästet: Wenn man nun unter solchen Bäumen eine andere Gerent-Lerche, nemlich ein Männlein mit abgeschnittenen Flügel-Federn, deme, gleichwie bey dem Finken gedacht, ein natürlich krumm gewachsenes, und an der Spitze mit ein wenig gutem Vogel-Leim beschmiertes Spreisklein auf den Schwanz gebunden ist, laufen lästet, wird diejenige, welche sich alldort ihren Stand erwählt, gleich als blind im Zorn auf sie herunter fahren, und an dem aufgebundenen mit Vogel-Leim beschmierten Spreisklein sich eben auf diese Art fangen, wie die Finken. Sie können auch zur Zeit des Strichs auf einem Herd gefangen werden, wenn man solches Fanges halben einige Gerent-Lerchen, die des Jahrs vorher gefangen worden, verhält, damit sie erst um solche Zeit, wie andere verhaltene Vögel, ihren Gesang verrichten. In ihrer Freyheit nähren sie sich mit allerley Gewürme, in ihrer Gefangenschaft aber wollen sie erstlich mit fri-

sehen Ameis-Eiern, oder mit Heuschrecken, denen die Füße wegerissen worden, damit sie nicht forthüpfen oder wegkriechen können, oder aber in Ermangelung derselben mit frischen Regen-Würmern gesättet seyn, bis man sie nach und nach mit untermengten süßen Quark, auch klein gedruckten Hanff zu diesem letztern Futter, nemlich Hanff mit Semmel-Mehl vermischt, alleine angewöhnet. Dieser Vogel nimmt mit einem ganz kleinen Keßicht vorlieb, und dauret sechs bis sieben Jahr, wenn er nur darbey reine gehalten, auch zu Zeiten heraus in eine Stube gelassen, und ihm Wasser zum Baden gegeben wird.

Ger-Falck, wird mit unter die edlen Falken gezählet, ist grösser denn der Habicht, und kleiner denn ein Adler, hat einen kleinen flachen Kopff, einen kurzen und starken Schnabel, weite Nasenlöcher, runde belle Augen, einen starken langen Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel-Vogel, lange Schenkel, schwarze scharffe Krallen und einen langen Schwanz. Er ist nicht Menschen-scheu, also, daß er bald berüchert oder zahm gemacht werden kan, auch beherst, so daß er nicht nur Kraniche, Schwänen, Reiher, wilde Gänse, und andere grosse Vögel, sondern auch Rehe und Hasen angreiset.

Geridon, siehe Gueridon.

Gerinne, wird bey Mühlen der Raum genennet, durch welchen das über den Bachbaum fallende Wasser wegfleiset. Ein Mahl-Gerinne ist, worinnen die Mühl-Wasser-Räder hängen, und von dem Wasser umgetrieben werden: das wüste Gerinne ist der Raum außserhalb des Mahlgerinnes, wodurch das überflüssige und zum Mahlen unnothige Wasser weglassen kan. Wenn aber die Mühle nicht Wasser genug hat, so wird das wüste Gerinne mit Schuß-Brettern versehen, damit das Wasser alleine durch das Mahlgerinne gehen muß.

Geröhne, so nennen die Winger das unterste Wurselwerck des Weinfackes.

Geröbricht, oder das Rohr- und Schilf-Gewächse wird in Seen, Teichen oder Weyhern und andern stillstehenden Wassern gefunden: Denn nach offte einfallendem und lange anhaltendem Regen, und darauf folgenden schönen Wetter wächst es gar gerne, absonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüssig anzutreffen ist. Wo dieses Unkraut einmahl Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigste überhand, so, daß in kurzer Zeit der größte Theil des Teiches mit Rohren, Schilf, Binsen, und dergleichen überwachsen ist. So leicht und geschwinde es nun in einen Teich kommt, so schwer und langsam lästet es sich wieder hinweg schaffen, und ausrotten: Denn es bleibet wahr, was der gelehrte Janus Dubravius, Bischoff zu Ollmütz, in seinem Tractat von Fischen und Fisch-Teichen l. 4. c. 5. hievon geschrieben: "Dieses Uebel, spricht er, ist, wo es einmahl überhand genommen, schwerlich auszurotten; denn schneidet man es mit einer Sichel oder Senfe ab, so wächst es nur desto besser: wolte man es mit einer Sackel auszubrennen"

suchen,

„suchen, so würde es durch die Asche nur geiler  
 „und fruchtbarer hervor kommen; mit den  
 „bloßen Händen ließe es sich wohl einiger maß-  
 „sen abbrechen, aber die tieff geschlagene Wur-  
 „zel nicht ausreißen. Auch der Pflug würde  
 „ihm nicht leichte etwas angewinnen können,  
 „weil seine hart in einander verwachsene und  
 „verwickelte knollichte Wurzeln viel zu tief  
 „stünden, als daß man solche aus dem Grun-  
 „de zu heben und zu reißen würde vermöglich  
 „sehn. „ Folgendes Mittel wird als eines von  
 denen besten und bewährtesten, so darwider ge-  
 braucht worden, gerühmet: Man fahre nem-  
 lich, wenn die Sonne im Krebs gehet, ehe sich  
 die Hundst-Tage anfangen, und zwar in dem  
 Neumonden, oder, so man es nicht also rich-  
 ten kan, nur von dem ersten Julio bis auf den  
 zehenden desselben, item vom dem ersten Tag  
 des August-Monats gleichfalls bis auf den zeh-  
 enden, mit einem kleinen Kahn auf dem Teich  
 herum, und haue mit einer scharffen Sense  
 das Rohr und Schilff unter dem Wasser nach  
 einander ab: wenn man das Wasser abnimmt,  
 und das abgehaue Geröhricht von der Sonnen  
 erhisset ist, so wird durch solche Sonnen-  
 Hitze die natürliche Wachsthumskraft von  
 der Wurzel aus durch das Rohr ausgezogen,  
 daß also das Geröhricht nach einander verder-  
 ben und absehen muß. Und so verfährt man  
 etliche mahl so oft nemlich dies Gezeug nach-  
 wachsen will, auf welche Art denn endlich der  
 Teich immer ie mehr und mehr davon gesäu-  
 bert und gereinigt werden wird. Einige wol-  
 len, man solle den mit Geröhricht bewachsenen  
 Teich, nachdem er im Herbst geßiget worden,  
 leer und unbefest stehen und im Winter nicht  
 weiter anlassen, als daß die Höhe des Wassers  
 nur eine Spanne oder höchstens anderthalbe  
 an das Rohr lange, und das andere, wo das  
 Rohr am stärcksten ist, über das Wasser hinaus  
 rage; wenn nun das Wasser im Winter starck  
 gefroren ist, soll man solches, aussen herum  
 am Lande, auf zwey oder drey Schritt weit  
 von dem Geröhricht aufeisen, und das Was-  
 ser wieder in den Teich lassen, dasselbe würde  
 das Eis anfangen zu heben, das Eis aber das  
 Geröhricht mit samt der Wurzel gemach aus  
 der Erden ableidigen, und aus dem Grunde  
 reißen, die hernach, wenn das Eis hinauswert,  
 aegen den Frühling zu zeraangen, und der Teich  
 abgelassen worden, leichtlich heraus zu bringen  
 wären: das Anlassen, Aufeisen und Heraus-  
 schaffen des Geröhrichts müste aber zu einer  
 solchen Zeit geschehen, da der Mond im Abneh-  
 men wäre. Diejenigen, welche haben wollen,  
 daß man die Sensen, womit man das Rohr  
 abhauet, mit Eideren-Blut, oder mit Baum-  
 Del, darinnen man Blindschleichen sterben,  
 und das Baum-Del-Glas feste verbunden,  
 Jahr und Tag stehen lassen, auf der Schnei-  
 de bestreichen solle, weil der Safft das Geröhricht  
 nimmermehr wieder ausschlagen lassen würde,  
 haben wegen der dabey obschwebenden Gefahr,  
 noch wenig Beyfall gefunden, zumahl da der  
 Zwiebel-Safft an die Sensen geschmieret, gleich-  
 en Effect als der Safft, jedoch aber ohne alle  
 Gefahr thun solle. Indessen, wo nun Geröhr-

richt einmahl ist, da muß ein Hauswirt sehen,  
 daß er davon einigen Nutzen ziehen könne.  
 Ja nach gewissen Umständen ist es nicht ein-  
 mahl rathsam, alles Geröhricht auszurotten.  
 Wo grosse Städte, da braucht man das star-  
 ke Rohr zum berohren, gipsen und bauen, in-  
 gleichen in denen Gärten, it. zu Woll- und  
 Leinwand-Manufacturen. Man macht aus  
 dem andern allerhand Rohr-Schilff- und Vin-  
 sen-Decken zum Backen und zu andern Ge-  
 schäften. Das Rohr dienet auch zum Feuer-  
 werck, die Asche davon düngt gut, und der-  
 gleichen. Auf alles dieses hat ein Wirt zu se-  
 hen, und allenfalls, wenn es nicht ganz aus-  
 zurotten, oder das Fischwesen auch nichts be-  
 deutet, diesen zufälligen Nutzen mitzunehmen.  
 Ja an einigen Orten ist man genöthiget, das  
 Rohr gar zu pflanzen. Siehe den Art. Rohr.  
 In solchen besondern Dingen lassen sich kein  
 allgemeinen Regeln geben. Sondern die Re-  
 gel ist diese: Der Hauswirt folge der Anlei-  
 tung der Natur der Dinge und derer beson-  
 dern Umstände; dadurch lasse er seinen Fleiß  
 regieren: Wider beydes zu handeln, ist nicht  
 rathsam. Wann er einen bessern Nutzen nicht  
 haben kan, so nimmt er mit dem geringern,  
 ja oft auch nur damit vorlieb, wenn er nur  
 einen Schaden direct oder indirecte verhütet.  
 Das ist eine Grund-Regel der Gemüthsamkeit  
 und Zufriedenheit, die man bey widrigen Din-  
 gen in der Wirtschaft so nothig hat, welche  
 ihre Mühseligkeit verflüßet, und den allzu ei-  
 genmäßigen und unruhigen Eigensinn der Wir-  
 te unterdrückt.

Gerste, ist ein bekanntes Getraide, welches  
 auf einem kürzern Stengel oder Halm als der  
 Weizen und Roggen wächst. Dieser Halm  
 ist gemeinlich in fünf, manchmal auch in  
 sechs Knoten oder Gelenken abgetheilt: auf  
 einem jeglichen dieser Knoten wächst ein Blat,  
 welches bey nahe den ganzen Halm umgiebet,  
 und wenn dieser in die Erde zu liegen kommet,  
 oder nur an selbiger gedrucket wird, schläget  
 eine Wurzel da heraus, die hernach ihren beson-  
 dern Halm treibet, und wodurch die Vermeh-  
 rung dieses und anderer Arten des Getraides  
 geschieht; davon Hrn. Baron v. Wolff Ent-  
 deckung der wahren Ursache von der wunder-  
 baren Vermehrung des Getraides nachhulsen.  
 Die untersten Blätter sind schmaler, als die am  
 Weizen, die andern auch öfters breiter. Zu  
 oberst auf denen Halmen stehen die Aehren, wor-  
 innen die Gersten-Körner stecken, welche an  
 zweyen Enden spizig, in der Mitten aber dicker  
 sind und feste in ihren Bälglein stecken; an dem  
 obersten Ende derselben haben sie rauhe und  
 lange Spizen, und sind von einer licht-gelben  
 Farbe: diese Spizen, wenn man sie durch ein  
 Vergrößerungs-Glas betrachtet, sehen wie eine  
 Röhre aus. Hr. Baron Wolff hat wahrgen-  
 nommen, daß bey den Körnern, die den Brand  
 haben, in den Spizen hin und wieder etwas  
 schwarzes stecket, welches die ganze innere  
 Röhre dergestalt erfüllet, als wenn eine Röhre ver-  
 stopffet wird, woraus er eben die Ursache des  
 Brandes abnehmen will, wie unter diesem  
 Wort angeführet zu finden. Die Wurzel be-  
 steht

siehet aus vielen kleinen Fäserlein. Den Aehren nach ist die Gerste unterschiedlich, denn etliche hat zwey, etliche vier, etliche sechs Zeilen oder Reihen Körner, darunter die erste am besten zum Malz; die andern aber sehr wohl zum Gemüse, Grütze, Gries und Graupen angewendet werden können. Der Haut-Unterschied aber bestehet in der Winter- und Sommer-Gerste. Die

Winter-Gerste wird sparsamer als die Sommer-Gerste gebaut, weil sie zum Wasser-Färben und Bierbrauen nicht so tauglich als diese ist: Denn sie hat keine so ersülte, sondern nur flache Körner. Hingegen ist die Winter-Gerste zum Mahlen besser, dieweil sie schmackhafter Brot und Gemüse giebet. Sie schockt und schesfelt auch besser, als die Sommer-Gerste, und mäset schier so gut, wenn man sie zum Vieh-Futter gebrauchet, als diese. Wer also Winter-Gerste bauen will, der muß sie in einem noch besser, als Weizen-Feld gedüngten, wohl zugerichteten, und damit ein kalter Winter nicht daran merklichen Schaden thun, oder dieselbe gar verderben möge, an einer warmen Lage befindlichen Acker sein dicke säen, und zwar, da der Acker nur erst zur Saat geßlüget worden, und noch ganz frisch und neu ist. Der Saame muß nur selbiges Jahr gewachsen seyn, und ist die Saam-Zeit noch vor dem Weizen, nemlich in der ersten Herbst-Monats-Woche, oder vierzehn Tage vor Michaelis. So bald sie eingesäet ist, muß man, wo es vonnöthen, die Wasser-Furchen zu machen nicht vergessen, damit das Schnee- und Regen-Wasser im Acker nicht stille stehen, und die Saat ersaufen, sondern sein gemächlich ablaufen möge. Man darf die Winter-Gerste nicht, wie etwan den dickstehenden Winter-Weizen oder Winter-Kroggen, abhüten: Denn der Winter pfleget schon die Lüftermaasse wegzunehmen; hingegen ist ihr das Jäten nützlich, aber das Schröpfen selten nöthig. Vor der Reife-Zeit muß man sie eine Zeitlang wegen der Sperlinge und Tauben hüten lassen: Die Erndte betreffend, welche die erste im Getraide ist, und noch wohl vor Johannis Baptistä geschiehet) ist am rathsamsten, daß die Winter-Gerste mit der Sichel abgeschnitten, und nicht mit der Sense abgehauen werde. Die

Sommer-Gerste hat völliger Körner, als die Winter-Gerste, und erfordert einen guten Boden, worauf das Jahr vorher der Winter-Klebsen, Winter-Weizen oder Winter-Gerste, auch wohl Winter-Korn gestanden, (wiewohl dieser Acker lieber zum Haber gebraucht wird), man nimmet auch gerne die Kraut-Acker dazu, oder aber dasjenige Feld, das man über Winter nicht bestellen können; oder es wird auch ein Stücke von der Brache zur Gerste gedünget, der Mist hierzu etwan im October im alten Monden ausgeführt, bald gebreitet, und auch noch im alten Monden untergestürzt, hiernächst der Acker im Früh-Jahr, wenn er allzu jäh und rauh wäre, gerühret, wo es aber nicht sonderlich nöthig befunden wird, nur gleich eingegeget, und so lange nach der Länge und in die Quere überfahren, bis die Klöser und grobe Erd-Schollen zerbrochen,

und man siehet, daß es genug ist; worauf im April zur Saat geackert wird. Am besten und an der Frucht gar merklich zu spüren ist es, wenn drey mahl zur Gerste geackert, nemlich erstlich gestoppelt, hernach vor Winters, oder wenn man nicht fertig werden können, gleich nach demselbigen geßlüget, und denn zur Saat geackert wird. In den Zeichen, welche man ruhen läßt, pfleget die Gerste auch wohl zu wachsen, und gilt gleich, man mag den Acker darzu vor Winters oder noch Winters untreissen; es wird auch solcher mehrentheils nur auf eine Art geackert, und bald darein gesäet. Kleinförmige Gerste, die nicht recht spissig ist, nicht im Strohe erwärmet, auch auf dem Boden wohl gedörret, tauget zum Saamen am besten. Die Saam-Zeit der Gerste, welche gar keine Kälte leiden will, und daher in unsauberer Witterung gar leicht erfriert, und ungeschläd, gehet sonst insgemein an, wenn man mit dem Haber fertig ist; wenn warme fruchtbare Nächte einfallen; und wenn es wohl trocken im Felde ist, daß es hinter der Egen fein säubet, nach dem bekannten Sprichwort:

Den Haber soll man einkleiben,  
Die Gerste aber einstäuben.

Etliche richten sich mit ihrer Gersten-Saat nach den Fröschen, oder nach den Sichbäumen, wenn nemlich jene zu Nacht schreyen, oder diese zu blühen anfangen. Sonsten pflegen sich die alten Bayers-Leute nach der Haber-Saat zu achten: Lasset sich der früh gesäete Haber wohl an, so sden sie früh-Gerste; will aber der früh-Haber nicht fort, so eilen sie mit dem Gersten-Säen auch nicht sehr; sie sagen auch, wenn die Gerste gesäet werde, da der Wind vom Mittag kommt, so gerathe sie am besten; hingegen wollen ihrer viele in der sunnfehenden Woche nach Wenchnachten keine Gerste säen, weil sie in den Schoß-Wälaen stecken bleiben solle. Wenn große Dürre in der Saat-Zeit einfällt, so muß die Saam-Gerste zuvor eingequelllet werden, denn also gehet sie lieber auf; dahingegen, wenn sie nicht eingequelllet worden, die Körnlein, welche tief ins Erdreich gekommen, aufzehen, die aber, so höher und im Trocknen bleiben, mit dem Wachsen verweilen, bis ein Regen kömmt, wovon die Gerste sehr zwenwüchsig wird. So haben auch diejenigen, welche auf die Wirkung der Natur bey dem Wachsthum der Gerste acht gegeben, gefunden, daß sie etwas tiefer als das Korn in die Erde kommen, und nicht allzudiel gesäet werden müsse. Endlich muß der besäete Acker nach der Länge und Quere wohl eingegeget, und darauf flugs, oder aber wenn es zu dürrer dazu, noch ehe die Gerste in die Schoß-Kiele kommen, nach einem kleinen Regen gewalhet werden, damit sie hernach desto besser und genauer zu hauen, und reiner zu herten oder zu rechen seyn, auch die Feuchung in einfallender grosser Dürre behalten möge, welches der Gersten ein grosser Nutzen ist. Man pfleget auch die in geilem Erdreich stehende Gerste, wie den Weizen zu schröpfen, auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber läßt man es, um des daraus leicht entstehenden Schadens willen, lieber unterweg. Nicht zu nasse und nicht zu trockne,

trockne,

trockne, in gleichen nicht zu geile Aecker werden überhaupt zur Gerste erfordert. Die schwere Gerste, welche im Wasser niedersinkt, ist zum Saamen zu erwählen. In niedrigen Feldern nimmt man bey dem Säen die Hand voll, in den höhern aber nur halb, jedoch wirft man allezeit, wenn die Hand nicht sehr groß ist, gedoppelt. Man muß die Winter-Gerste sonderlich dicke säen. Andere besondere Anmerkungen von Vermehrung und Verbesserung der Getraide-Früchte und auch der Gerste, siehe in denen Leipziger Sammlungen IV Stück N. 1. Mit dem Abbringen der Gerste, welches an manchen Orten, wo nicht viel erbauet wird, oder wo man die schmalen und hochgetriebenen Beete hat, mit der Sichel, wo man aber die breiten Beete und viel zu erndten hat, weit behender mit der Sense geschieht, muß man sich nicht säumen, sondern so bald das Winter-Getraide eingebracht, und das Gestrohde an der Gerste sehr weiß ist, dieselbe, ehe sie überständig wird, und in Halmen einzubrechen beginnt, abhauen lassen, und wenn auch theils Winter-Krucht so lange stehen bleiben sollte, bis die Gerste zuvor niedergeleget, so kan es doch bey weitem so viel nicht schaden, als wenn man zu lange damit harret. Das Harcken Aufbinden und Einführen, nimmt man alsdenn so bald als es möglich vor, wenn nemlich das darunter befindliche Gras nur ein wenig abgemuldet ist: Denn die Gerste lange liegen zu lassen, will deswegen nicht rathsam seyn, weil nicht allein die Körner schwarz werden, sondern auch die öftere Benetzung und Wiederabtrocknung einige Kraft ausziehet; und wie geschwinde fällt manchmahl ein anhaltendes Regenwetter ein, wovon die Gerste auswächst und verderben muß. Mit dem Ausdrusch wird es gehalten, wie unter dem Worte Dreschen mit mehreren nachgelesen werden kan. Nach diesem werden die guten Körner auf einen reinen trockenen Boden aufgeschüttet, und bis zum Verbrauch zur Winters- und Sommers-Zeit mit fleißigem Umwenden wohl in Acht genommen; die geringe oder alte zum Vermälzen nicht mehr dienliche Gerste, in Ermangelung des Habers, den Pferden versüttet; item den Schweinen, Mast-Rindvieh, und arbeitsamen Zug-Ochsen geschrotten, oder auch denen Hühnern, Gänsen, Enten und Tauben zum Futter gegeben. Die Uiberkehr gehört vor die Wagen-Rosse, und das Ausgefiebte von der Spreu, allwege einen Scheffel davon, mit einem Scheffel geschrotener Gerste vermischt, vor die Stuten, wenn sie auf den Frühling zur Acker-Arbeit gebraucht werden. Der vornehmste Nutzen der guten Gerste bestehet im Brauen, wo man ordentlicher Weise die Gerste ausser der Nuzung in der Vieh-Zucht, noch einmahl so hoch, als wenn man sie roh verkauft, hinaus bringen kan. Wenn man aber auch nicht brauet, so kan man sie doch höher nuzen, durchs Mälzen, oder Malzmachen. Hiernächst ist sie auch in der Vieh-Zucht und Mast, und zwar insonderheit die geringe Gerste, die man schrotten lästet, sonderlich bey denen Schweinen zu nuzen. Zum Pferde-Futter dienet diese ebenfalls, in-

gleichen vor Jeder-Vieh und nebst denen daraus gemachten Graupen, zum Verbacken, welchen Falls aber, wenn das Brot zusammen halten und wohl schmecken soll, etwan halb Roggen: Mehl darunter gemenet werden muß. Sonsten giebt die Sommer-Gerste kein so schmackhaftes Mehl, als die Winter-Gerste, jedoch wird deraichen Mehl zum Röstoehen vors Gesinde besser verbraucht, als das Roggenne, denn es werden die Klöße (Kudrlein) mühevoller, sind auch, wenn sie gleich warm weggeschoben werden, schmackhafter; die kalten aber gehen desto schwerer zu Halse. Im übrigen ist noch zu merken, daß zwey oder mehr jährige Gerste nicht gerne zum Brauen angewendet und vermälhet werde, weil sie nicht mehr rein überein wächst, und daß auch die in gereichten Aeckern gewachsene Gerste gleichfalls übel malke, und das darinnen gebauete Korn blaueslichtes Brot gebe.

Gersten-Boden, heißt zwar überhaupt ein zum Gerstenbau geschicktes Land, davon der Art. Gerste und Arten nachzusehen, allein eigentlich ist es in einem Brauhause, oder andern Wirtschaft's-Gebäude derjenige Raum, welcher insonderheit zu Verwahrung der Vorraths-Gerste gewidmet ist. Insaemem muß bey dessen Anleugung alles dasjenige in Acht genommen werden, was hiernächst unter dem Wort Getraide-Boden anemercket ist; insonderheit aber ist bey einem Brauhause sehr bequemt, wenn der Gersten-Boden gleich über der Mälz-Tenne oder Weichkammer, so dergleichen absonderlich vorhanden, angebracht, und dergestalt eingerichtet ist, daß aus demselben eine Schürte oder Abfah, das ist ein vier-eckigtes mit Brettern eingefasstes und oben mit einem Rumpff verriebenes Loch, hinab und just über den Weich-Vortich gehe, dadurch die Gerste ohne mühsames Einsacken und Tragen, auch ohne grossen Zeit-Verlust in denselben gelassen werden kan.

Gersten-Graupen, siehe Graupen.

Gersten-Korn, hat vielerley Bedeutung: Denn 1) wird es vor ein teigliches Saam-Körnlein von obbescriebnem Getraide, nemlich der Gerste genommen. 2) Vor einen Zufall am Auge, alda sich zuweilen in dem haarigen Rand des Augenlides, oder etwas darüber hinauf, ein klein hartes Venlgen ereignet, so einem Gersten-Korn fast gleich kommt. 3) Vor ein Längen-Maas, da es den zwölfften Theil eines Solles bedeutet, welcher von den Franzosen Ligne anennet wird, und 4) vor ein Apotheker-Gewicht, so das zwanzigste Theil eines Scrupels oder das sechzigste Theil eines Quintleins ausmachtet, und ein Gran heißet, deren also vierhundert und achtzig auf eine Unze oder zwey Loth gehen.

Gersten-Mutter, siehe Korn-Mutter.

Gersten-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird an vielen Orten, wo das Heu seltsam ist, an dessen Stat, den Winter durch, und weit in den Frühling hinein denen Pferden, auch insgemein dem Rind-Vieh, sonderlich



derlich den Kühen und jungen Kälbern (denn die Ochsen und das Gälte-Vieh muß sich mit Haber- Stroh behelffen) gegeben, auch die Schaafe damit ausgewintert. In manchen Orten hingegen wird das Gersten-Stroh nicht anders, als in äußerstem Futter-Mangel denen Kühen, ordentlich aber nur zum Unterstreuen, oder dem Gälte-Vieh gegeben. Es muß aber, so bald es ausgedroschen, in die Höhe und trocken geleyet werden, weil es auf der Erde in den Wansen anlauffen und stinckend werden und also verderben würde. Es kan auch zu andern Dingen gebraucht werden. Sondernlich schickt es sich zu Lager-Stäten in die Betten, u. s. f.

Gerülle, nennet man alle zum theil unbrauchbare, zum theil auch sonst nur zur Seite gesetzte Mobilien und Hausgeräthschaft, so man bis zur Ausbesserung oder zufälligen Gebrauch in einem verschlossenen Raume aufzubehalten pfleget.

Gesäme, darunter wird gemeinlich der Saame so vieler und mancherley Kräuter, Blumen und Küchen-Gewächse verstanden. Dieser Saame muß bey schönem stillen Wetter im Abnehmen des Mondes gesammelt werden, wenn das Kraut davon ganz welck und dürr worden. Es befindet sich aber in einem ieden Saamen-Korne ein dichter Liqueur, welcher, wenn er conserviret wird, den Anfang des Lebens abgiebet. Dieser Lebens-Safft kan im Gegentheil nach der Beschaffenheit der Quantität und Qualität in dem Saamen eines Gewächses bey einem eher, bey einem andern langsamer vertrocknen, und derohalben hat man bey dem Aufbehalt des Gesämes nicht nur sehr wohlacht darauf zu geben, daß dergleichen weder in allzu feuchter Luft, noch auch in überflüssiger Wärme liegen gelassen werde; sondern es ist auch daraus abzunehmen, daß diejenigen irren, welche ohne Unterscheid die Fruchtbarkeit der Saamen-Körner auf eine gewisse Zeit, ja gar auf 10 Jahre hinaus setzen. Einige davon, als Zwiebeln, Knoblauch und Nag-Saamen re. halten sich in ihren eigenen Hülfsen oder Knöpflein: den Gurcken und Melonen, Kürbis und dergleichen Saamen, die fettförmig, gehen die Mäuse gerne nach. Endlich ist auch einem besorglichen Haushalter zu wissen nöthig, wie viel Jahre ein jedes von dem Gesäme gut und tüchtig bleibe, davon überhaupt zu merken, daß alles runde und großförmige Gesäme ein Jahr länger gut bleibe, als das platte und kleinförmige, weil dieses letzte eher trocknet; auch ist nicht aller Saame gleich im ersten Jahre von einer recht wirkenden Krafft. Darnenhero wird nachfolgende Alphabetische Specification derer meisten bekantten Gesäme ihren Nutzen finden: Es sind erslich die Jahre angemercket, wie lange der Saame aufs höchste gut bleiben kan, so wie es die Erfahrung bestätiget, und sodenn das beste Alter, darinnen der Saame zum sden tüchtig und geschickt: Als

Akeley	4 Jahr 2
Anemone	3 = 1
Angelica	2 = 1
Amis	3 = 2

Artischocken	4 Jahr 2
Baldrian	2 = 1
Balsam	3 = 1
Basilicken	3 = 1
Basternack	2 = 1
Bete	4 = 1
Blattaria	1 = 1
Blumen-Kohl	3 = 3
Bohnen	5 = 1
Cardobenedicten	1 = 1
Carotten	2 = 1
Eichorien	2 = 1
Convolvulus	2 = 1
Endivien	2 = 1
Erbsen	3 = 1
Fenchel	2 = 1
Finger-Hüte	2 = 1
Flos Africanus	2 = 1
Gelbwurzel	1 = 1
Gold-Blumen	2 = 1
Gurcken	6 = 2
Kagen-Kraut	3 = 1
Kerbel	2 = 1
Kohl, wie er auch Nahmen haben mag	4 = 2
Korn-Blumen	3 = 1
Kresse	4 = 2
Kürbis	4 = 2
Lattig	3 = 1
Lauch	1 = 1
Lupinien	2 = 1
Majoran edle grobe	2 = 1
Malva	2 = 1
Mangolt	4 = 1
Mariendistel	4 = 2
Maßblumen	2 = 1
Meerglöcklein	18 = 1
Melden	2 = 1
Melissen	2 = 1
Melonen	6 = 2
Mahn	1 = 1
Möhren	2 = 1
Mutter-Kraut	1 = 1
Nelcken	5 = 3
Nieswurk	2 = 1
Ochsenzung	2 = 1
Orobis verus	2 = 1
Pastinak	2 = 1
Peonien-Rosen	3 = 2
Peterfilie	5 = 2
Pimpinellen	2 = 1
Portulac	3 = 2
Radies	4 = 2
Rapunkel, der unter allen Saamen vor den kleinsten gehalten wird	3 = 2
Rettig	4 = 2
Rheinfahren	3 = 1
Rittersporn	2 = 1
Rüben	2 = 1
Rosen	2 = 1
Peonien	3 = 2
Salat	4 = 1
Sauerampf	2 = 1
Sellerie	2 = 1
Senff	6 = 1

Sonnenpfe

Sonnen = Blumen	4	=	2
Spargel	4	=	1
Spinat	2	=	=
Stein-Klee	4	=	2
Thymian	2	=	=
Thlaspi Cand.	2	=	=
Lulipanon	1	=	=
Reiwurz	2	=	=
Bermet	3	=	1
Winter-Rosen.	2	=	=
Ysop	2	=	=
Zuckerwurz	2	=	=
Zwiebeln	2	=	1

Wer von mehreren Gesäme die Nachricht verlangt, wie viele Jahre eines jeden Gewächses Saame dauern könne, der wird solche finden in des Pater Cartensers seinem Niederländischen Garten-Büchlein.

Gesäumte Breter, werden diejenige genennet, wo der Kloss, daraus sie geschnitten worden, vorher an allen vier Seiten durch einen Schnitt der Schwarte benommen, so, daß hernach die Breter vollkantig werden.

Gesang, siehe Gelock.

Gescheide, also werden von denen Jägern die Gedärme der wilden Thiere genennet.

Geschencke, sind Gaben an Geld und Sachen, welche man in der Wirthschaft über den Lohn, und also eigentlich umsonst, und, wie es die Natur der Sache mit sich bringen sollte, nach freyer Willkühr, guten Freunden, Dienern der Communen, Kindern und Gesinde, bey verschiedenen Gelegenheiten und Zeiten geben sollte und könnte, die aber an vielen Orten nach einem strengen Herkommen mit Zwang und mit grosser Last und Verderb der Wirthschaft, ja unter verschiedenen Mißbräuchen, gegeben werden müssen und überhaupt gefordert werden. Daher unter die hauswirthliche Ausgaben an vielen Orten ein grosses vor so genannte Christ- oder Weihnachts-Neujahrs-Dier-Ener, Vaten- und Gevatter- und Hochzeit-Geschencke, ja fast bey allen Tritten und Schritten denenjemen, die doch ihren Lohn schon haben, an absonderlichen Geschenken und an Trinckgeldern, Discretions und Präsenten gereicht werden muß. Die Liebe, die Dankbarkeit, die Wohlthätigkeit, und Freygebigkeit sind Tugenden, die allerdings ein gemäßigtes Verschenden auch in der Wirthschaft erfordern. Allein theils wird auch Wollust, Stolz und Verschwendung damit getrieben, ja so gar Ungerechtigkeit öftters unter diesem Schein ausgeübet, theils wird von andern, die gerne geschencket haben wollen, Eigennuz und Grobheit, ja ebenfalls viele Ungerechtigkeit und Belästigung unter dem Nahmen der Geschenke und Accidentien bezangen. Daher die Pollicey schon längst dieser Last den Wirthschaften abzuhelfen gesucht hat.

Geschiffet, siehe Schiffren.

Geschirr, siehe Schiff und Geschirr.

Geschirr = Holz, Geschirr = Kammer,  
 Geschirr = Meißer, siehe unten  
 Schirr = Holz, Schirr = Kammer,  
 Schirr = Meißer.

Geschlagen, siehe Schlagen.

Geschleiff, wird der Bau oder die Wohnung genennet, welche sich der Biber über dem Wasser an dem Ufer mit sonderlichem Fleiß zurichten weiß. Siehe Biber.

Geschlincke, wird von dem Eingeweide des Rindviehes die Lunge und Leber genennet, also sagt man Kalber- ingleichen Rinds-Geschlincke.

Geschlossene Zeit, wird genennet, wenn die Aecker, Wiesen, Holzungen oder Fisch-Wasser gebäget werden, also, daß man die ersten drey nicht mit dem Vieh betreiben, in denen letztern aber nicht fischen oder freiben darf. Diese Zeit wird nach dem Herkommen oder auch durch Pollicey-Gesetze verschiedentlich nach der Natur dieser Dinge und der Landes-Gegend bestimmt. Daher man hierinne nichts allgemeines sagen kan. Die Tage Jacobi, Georgii, Michaelis, Martini, sind sonderlich merckwürdige Zeiten in der Wirthschaft. Ein Wirt muß sich nach diesen Zeiten in ieder Gegend erkundigen.

Geschmeide, heissen die so vielfältige gold- und silberne und mit kostbaren Juwelen versehene Zierathen, derer man sich zu einem Auszug an den Händen, am Hals, Ohren oder sonst am Kopf und auf der Brust bedienet. Es bestehen dieselben in Agraffen, Anckern, Angehenden, Arm = Bändern, Bagen, Bämelgen, Brasseletten, Creuzgen, Esclavagen, Flimmer = Nadeln, Hals-Bändern, Ketten, Ohrgehenden, Perlen, Ringen, Schnüren, Spangen, u. s. f. Geschmeide-Rätigen, worinnen man dieses Geschmeide verwahret.

Geschöpfer, ist ein Falkenier = Termious, und wird gesagt, wenn die Habichte an einen Bach zum Baden oder Träncken gestellt werden.

Geschrencke, siehe Schrencken.

Geshröt, wird das Gemächte oder der Hoden = Sack an den Pferden männlichen Geschlechtes genennet, welches in allen Farben der Pferde ganz schwarz, klein, gleich und überein groß, auch wohl aufgeschürzt seyn soll, massen solches ein Anzeichen eines gesunden, starken und röschen Pferdes ist, zumahl wenn dasselbe über dieses einen kurzen und schwarzen Schaft oder Schlauch hat. Es ereignen sich manchemahlen Geschwulsten an diesem Theile, dardie nehmeth dünnen Leim, der zuvor auch ist gebrauchet worden, klopffet denselben und reutert ihn durch ein Sieb, thut Esig, Theriack und Salz darunter, daß es so dünne wird, wie ein Mus, bestreichet dem Pferde das Geschröt und den Schlauch damit; wenn es dürrer wird, so kratzet es wieder ab, und bestreichet es wie zuvor, und zwar ie öfter ie besser, bis die Geschwulst vergethet. Oder stoffet Hauswurz, Weissen-Kleien, Rauten, mit Baum-Oel und Esig zu einem Mus, lassets warm werden, und salbet den Schaden damit; oder siedet einen Strehnen von flächstem Garn, der erst gesponnen ist, in Wasser, und bindet es dem Pferde über auf die Geschwulst täglich zweymahl, so warm, als es erleiden

erleiden kan: das muß man acht Tage continuiren, und allwege frisches Garn von ermeldeter Beschaffenheit darzu nehmen, so wird es heilen. Wenn auch das Geschrot zu hart und zu groß ist, so nehmet neue Butter im May, die nicht gewässert ist, und schmieret den Gaul damit, es lindert und zeucht die Geschwulst aus. Wenn ein Pferd von einem Schlag oder Schuß am Geschrote geschwollen ist, so siedet Brunnen-Kress, und laget es ihm, so warm es solches erleiden kan, über; oder nehmet einen neuen Topf, thut Mann und Eiben-Kraut darin, gießet ein wenig Wein daran, deckt es wohl zu, und laßet es wohl sieden, hernach waschet dem Pferd alle Tage zwey oder drey mahl, so warm als es dasselbe erleiden kan, den Schlauch und das Geschrote damit; oder siedet Hopfen und Hopfen-Saamen wohl in Wein-Esig, laßet den Dampf an die Geschwulst gehen, und bähet sie wohl damit, so wird sie sich bald verlieren, und das Pferd wieder gesund werden.

**Geschübe**, sind zwey ohnaefehr eines Fingers lange, subtile, weißgearbeitete, gelinde und mit Schellen versehene Riemen, welche sauber ausgefrangt, dem Fieker um beyde Füße geleast, und die Wurff-Riemen daran gemacht werden.

**Geschütze**, heißen die Jäger die Gefäße der Falken.

**Geschwefelter Wein**, wird derjenige genennet, welcher zu viel Schwefel zum Einschlage bekommen.

**Geschwellt**, siehe Gedruckt.

**Geschwulst**, ist ein Aufkuffen und eine Erhebung eines Theils des Leibes, welche durch eine Scheidung der Feuchtigkeiten plötzlich oder nach und nach mit und ohne Entzündung entsteht, indem ein solcher Saft stocket und den andern, der dazu kommt, ebenfalls aufhält. Daher kan man solchen Dingen anfänglich durch zertheilende Hausmittel am besten helfen. Wozu auch gehört

**Geschwulst-Kraut**, siehe Fette Senne.

**Gesegnere Distel**, ist Cardobenedicten, davon siehe diesen Art.

**Gesencke**, beym Wein-Bau, nennen die Winger oder Wein-Gärtner dasjenige Stück eines alten Neben-Stockes, worin sie einen Schnitt thun, und solches nachgehends in die Erde sencken, damit es Wurzel fasse, und folglich verjaget werden könne. Siehe Sencke.

**Gesencke**, bey der Fischenen heißen die runden Cylindrischen von Eisen und Blei gemachten Gewichte, welche an dem untersten Saum einer Wathe oder andern Fisch-Nezes angebracht sind, damit solche auf dem Grund eines Teiches oder Flusses aufstreichend und also verhindern moogen, das keine Fische unter dem Neze durchgehen können.

**Gesicht**, ist oben auf dem Lauff einer Büchse oder Flinte ein von Eisen oder Messing gemachtes und just in der Mitten eingeseiltes Blechlein, durch welche Kerbe man im Steyen

die Fliege oder das Korn, so ganz vornen auf dem Lauff der Büchse oder Flinte sizet, entweder voll oder genau, nachdem man den Schuß richten will, fassen muß. Einige Büchsen führen ein bewegliches doppeltes, auch wohl gar dreyfaches Gesicht, welche man, nachdem man in die Ferne oder nahe schießen will, niedrig oder hoch richtet. Viele Flinten sühren heut zu Tage entweder gar kein Gesicht mehr, oder es ist deraichen hinten auf dem Lauff, gleich vor der Schwanz-Schraube, eingefestlet.

**Gesinde**, Brödlinge, Dienst-Boten, Ebehalten, hierunter werden diejenigen Personen beyderley Geschlechts so uns um einen gewissen Jahr-Lohn und die tägliche Kost dienen, und unsere Befehle mit aller Treu, auch möglichstem Fleiße und Sorgfalt ausrichten sollen, nemlich Knechte und Mägde verstanden. Ins-gemein hat man bey Miedel- oder Dingung des Gesindes nachfolgende drey Hauptregeln wohl zu beobachten: Vors 1) soll man sich vor gar fremden, und unbekanntem Gesinde hüten, hingegen, wo möglich, bekannte Knechte und Mägde, die etwas zu verlieren haben, dingen und mitgehen. Vors 2) soll man nicht zwey oder drey Brüder, zwey oder drey Schwestern in eine Haushaltung nehmen: Denn entweder ist wenig Friede und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, oder sie vertragen sich allzu gut, da denn allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügeren und Schaden von ihnen zu befahren ist. Und 3) soll man für alten ausgearbeiteten Knechten und Mägden sich hüten: Denn außer daß sie unvermögend und kraftlos, so sind sie auch gemeinlich beßig, zänckisch, unverträglich, stuzig und eigenwillig, lassen sich nicht gerne einreden, und wollen oft alles besser, als die Herrschafft selbst se, wissen und verstehen; hiernächst aber muß man auch selbst mit einem sittsamen arftändigen Leben denselben gebührend vorgehen, sich in allen verständig und Ehrlich gegen dasselbe bezeigen, sie treulich versorgen, und seine Noth leiden lassen, vielweniger den einmahl versprochenen Lohn ohne Ursache verkürzen, oder gar zurück halten. Ueber dieses soll ein verständiger Hauswirt nicht mehr Gesindes dingen, als es die Beschaffenheit seiner Haushaltung erheißet: Denn wo überflüssiges Gesinde ist, da ist viel Faulheit und Nachlässigkeit, eines verläßet sich auf das andere, daß die Arbeit, die einer allein oder doch wenige verrichten können, bey solchen Hausen entweder ganz und gar ungethan bleibt, oder doch liebedlich genug gethan wird. Anderseits hingegen soll er auch nicht zu wenig dingen, damit ihm die Arbeit, sonderlich wenn sie ohne augenscheinlichen Schaden, keinen Aufschub leiden kan, nicht liegen bleibet, moze, und das Gesinde zugleich unter der Arbeit selbst unverantwortlich erliegen müsse. Die Pflichten des Gesindes: stehen darinnen: Daß sie vor allen Dingen der wahren Gottes-Furcht sich bekeithigen; ihre Herrschaffen nicht allein als andere ihre Rästen insgemein, die entweder geringer, als sie selbst oder ihnen doch gleich sind, sondern mit geziemendem Respekt lieben

und ehren, ihnen den schuldigen Gehorsam erweisen, und nicht allein was die Herrschaft befielet, und nicht wider Gottes Gebot ist, willig und treulich verrichten, sondern auch, wo sie selbst ein und anders sehen, worinnen sie der Herrschaft einen angenehmen Gefallen erweisen, und ihren Schaden verhindern können, solches nicht unterlassen. Hiernächst sollen sie auch mit der Hand treu seyn, und nichts weder auf grobe oder subtile Weise, es sey Geld oder Geldes werth, entwenden, verschleppen oder andern Leuten heimlicher Weise zu stecken, sondern mit allem demjenigen, was ihrer Herrschaft ist, sparsam, treu und sorgfältig umgehen: nicht liederlich verderben, verwahrlosen und zu Schanden gehen lassen, was sie durch ihre Sorgfalt hätten erhalten können. Siehe ferner Knecht und Magd, ingleichen Gesinde-Noth.

**Gesinde-Kost**, ist der Unterhalt an Speis und Trank, welchen eine Herrschaft ihrem Gesinde zu reichen schuldig ist. Es soll diese Kost also beschaffen und dergestalt zugerichtet seyn, daß das Gesinde nicht allein keinen Hunger dabey leiden, sondern auch gesund und bey Kräften bleiben könne, denn wer von seinem Gesinde volle Arbeit fordert, und demselben nur halb zu essen giebt, der zwingt es gleichsam aus Noth untreu zu werden, und da, wo es sich nicht geziemet, zuzugreifen, wenn es vorher noch so treu gewesen. Eben so unverantwortlich ist es auch, wo man Dienst-Voten mit solcher Speise abspisset, wobey er seine Gesundheit verlieret, und also Lebenslang an einen solchen Dienst mit Trauren und Wehklagen gedenken muß. Auf einen Knecht oder Magd wird jährlich außer Kraut, Rüben, Möhren, Salat und dergleichen Garten-Waaren, an Getraid, Zugemüsen und andern, zur Kost gerechnet: Fünf Scheffel Korn Dresdnisches Maas, zu Brote, drey Viertel Korn zu Müsers und Suppen, ein Scheffel bis fünf Viertel Gerste zu Graupen; ein halber Scheffel Weizen; ein halber Scheffel Erbsen; ein Viertel Linsen, und zwey Mehen Sals. Doch wird es damit immer an einem Orte anders gehalten, als am andern, und lässet sich also hierüber nichts gewisses durchgängig determiniren.

**Gesinde-Lohn, Jahr-Lohn, Lied-Lohn, Mieth-Lohn**, ist der verdiente und verdingte Lohn derer, die als ordentliche und gebrödete Dienst-Voten, Ehehalten und Gesinde dienen. Eine Herrschaft soll ihrem Gesinde den verdienten Lohn zu rechter Zeit richtig und völlig geben, und ihme ohne sonderbare Ursache, und wegen geringer Schäden, wo es nicht eine nachlässige Verwahrlosung und wissentliche Bosheit dabey zu Schulden gekommen, keinen Abzug machen. So ist auch nicht wohl rathsam, dem Gesinde den Lohn vorans zu geben, weil man sich hernachmahls bey allerhand sich ereignenden Fällen, an nichts mehr halten kan, dahingegen man ihme von dem bereits verdienten Lohn dasjenige, was es inzwischen zur höchsten Nothdurfft brauchet, wie billig, abfolgen lassen, iedoch allezeit noch etwas zur Versicherung in Händen behalten soll, weil manche

Dienst-Voten so frech und kühne sind, daß sie ihren Herrschaften auch zu der Zeit, da die Arbeit am nötigsten ist, den Stuhl vor die Thür zu setzen, und vor Verlauff ihres Dienst-Jahres Abschied zu nehmen sich untersehen. Der Lohn des Gesindes ist nach der Gelegenheit der Orte und des Landes, und nach den Prectis rerum unterschiedlich. Um Leipzig herum pflegt ein Hof- oder Schirmknecht zwanzig bis vier oder fünf und zwanzig Gilden; Ein Groß-Ende, Dien- oder Groß-Knecht, achtzehn bis zwanzig Gilden; Ein Haus-Knecht sechs bis achtzehn Gilden, so viel auch der Mittel-Ende, Haus- und Ochsen-Knecht bey grossen Gütern zu Lohnen zu haben, und der Klein-Ende vierzehn bis sechzehn Gilden zu bekommen. Einer Hofmeisterin oder Käsemutter (so auch an einigen Orten den Rahmen einer Vieh-Muhme oder Vieh-Mutter führet) pflegt man achtzehn bis zwanzig Gilden, auch weniaer oder mehr; einer so genannten großen Rogd zwölff Gilden, und eben so viel der Sau-Ragd; Der Haus- oder Magd zehen bis zwölf Gilden; Der Mittel-Magd bey starken Gütern, zehen Gilden, und der kleinen Magd, nachdem die Arbeit ist, acht bis zehen Gilden, alles Reimischer Währung, jährlich zum Lohnen zu geben, wobey gemeinlich noch eine Eradslichkeit oder so genannter Heil. Christ an Beynahmen zu fallen pflegt. Bey grossen Haushaltungen ist es gebräuchlich, daß man um besserer Nützlichkeit willen mit dem Gesinde ordentliche Lohn-Zettel hält, und alle Viertel-Jahr den Empfang ihres Lohnes, oder auch, was sie auf Abschlag erhalten, darenin zeichnet.

**Gesinde-Noth**, ist die Sache, worüber heut zu Tage in der Wirtschafft sehr gellaget, und deswegen oft so gar gewünschet wird, daß man doch kein Gesinde halten, und also diese sonst so nützliche und von Gott zum Wohlstand der Menschen so weislich eingerichtete, in der Wirtschafft aber so unentbehrliche und an sich vortreffliche Sache entbehren könne. Es mag wohl seyn, daß viele aus Geitz und Unverständ diesen Wunsch thun, weil sie nemlich nur allein alles haben, niemanden aber nichts geben und gönnen wollen. Allein es ist doch auch gewiß, daß mit dem Gesindehalten zufälliger Weise ungemein viel Noth, Verdruß und Elend im wirtschaftlichen Leben, sonderlich auf dem Lande verknüpffet sey. Unter dem Art. Gesinde, ist von denen Ursachen, so ferne solches in der übeln Beschaffenheit des Gesindes zu suchen, schon etwas gedacht. Allein viele Wirte machen sich auch ihre Noth selbst durch ihre Bosheit, Schuld, unflüchtige und unchristliches Verfahren, Verschwendung, böses Exempel und dergleichen. Ja sie verderben dadurch nicht allein ihr, sondern auch anderer ihr Gesinde. Und dieses von Herrschaften verderbtes Gesinde verderbet sich einander selbst mehr und die andern, und so fort. Solchergehalt aber ist erst die Noth am nächsten in der Bosheit und Ungezogenheit des Gesindes zu suchen. Hier ist nun die Frage, was man vor Mittel habe, diese Noth zu heben oder doch zu mindern, welche in der That, sonderlich im ganken

ganken einen sehr schädlichen Einfluß in den floriranten Zustand der Wirthschaft eines Landes, Dorffes und einer Stadt bekannter machen hat? Landwirthe, welche selbst den Gerichts-Imana haben, können sich einigermaßen helfen. Die kleinen Zucht-Strafen des bösen Gesindes, die man schleunig und ohne Proceß in guten Städten ohne viele Kosten von der Policy erlanget, die strengen Strafen derer schweren Gesinde-Verbrechen, das Austreiben des schlimmen Gesindes, und dergleichen sind zwar Mittel, ja es sind solche, welche in der That aller Hauszucht die Hand bieten müssen, indem sie der Herrschaft und ihrer Zucht Ehrerbietung und Achtung verschaffen. Wo man hingegen viele Zeit, Kosten und Mühe auf die kleinen Klagen gegen das Gesinde wenden, Prozesse führen und Advocaten besolden muß; wo man dem Gesinde Injurien-Klagen unumschränkt gegen das Schelten und die Zucht der Herrschaft verstatet, und überhaupt dieser keine gewisse und gemäsierte Haus-Zuchts-Mittel zulasset, ja auch diese Sachen unter diejenigen ziehet, wovon die Gerichts-Sperrteln einen guten Zugang haben; wo man ohne Einsicht viele Gelegenheiten und Leute dunkt, davon das Gesinde verführt, das verführte abgehet und in seiner Bosheit verheeret oder gefördert wird, u. d. g. da ist freylich nicht daran zu denken, daß bey allen Gesinde-Gesetzen und Ordnungen diese Noth gemindert werde. Vielmehr wird endlich das Gesinde so gar unter sich selbst hundert schlimme Gebräuche denen Gesetzen entgegen setzen, und als ihre eigenen Rechte und Gesetze einführen, die die Herrschaft aus Furcht gar kein Gesinde zu bekommen, oder noch größere Noth zu haben, endlich beobachten muß, wann auch gleich die Gesetze was anders verordnen. Man siehet es schon wirlich; E. bey dem Lohne, dem Weynachts-Geschenke an vielen Orten. Denn dahin hat es das Gesinde oder doch gewisse Arten von Gesinde an vielen Orten, sonderlich in großen Städten, wo die Gesinde-Policy schlecht ist, eben so wie die Handwerks-Gesellen bey vielen Handwerkern, mit ihren Ungezogenheiten und schlimmen Gebräuchen, in Ansehung ihres Lohns, ihrer Arbeit und ihres Tractaments, schon längstens leider gebracht, worinne die Policy keine Aufsicht hat, und dieses sowohl dem Gesinde verstatet, als auch unbilliger Herrschaft keine Schranken setzet. Allein wenn auch alles dieses von der Policy mit großer Sorgfalt verbütet wird, so scheint es dennoch nicht zulänglich, wenn die Policy nicht auf die erste Quelle alles schlimmen Gesindes zurücke gehet, und allerhand andern Mitteln, solche zu verstopfen, die Hand bietet. Diese erste Quelle aber ist in der elenden Kinder- und Jugend-Zucht zu suchen, und daß man von Seiten der Policy darinnen keine genannten Anstalten macht. Diese Anstalten ändert man durch ein Crempel in denen Leipziger Sammlungen von Wittschafft- und Policen Sachen, im X und folgenden Stücken vorgestellet und ausgeführt,

ret, dahin der geneigte Leser, da es sich hier nicht herschicket, gemieien wird.

Gesort, Gesode, siehe Siede.

Gesort, Bottich siehe Siede-Faß.

Gespe, Gesupe, Gauße, heißt, eine doppelte hohle Hand voll, das ist, so viel man mit beeyden an einander gehaltenen Händen von trockenen Sachen auf einmahl fassen und halten kan. Also saet man: Eine Gesupe Haber; eine Gesupe Mehl; eine Gesupe Sand &c.

Gestandene Schüssel, siehe Gallerre, in gleichen Gele.

Gestände, wird nach Wendmännischer Redens- Art, das Nest eines Falcken genennet.

Gestelle, wird überhaupt alles dasjenige genennet, darauf eine Sache gestellet, sicher ruhen kan. Man brauchet dergleichen gerne, um z. E. eine Lade, Kasten, Schranck, Kötze u. s. f. etwas vom Erdboden zu erheben, damit die Luft darunter hinstreichen, und sich daselbst folglich nicht leicht eine Feuchtkheit verhalten könne, woraus sonst allerley übele Folgerungen entstehen. Insonderheit aber führet dieser Nahmen ein bewealicher und in einen besondern dazu bestimmten Bottich genau eingeschnittener bewealicher Boden, welcher aus lauter an einander geschlichteten Stücken Pfosten und ihren Unterlagen, oder aus unterhöhl ausgehöhlten, an Enden aber stark gelassenen Stücken Hölzern, so man auch die Stell-Fölger zu nennen pfleget, bestehet. Dieses Gestelle wird darzu gebraucht, daß, wenn man nun mit Maßden fertig, und solcher Maßden hernach in den Bottich auf das Gestelle übergetragen worden, die Würze von dem Maßden dadurch ablaufen, die Traben aber oben zurück bleiben können; zu dem Ende werden schmahle Fugen gelassen, das Gestelle aber selbst überleget man oben fein ordentlich mit gutem frischen Stroh, darauf hernach der Maßden geschüttet wird.

Gestellet, wenn die Jagd-Hunde ein wildes Schwein anfallen, daß es Stand halten, und mit ihnen streiten muß, so sagt man auf Wendmännisch: Das Schwein wird von den Hunden gestellet.

Gestellet Bier, oder Bierstellen zur Gährung oder Abkühlung und dergleichen. Siehe Brauen.

Gestirne, heißt entweder alles, was man am Himmel an Irr- und Fix-Sternen des Nachts gewahr wird, oder es bedeutet eine gewisse Anzahl Fix-Sterne, so von denen Planeten oder Irnkernen zu unterscheiden, und in einer gewissen Ordnung, Weite und Größe dergestalt am Himmel zusammen stehen, daß man sich ein gewisses Stern-Bild, z. E. eine Jungfer, einen Hrn, ein Wapen eines grossen Herrn darunter einbildet; da denn dieses Bild ein Gestirn (astrum) in der Stern-Kunst genennet wird. Sie werden in Nordliche und Südliche unterschieden. Der sogenante Thier-Kreis bestehet aus solchen Bildern, nach welchen wir die Bewegung unserer Erde und den daraus entstehenden verschiedenen Stand der Sonne in Ansehung derselb

derselben und ihren Gegenden bestimmen und abmessen, nach denen alten irrigen Meinungen aber dabei von dem Lauf der Sonne um unsere Erde reden, da doch nicht jene um die Erde, sondern diese um die Sonne läuft; und also ebemeldeten Stand unserer Erde und unserer Geaend unter dem Nahmen des Standes und Lauffs der Sonne in einem gewissen Stern Zeichen, Bilde und Gestirne in dem Thier-Kreis z. E. die Sonne steht oder läuft, kommt, tritt in Widder, anzeigen. Und so sind die Calender zu verstehen, welche die alte Sprache noch brauchen. Ein Vurt muß davon einiae Nachricht und Känntniß haben, theils den Calender und den Betrachtungswürdigen Umstand der Zeit nach ihrer Verschiedenheit bey ihren Geschäften einzusehen, theils aber den vielen Aberglauben, den man insaemlein von der Bedeutung und dem Einfluß der Günst und Ungünst der Gestirne, oder iestaedachter willkührlichen Bilder unserer Phantasia heget, abzulegen.

**Gefösse** nennen die Köhler, wenn bey einem angezündeten Meuler, die Feuer so jähling durch das Gehäuse gedämpffet werden, da sie hernach einen Knall und Stof von sich geben, auch wohl alles in Hauffen stossen. Siehe Kohle.

**Gestoffene Suppe** ist so viel als Coulis, welches man nachschlagen kan.

**Gestortes Essen**, siehe Gedämpfftes.

**Gestreiff**, wird ein wollener oder auch seidener Zeug genennet, der mit abwechselnden Farben seiner Länge nach in bald schmale, bald breite Striemen abgetheilet, und dadurch von dem Geblümen unterschieden ist, der auf seinen Boden entweder gestreute Blumen hat, die theils hinein gemercket, theils hinein gedruckt, theils hinein genebet seyn konnen, oder nach einem gewissen Muster von Blumen und aus sich in einander schlingenden Räncken verfertigt.

**Gestroh** oder **Gestrobde**, siehe Stroh.

**Gestützte**, siehe Sturterey.

**Gesulzte Milch**, siehe Creme.

**Gesundheits-Pfegung, Lebens-Ordnung**, wie solche anzustellen, und wie ein Mensch durch alle Monate des ganzen Jahres seiner Gesundheit wahrnehmen solle, ist in dem, zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschafts-Calender, bey jedem Monat, gleich nach denen Köchen-Verrichtungen, kürzlich anemercket, zu finden. Man hat in diesem Lexico aber überhaupt auf die Mittel der Erhaltung und Erlangung der Gesundheit gesehen und sowohl die Geschäfte als die Mittel der Natur einiaermaßen berührt, weil 1) die Gesundheit der edelste Schatz eines Vurttes im leiblichen und bey allen Wirtschaftsgeschäften zum Grunde liegt: 2) Die Geschäfte in der Wirtsch ist auch entweder mittelbar oder unmittelbar auf einen gesunden Leib abzielen und zu dem Ende sonderlich bey der Kinderwucht in der Haushaltung viele Verrichtungen, Warts- und Pfegung vorkommen: 3) Küche und Keller dahin gehöret: 4) Die Wirtschafft auch viele Arzneyen verschaffet. 5) Aber die Vieh-Arzney-Wissenschaft zur

Wirtschafft gehöret, gleichwohl dabei meistens die Lehre von der Menschen Gesundheit und Krankheit zum Grunde lieget. Siehe Diät. Geröset, Gepneuscht, Gepst wird von Jagd-Hunden gesaget, wenn sie sehr gelauffen und ihnen der Hauch sehr schlägt.

**Getrancke, Tranc**, sind die nasen und süchtigen Dinge, so den Durst stillen und zu trincken taugen, oder auch als Arzneymittel genommen werden müssen: diese letztere verfertiaet man in Apotheken; jene aber sind entweder einfach, und von der Natur zubereitet, als das Wasser, welches das älteste und natürlichste und in gewissen Umständen das gesündeste Getrancke; die Milch; der Wein; oder gemischt, und von denen Menschen entweder abgekocht, oder aber wie es eine realische Art erfordert, mit Fleiß zugerichtet: als Bier, Scherren, Cofent, Breyhohn, Lauer, Lorck, Lurck oder Trester-Wein, Cidre oder Apffel- und Birn-Wein, Meel, Branntwein, Limnade, Caffee, Thee, Cocolade, Hippocras, Orzade, allerhand abgebrantte Wasser u. d. g. Unter allen diesen Getrancken behält wohl der Wein den Vorzug, anseheben er nicht nur nächst dem Wasser das älteste und natürlichste Getrancke ist, sondern auch dabei diesen Vortheil hat, daß, da das Wasser zwar feuchtet, und den Durst stillet, aber nicht an sich selbst merklich nähret, und noch vielweniger sonderlich stärket, da das Bier zwar nähret, aber nicht sonderlich stärket, der Wein alls dieses zugleich verrichtet. Ueberhaupt soll ein Getrancke, welches den natürlichen Durst zu stillen genommen wird, nahrhaft, leicht und verdaulich seyn; deraichen nebst einem guten Wein ein wohlgekochtes und behörig vergährtes Bier ist, welches wo es zum Tisch Tranc dienen soll, eben nicht stark seyn darf. Denn wenn man viel isset, muß man auch viel trincken und wo hernach das Getrancke stark ist, da thut man sich damit leichtlich Schaden. Man soll auch nach Anrathung der Medicorum im Sommer mehr trincken und weniger essen als im Winter, wie allehen wo man anderst gesund bleiben will, lieber verschlaagenes als allzu kaltes Getrancke zu sich nehmen, weil jenes allezeit, dieses aber gar selten wohl zu bekommen pfeat.

**Getraide, Getrayde** oder **Getreyde**, ist eigentlich nur dasjenige, was an Feld-Früchten in Aehren und Rispen wächst, und zur Erhaltung des menschlichen Lebens dienet, nemlich Weizen, Dinkel, Korn oder Roggen, Gerste und Haber: Wiewohl auch andere dieses Wort in weitem Verstande nehmen, und die Hülsen-Früchte und Zugemüse auch darunter verstehen, nemlich: Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Hirsen und Heide-Lern. Was die Ursache der Vermehrung des Getraides anbelanget, so haben die Natur-Kündner, welche um dessen Ursprung sehr bekümmert, nicht einerley Meinung, woher es nemlich komme, daß viel Halmen und Aehren auf einem Wische besaamen wachsen. Einige wollen behaupten, daß solche aus vielen bey dem Säen zusammen gealenen Körnern erwachsen; andere und unter denen der Abt von Vallemont in seinen Curiosi-

tez de la Nature & de l'Art sur la Vegetation &c. Cap. 6 und 7 halten gänzlich davor, daß ein ieder Busch, wenn er auch noch aus so vielen Halmen bestehet, wie er denn einen dicken Gersten-Busch von zwey hundert neun und vierzig Halmen anzuführen weiß, aus einem Körnlein entspringe. Herr Geheimde Rath und Kanzler von Wolff hergegen hat die wahre Ursache der wunderbaren Vermehrung des Getraides darinnen gefunden, daß zwar aus einem Körnlein viel Aehren wachsen können, jedoch aus dem Keimlein nur ein einziger Haupt-Halm komme, die übrigen Neben-Halme aber daher entstehen, wenn eines oder zwey Blätter, die der Wurzel am nächsten seyn, ihre Knotten, wo sie angewachsen, in der Erde oder nahe an der Erde haben, so schlagen diese Knotten Wurzeln aus, und kommet ein Neben-Halm aus dem Marke hervor. Wie nun diese Neben-Halmen mit dem Haupt-Halme parallel aufwachsen, und dieses nicht anders geschehen kan, als wenn sie anfangs ein wenig von dem Haupt-Halme abwerthen, so schlüpfen sie wieder ein oder zwey Knotten an der Erde hin, und können demnach bey jedem Neben-Halme zwey neue heraus wachsen, und dieses immer so fort, bis der hierzu benötigte Nahrungs-Safft nicht mehr in der Erde vorhanden. Siehe den Art. Vermehrung. Das Getraide wird eingetheilt in Winter-Getraide und Sommer-Getraide, unter jenem sind befristet der Winter-Weizen, Dinkel, Winter-Koggen und Winter-Gerste; dieses, nemlich das Sommer-Getraide aber bestehet in Sommer-Weizen, Sommer-Korn oder Sommer-Koggen, Sommer-Gerste und Haber, worzu noch einige die obgedachten Hülsen-Früchte und Zuegmüße rechnen. An einigen Orten wird ein Unterschied unter hartem oder glatten, und unter dem rauhen Getraide gemacht, und zu jenem Korn Weizen, Erbsen, Linsen, Wicken und Heide-Korn, zu diesem aber Dinkel, Gersten und Haber gerechnet. Das Getraide in Gefröh, oder das an noch unausgedroschene Getraide, hat seinen Platz in den Scheunen; Das Getraide in Körnern aber, oder das ausgedroschene Getraide auf denen Korn-Böden, Korn-Schütten, Getraide-Böden oder Getraide-Kästen; Das Getraide auf dem Felde und unadgebracht aber in der Scheune. Es ist auch grob und kleinformig dick und dünnhäufig, frisch, neu oder alt, u. s. f. Dieser vielfache Unterschied wird nebst dem, ob ein Getraide rein oder unrein, gesund oder angegangen, brandig, wurmig, mitchend sey, in der Wirtschaft bey den Geschäften damit beobachtet. Was von ieder Sorte Getraides zu wissen, ist unter ihrer sonderlichen Benennung zu finden. Ubersaupt hat man bey allem und jedem Getraide zu merken, daß es weder an Aehren, noch an Stroh, naß oder feucht in die Scheunen komme, weil sonst alles leichtlich verdirbt und schimmlicht wird, so daß weder die Frucht zum Mehl, noch das Stroh zum Futter nützlich angewendet werden kan: falls man aber ja das Getraide im Noth-Fall naß oder feucht einführen müste, daß man

die Garben nicht dicke an die Wände der Scheune lege, sondern einen Raum zwischen lasse, damit der Dampf desto leichter über sich verdrauchen könne. Eine andere Art, das feuchte Getraide in Scheunen dergestalt zu legen, daß alle Feuchtigkeit und Brodem sich beständig davon hinaus ziehen könne, und kein Stocken oder Auswachsen des Getraides zu besorgen seyn möge, kan unter dem Wort Pantzen nachgesehen werden. Hiernächst ist auch nöthig, daß das ausgedroschene Getraide, ehe es aufgehoben wird, von altem Staub und anderer Unreinigkeit wohl gesäubert werde: Denn je reiner die Frucht ist, je weniger kan sich einiges Ungezefier darinnen erzeugen; und endlich daß das neue Getraide wohl trocken auf die Böden gebracht, nicht übermäßig hoch aufgeschüttet, und zum öftern, besonders aber in der Korn-Blüthe, gemendet und umgeschossen werde: Damit man aber wissen möge, wenn das Getraide trocken genug seye, so darf man nur ein Körnlein davon zerbeißen, bricht dasselbige fein rasch ab, so ist es dürr genug; wird es aber morsch oder zerfnirschet vorher, ehe es durchbeissen wird, also, daß es den Zahn nicht gerne zurücke gehet lästet, so ist es noch etwas feucht, und daher mehr abzutrocknen.

Getraide-Boden, Schütt-Boden, ist derjenige Theil eines Gebäudes, alwo man das ausgedroschene Getraide, und andere Feld-Früchte aufschütten und bewahren will. Er soll kein Licht, wo es seyn kan, von der Sonnen seine Luft-Löcher oder Fenster aber von Mitternacht oder Abend, und durchaus nicht an der Mittags-Seite haben, auch von aller Feuchteit, Brodem und üblen Gestank entfernt, und daher nicht über den Kopf-Röh-Schwein- und andern Vieh-Ställen, oder andern unsaubern Orten abgebracht seyn. Ein doppelter und wohl geschindeter Fuß-Boden von reinen Brettern beschweret das Gebäude nicht, und hält das Getraide trocken; wer aber einen gestrichenen Fuß-Boden von Fleiswerk oder dergleichen bereits in seinem Getraide-Boden hätte, möchte denselben folgendergestalt recht bereiten lassen: Man soll nemlich zuvörderst die Klunsen oder Risen mit vermischtem Kalch und Sand, gestossenem Glas, eisernen Feilspänen, und Hauf oder Werck wohl verputzen, und vermachen, alsdenn mit unter emander gemenatem Rindsblood und Lein-Öel beschütten und übertrüchen, und denn ferner mit einer schweren Balze, oder holzernen Britsche, wie bey Verfertigung der von Leimen geschlagenen Scheun-Tennen gebraucht wird, wohl verebnen und gleich machen, damit auch nicht das geringste Lochlein darinnen übrig bleibe. Hiernächst soll man letztermeldtes Estrich oder Fuß-Boden, damit kein Ungezefier darinnen wachse und überhand nehme, mit gutem scharffen Weinessig besprengen, ingleichen von den wilden Cucumern, oder sogenannten Esels-Gurcken Kraut und Wurzel in Wasser einbeizen, und mit solchem Wasser, oder welches noch besser, mit Schafs-Urin, den Kalch und Luch anma-

chen und einrühren, und damit die Zimmer, worin man Korn schütten will, inwendig glatt übertrünchen: Denn solches alles pfleget dem Ungezieher, so die Früchte frisset und verderbet, entgegen zu seyn, und so vias zu erlöden. Ein jedes Getraide, und eine jede Hülsen-Frucht und Gesäme, soll auch eine besondere Stelle haben, und dahero der Getraide-Boden in gewisse Unterschiede, proportionirlich eingetheilet seyn. Endlich sollen auch die Fenster mit eisernen Draht-Gittern, oder doch zum wenigsten mit gestrickten Netzen vor Lauben und Vögeln verwahrt, und der Getraide-Boden sonst allenhalben dergestalt gemacht werden können, daß weder Regen noch Schnee, weder Verbeimigte noch zweybeimigte Mäuse, (unter denen manchemahl auch einheimisches diebisches Gesinde mitläufft), noch anderes Ungezieher dazu kommen können. In etlichen Orten, wo starker leimigter Grund ist, absonderlich in Ungarn, werden zu Verwahrung des Getraides besondere

Getraide-Gruben, und zwar oberer etwas enger, unten aber etwas weiter in die Erde gemacht, und mit gehöriger Tiefe, nachdem man viel oder wenig Getraide hat, mit sonderm Fleiß ausgegraben, mit Stroh oder Rohrdecken sauber ausgefüttert, und das vorhero woblansgesäuberte Korn darein geschüttet, bis es eine halbe Elle hoch von der Erden erreichet, alsdenn werden hölzerner Balken, darauf gelegt, und eine Decke von starken Brettern oder Posten drüber hergemacht, und auf dieselbige frische Erde gestreuet, außen aber frische Hasen umher gelegt, damit es der andern Erde gleich sehn, und also von bösen Leuten nicht leicht gefunden werden möge. Wie wohl das in solchen Gruben verwahrte Getraide leichtlich einen absonderlichen und irdischen Geschmack an sich ziehet, sonderlich wo der Grund nicht erhöhet, trocken, und von aller unterirdischen Feuchtigkeit befreuet ist; Und sich überdis eine solche Grube denen arglistigen bösen Leuten von selbst verräth, wenn sie gleich noch so wohl mit Hasen bedeckt, und dem andern anliegenden Boden gleich gemacht worden. Denn wenn im Sommer Morgens früh der Thau aller Orten auf dem Erdreich gesehen und verspüret wird, so ist hingegen der Platz, so weit eine solche mit Getraide gefüllte Grube gehet, trocken, also, daß man das geringste Merkmal vom Thau darauf nicht finden wird. Wenn eine Getraide-Grube einmahl geöffnet ist, muß man sich nicht scheuen, solche sobald möglich auszuleeren, denn wo die Luft einmahl dazu kan, so leidet das Getraide Schaden.

Getraide-Maaf, hat seinen Nahmen daher, weil mehrertheils das Getraide damit gemessen, und darnach gerechnet wird, ob man gleich andere trockenere Sachen mehr, als Salz, Obst, Eicheln, Wachholderbeeren, Kalch zc. ebenfalls damit zu messen pfleget. Es ist dasselbe sehr unterschiedlich, und hat nicht nur ein jedes Land, sondern auch fast eine jede Stadt ihr besonderes Getraide-Maaf, dieses aber auch wieder seine unterschiedl. Benennungen. Das größte Gemäße im Getraide, ist eine Last, wel-

che zu Hamburg und Dantsig sechsig Scheffel, nach Magdeburger Gemäße aber sechs Malter oder zwey und siebenzig Scheffel hat. Ein Wispel, deren drey im Sächsischen, Brandenburgischen und andern angrenzenden Ländern, auf eine Last gehen, hält zwey Malter oder vier und zwanzig Scheffel, also ein Malter zwölf Scheffel. Der Leipziger Scheffel hat vier Sip-Maaf, ein Sip-Maaf vier Meken, eine Menge zwey Kuchen Maaf. Dresden, Wittenberg und Halle gebrauchen Scheffel, Viertel und Meken, also, daß ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Meken ausmachet. Naumburg und Zeitz haben Scheffel, Viertel oder Sip-Maaf und Meken, und hält ein Scheffel vier Sip-Maaf, oder Viertel, und ein Viertel vier Meken. Merseburg gebraucht Scheffel, Heimbosen, Viertel und Meken, und hat also ein Scheffel zwey Heimbosen oder Viertel, eine Heimbse acht Meken, und ein Viertel vier Meken. Ein Altenburger Scheffel hält vier Sip-Maaf oder vierzehn kleine Maaf, ein Sip-Maaf aber viertelhalb kleine Maaf. In Eisenberg ist ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Maaf. Gotha gebraucht Malter, Scheffel, Viertel, Meken und Maßlein, und hat ein Malter zwey Scheffel oder vier Viertel; ein Scheffel acht Meken oder zwey Viertel; ein Viertel vier Meken; Eine Meke vier Maßlein. Ein solch Gothisches Malter thut nach Leipziger Maaf einen Scheffel, drey Meken und etwas über anderthalb Kuchen-Maaf; zu Dresden aber einen Scheffel, zwey Viertel, zwey Meken; und zu Nordhausen vier Scheffel; so machen auch vier Gothisches Malter einen Malter zu Erfurt aus; allwo man Malter, Viertel, Scheffel, Meken und kleine Maßlein, und hat ein Erfurter Malter vier Viertel; ein Viertel drey Scheffel; ein Scheffel vier Meken; eine Meke vier kleine Maßlein. Nordhausen, dessen Getraide-Maaf mit dem Gemäße zu Langensalska, Tennstädt, Franckenhausen, Zebra, Sachsenburg, Cangerhausen, Weissenje und andern benachbarten Orten gleich ist, gebraucht Scheffel, Viertel, groffe und kleine, sonst Kündelbrücker Meken genennet, und hat ein Scheffel vier Viertel; ein Viertel zwey groffe Meken; eine groffe Meke zwey kleine oder Kündelbrücker Meken. In Nürnberg und in denen umliegenden Orten hat man Summer, Malter, Meken, Diethausen, Diethäuserlein und Maaf; jedoch wird unter dem Gemäße des harten oder glatten und dem Maaf des rauhen Getraides ein Unterschied gemacht. Denn ein Summer hart oder glatt Getraide, als Kern, Weizen, Erbsen, Linsen, Heide-Korn und Wicken, hat zwey Malter oder sechzehn Meken; ein Summer rauh Getraide hingegen, als Dinkel, Gerste und Haber, hält vier Malter oder zwey und dreyßig Meken. Ein Summer ungenannter Hirse, welcher nemlich noch in jenen Bälgen ist, hat sechs und zwanzig Meken, im genenneten aber, da die Bälge davon sind, nur sechzehn Meken; eine Meke hat vier Diethäuserlein oder acht Diethäuserlein oder sechzehn Maaf; ein Diethäuserlein hat vier Maaf, ein Diethäuserlein aber nur zwey Maaf.



Maas. Nachdem in dem gesammten Churfürstenthum Sachsen, auch zugehörigen und incorporirten Landen, auf allergnädigsten Königlich und Churfürstlichen Befehl durchgehends, fiat derer alten und sehr differenter Gemässe, ein gemeines, nemlich das Dresdnische, eingeführt worden, ist Anno 1720 zu Dresden eine in Folio gedruckte Universal-Getraide-Maas-Vergleichung, in 151 Special-Tabellen bestehend, ans Tage-Licht gekommen, bey welcher zu befinden, wie sowohl bey denjenigen Lemtern, als auch denen Städten und Dörfern, woselbst einige Differenz des Gemässes wirklich anzutreffen, das alte Getraide-Maas, sich gegen den ickian Dresdnern Schffel veraleicht; auf welche Vergleichung, so bey Ershütt- oder Erhebung des Zins-Getraides, in gleichen Abführung des Decems, Lieferuna noch Hofe, und in andere Weege ihren Nutzen hat, man sich hiermit Körre halber beziehet. Auch hat der Herr Ser. Köhler in seinem allezeit fertigen Rechenmeister 1 Th. p. 94 seq. eine solche Vergleichung des Dresdner Maasses eingerichtet.

Getraide-Sense, siehe Sense.

Getraide-Sichel, siehe Sichel.

Getreten, wenn sich ein Pferd, es sey im Saum oder sonst, getreten hat, so waschet ihm den Tritt mit warmen Weine rein aus, streuet gepulvert Hirsch-Horn und gestossenen Hut-Zucker daroin; es heilet ohne alle Schmerzen und Schwären. Oder zerlasset Honig und neues Wachs unter einander, und leget es auf den Tritt; oder nehmet Brantwein und ungelöschten Kalk, auch das Weisse von einem Ey, machet ein Pflaster daraus, und bindet es auf; oder nehmet gestossenen Alaun, Vitriol, Zucker, und frische Butter unter einander, thut in einen verglurten Topf, lasset es auf einem linden Kohlfenerlein ein wenig sieden, und wieder kalt werden, so wird es hart; wenn sich denn ein Pferd getreten, so schabet solches Pulvers ein wenig in den Tritt, das trocknet die Wunden, und heilet geschwinde. Oder: Waschet dem Ros den Schaden mit warmen Bier gar wohl aus; hilet alsdenn einen Ziegel, nehmet neues Wachs und brennet es damit ein; verbindet hernach den Schaden, und vermacher ihn aufs beste, so gut ihr könnt, mit Tuch oder Leder, daß kein Wasser dazu kan; Es heilet bald und ohne alles Eiter. Wo aber bereits Eiter darinnen, und darzu sehr verhartet ist, so binde man, ehe noch was gebraucht wird, Horn-Salbe darauf, bis es weicht. Wenn schon faul Fleisch in dem Tritt wäre, mach solches mit scharffen Wassern heraus geket, hierauf von Biezweiß und Eyerklar ein Leialein gemocht, und dem Rosse mit Werk eingelezet werden; das Wez-Wasser kan man von klein aeriebenem Alaun, Grünspan, und Vitriol unter Honig und Ezig vermischt machen. Consten ist vor einen alten Tritt das grüne Siegel-Wachs sehr gut, wenn ein Pflaster daraus gemache, und dem Ros über den Schaden geleget wird; oder zerstoßet das Kraut Hünerdarm, druck den Saft durch ein Tuch heraus, thut

ein wenig Sals darunter, und bestreicht den Schaden damit, es heilet in wenig Tagen; oder, schneidet ihm den Tritt auf, und treuffelt warmes Luschlitt darein, sowohl auch Schmeer, Schwefel gestossene Mörrchen, Honig, Baum-Oel und Speck, von jedem ein wenig, doch eines so viel, als des andern; es wird balde heilen, Getreyde, siehe Getraide.

Getriebe, ist bey Mühlen, Uhren und andern mechanischen Wercken, ein so nöthia als nützlich Theil eines Rüst-Zeuges oder Maschine, bestehend aus einem von zweyen Scheiben zusammengesetzten Rade, um derer Hand herum einige Stäbe, oder so genannte Triebe-Stöcken befestiget sind; diese greiffen in die Zähne oder Kämme eines grössern Rades, so man das Kamm-Rad heisset, und welches hiedurch entweder das Getriebe umtreibet, oder von demselben umgetrieben wird. Man kan auch an stat des Scheiben Rades, die Schraube ohne Ende, und zwar so anbringen, daß dieselbige 3. bis 4 Kämme eines Stirn-Rades fasset, als welches Getriebe mehr fördert und weniger lebendige Kraft zu viel grösserer Wirkung erfordert. Vor vielen Jahren gab ein Dresdnischer Hof-Musicus und Ingenieur, Namens Trüger, den verbesserten Gebrauch dieser Schraube an und zeigte, wie selbige an stat derer Görel bey Bergwercken mit grosser Menage der Kosten und viel mehrerer Wirkung anzubringen sey. Die rechte Einrichtung aber hat er nicht entdecket, weil man nichts daran wenden wolte, was er billig vor seine Erfindung und wirkliche Leistung verlangte.

Gevatter, in gleichen Pathe, heisset diejenige Person, so die Eltern eines neugebohrnen Kindes zum Zeuge gebrauchen, wenn sie daselbe vermittelt der Heil. Tauffe mit Gott verbinden, und der Christlichen Kirche einverleiben lassen. Nach vollzogener Taufe suchet man bey Ueberbringung des Kindes, nebst der verbindlichsten Dancksagung denen Gevattern nach des Orts Gebrauch, seine Erkenntlichkeit, wegen der übernommenen Bemühung an Tag zu legen, und sie an theils Dreien mit süßer Canne, und darben aufgetragenen sowohl Zucker- als auch etwa Butter-Gebackens und Wein zu bewirten, auch ihnen über dieses ein Gevatter-Stücke, welches entweder aus einem mit vielen Confituren und candirten Sachen wohl ausgeputzten Marzipan, Mandel- oder Kraft-Lortte, oder aus mancherley Arten schmackbarer und wohlgebackener Kuchen bestehet, nebst etlichen Pfannen-Kuchen nach Hause zu schicken; an einigen Orten wird, an stat derer Gevatter-Stücken, ein ordentlicher Kind-Tauffen-Schmaus gegeben, und hat darinnen ein jedes Land, ja ieder Ort seinen besondern Gebrauch. Indessen ist dieses öfters eine grosse und verschwenderische Ausgabe, dabey die Pollice an vielen Orten billige Einschränkung machet, sonderlich wenn bey einer so wichtigen und heiligen Handlung der Religion, wie die Taufe ist, vermittelt solcher Schmäuse, so vor und nach der Taufe oder bey dem Kirchgang gewöhnlich, viele Sünden begangen

gen werden. Auf der andern Seite ist es auch eine große Misgabe bey manchem Vort, oft zu Gevatter abeten zu werden und nach dem Mißbrauch vieler Dertler großes Gevatter- und Narben-Geld einzubinden nebst dem aber die Mit-Gevattern die Wöchnerin aufs Bett, die Behnutter, die Amme des Kindes, die Kirchen-Diener ins Lauffbecken zu beschenken. Die Poltze hat also auch dieses bößig an vielen Orten theils eingeschräncket, theils gar abgeschafft. Nur fehlet es sonderlich in großen Städten an der Beobachtung dieser Gezeke. Siehe den Art. Geschenk.

**Gezepe, siehe Gezepe.**

**Gewächs, Pflanze,** wird überhaupt alles dasjenige genennet, was die Erde entweder vor sich selbst und freywillig hervor bringt, oder durch Kunst und menschlichen Fleiß aus derselben erzielt wird, und in einem organischen Körper besteht, darinne eine bewegende Kraft allerhand Materie, Säfte und Säfte auch wohl Luft-Gefäße sind, und daraus allerhand andere Gewächse und Früchte, mit Hülfe der Sonne und der Luft wachsen, auch fortgehanet, vermehret und verbessert werden können. Man lese Hrn. Baron von Wolffs Deutsche Schrift welche von denen Abrißten der natürlichen Wirkung in denen Pflanzen handelt, da kan man die ersten Grundfäße dieser zur gründlichen Wirtschaftskunst, sonderlich bey dem Acker-Garten-Holz und Weydebau so nöthigen Lehre einigermassen lernen. Es wäre aber zu wünschen, daß dieses und andere Theile der Natur-Lehre mit mehrer und näherer Application auf die Wirtschaft ausgearbeitet würden. Hier ist nur noch zu merken: Die Haupt-Eintheilung der Gewächse bestehet in Kräutern, Sträuchen und Bäumen, welche man wieder in wilde, die ohne Zuthun der Menschen wachsen, blühen und Saamen oder Früchte bringen, und zahme oder Garten-Gewächse, die durch Menschen-Hände auf- und in die Höhe gebracht werden, einzutheilen pflegt. Diese letztern sind entweder Küchen-Gewächse oder Lust-Gewächse, oder Arzney-Gewächse. Die Küchen-Gewächse bestehen theils aus Kräutern, davon die Blätter alleine zu Nuzen kommen. Z. E. der Sauerampfer, Spinat, Spargel, Dille, Dragon, Pfefferkraut, allerhand Arten von Kohl, Lactucken, Körbel, Kressen und dergleichen; theils aus Wurzeln, daru alle Arten der Rüben, Kettiche, Zwiebeln, Selerie, Zucker-Haber und andere Wurzeln gehören. Und theils aus Früchten, dergleichen die Kürbisen, Melonen, Gurken, Artischocken, allerley Bohnen und Erbsen, Garten-Erdbeere, Garten-Schwämme zc sind. (Siehe Garten-Gewächse). Die Lust-Gewächse sind solche, die theils nur zur Lust, aber nicht eben zum Nuzen sind, darunter die mehresten Arten Blumen und ausländischer raren Gewächse gehören, oder theils Lust und Nuzen zugleich geben, als die Pomeranzen-Citronen- und Limonen-Bäume, Adams-Appffel, Pomesinen oder Appffel de Sina zc. Fei-

gen zc. Die Arzney-Gewächse, begreifen unter sich alle diejenigen Kräuter, Wurzeln und Blumen, so zur Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit dienen, und entweder bey uns in den Wiesen, Feldern, Hölzern, Auen und Gebirgen wachsen, und daselbst ohne besondere Mühe, Pflanz- und Wartung umsonst zu haben sind, oder aber von fremden Orten hergebracht, und in unsern Gärten zum nöthigen Gebrauch fortgehanet werden. Die Lust und Arzney-Gewächse werden dahero in einheimische und ausländische, beyde Arten aber nach der Beschaffenheit ihrer Wurzeln in Zwiebel-Gewächse, in Knollichte Gewächse und in zaserichte Gewächse, allesamt aber nach ihrer Dauer in Sommer- und Winter-Gewächse eingetheilet. Endlich macht man auch einen Unterschied unter denen Gewächsen, welche, weil sie alle Jahr verzeihen, und deswegen im Frühling wieder von Saamen zu zeugen sind, Plante annuz genennet werden, und unter denen Gewächsen, welche, ohne gesät oder gepflanzet zu werden, alle Jahre von der Wursel wieder ausschlaßen, und den Nahmen Plante perennes führen. Die Fortpflanzung und Vermehrung derer Gewächse betreffend, so geschieht solche auf verschiedene Art, und zwar durch Saamen; durch Zerstückung der Wursel; durch die Schößlinge; durch die Keße oder Schnittlinie; durchs Abhängen; Sencken oder Einlegen, und allerley Arten zu Viroffen und Culliren zc. wovon an seinem Orte Meldung geschehen.

**Gewächs,** heist auch dasjenige, was an dem Leibe eines Menschen oder Thiers, wider die natürliche Bildung desselben, an irgend einem äußerlichen Theile, durch einen gewissen Zufall hervor wächst. Unter denen bey einer Haushaltung nöthigen Thieren ist keines denen Gewächsen so sehr unterworfen als das Pferd, und an demselben die Schenckel und Fäße: Denn solche sind geplaat mit Gallen, Uiberbein, Raucken, Strupffen, Eckenboaren, Leist Spor. zc. von welchen an gehörigem Orte besonders gehandelt, hier aber nur eine allgemeine Cur und Präservativ zu allen dergleichen Gewächsen, nachrichtlich angeführet werden soll; Nemlich: Wenn ein Pferd ein Gewächs am Bein oder Schenckel hat, so reisset ihm die Haut im abnehmenden Wund mit einer Luchs-Klauen auf; Nehmet Grünspan, Brantwein, Mehl und Honig, mischet es durch einander, streichet es auf ein Lächlein als ein Pflaster, (deren man drey daraus machen muß), bindets über den Riß; wenn eines trocken wird, so bindet das andere darüber, bis ihr Besserung befindet. Will man aber ein jedes Pferd, das von dreyen Jahren und darunter ist, denn älter darf es nicht seyn, bewahren, daß es sein Lebenlang kein Gewächs an den Füßen, es sey von Gallen, Spat, Rancken, Uiberbein oder andern bekomme: So nehme man ein Viertel-Pfund gekochene Glas-Gallen, fünf Loth Drachen-Blut ein Pfund Baum-Del, ein Viertel-Pfund Sibirgeil, ein Quartier guten Rheinschen oder Wein-Hefen-Brantwein, Manns-Harn und Eßig jedes ein Rößel, siede diese Stücke mit einan-

einander, und schmiere dem Pferde die vier Schenkel alle Tage einmahl damit, das thue man neun Tage nach einander, so warm als es an den Händen zu erleiden ist, und lasse das Pferd in der Zeit, wie auch in etlichen Wochen hernach in kein Wasser reiten.

**Gewächshaus, Winterung, Winterhaus, Orangerie,** ist in einem Lust-Garten ein Gebäude, darinnen die fremden und raren Gewächse, welche die Kälte nicht vertragen können zu Anfang des Herbstes eingestellet, und den Winter über für dem Frost durch mäßige Wärme bewahrt werden. Die Größe eines solchen Gewächshauses soll sich nach dem Garten, und dem Vorrath der vorhandenen Schirm-Gewächse richten: doch muß es allezeit dabei so geräumig seyn, daß nicht nur zur Nothdurft die Gewächse gegen Winters da hinein gebracht, so weit abgesetzt werden können, daß man zu einem jeden besonders gelangen möge, und sie doch alle gemäßigete warme Luft haben, sondern es soll auch dergleichen sonderlich in ansehnlichen Gärten, als ein großer Saal oder vielmehr Gallerie angeleget werden, daß man auch zur Lust den schönen und gelinden Tagen, wenn gleich die Gewächse darinnen sich befinden, gleich als in einem Garten daselbst auf- und abgehen könne, des Sommers aber, wenn die Gewächse ausgeleget, dieser Raum zu solennen Ausrichtungen, angelegelten Luftarbeiten, oder sonst benothigten Netzarbeiten gebrauchen lasse. Die vordere Seite desselben muß völlig gegen Mittag stehen, und mit hohen weiten Fenstern versehen seyn, welche im angehenden Frühling bey gutem Wetter geöffnet, und die frische Luft und warme Sonne dadurch hinein gelassen: im rauhen Winter aber mit Brettern Läden und Schirmen dergestalt versehen werden können, damit nur das nöthige Licht dadurch falle, Wind und Kälte aber nicht beste ausgeschlossen bleiben; zu solchem Ende werden auch ein- oder mehr Oefen, nach der Größe des Gebäudes hinein geleget, und durch dieselbe bey einfallendem Frost eine mäßige Wärme gemacht. Auf daß man aber wissen möge, wenn man anfangen soll einzubeizen, so muß man hier und dar im Gewächshause Wasser in Gefäßen hinsetzen, und wenn solche oben anfangen mit Eis zu harschen, alsdenn kan man obngeändert und ohne Bedencken mit dem Einbeizen anfangen. Dieses Einbeizen aber muß mit besonderm Vortheil geschehen, und ja nicht auf solche Weise, wie man es wan insgemein eine Wohn-Stube warm zu machen pfleget: Denn auf solche Art würde man den Bäumen und Gewächsen, wo nicht mehr, jedoch eben so viel Schaden verursachen, als die Kälte selbst, welcher man doch zum Nutzen der Gewächse gelehret wissen will. Dabey muß ein verständiger Gärtner eine temperirte Wärme beständig zu erhalten suchen, und daber sich nicht verdriessen lassen, bey der Nacht ein- oder etliche mahl aufzustehen, und nach dem Feuer zu sehen, auch nach Befinden daselbe zu mindern oder zu mehrren. Zu solchem Ende würde nicht undienlich seyn, wenn ein Thermometer oder die Kälte und Wärme anzeigendes

Wetter-Glas in dem Gewächshause, und zwar an einem Ort, da es die Sonne nicht beschienen kan, befindlich wäre, damit der Gärtner an dem Steigen und Fallen des Liguoris, das Steigen und Fallen der Hitze absehen, und mit dem Feuern sich darnach richten könne. An der Mitternacht-Seite muß es eine richtige Wand oder Mauer ohne Oeffnung haben; an den schmalen Seiten gegen Morgen oder Abend aber, werden entweder kleine Lust-Zimmer und Cabinete, oder aber die Glas-Cassen anebracht, dergestalt, daß man aus dem Gewächshause immedieate dahin gelangen kan. Wie im übrigen ein solches Gebäude anzulegen, abzutheilen, die Heizung darinnen anzubringen, die Gewächse daselbst zu rangiren, daß gute Bequemlichkeit übrig bleibe, und was mehr dabei in Obacht zu nehmen, dieses findet man nebst einigen gemachten Entwürffen erkläret, in L. C. Sturms Anweisung großer Herren Palläste 2c p. m. 65. Siehe Glas-Haus. Man hat sonderlich bey grossen Gewächshäusern auf die Vortheile zu sehen, um das Holz zu sparen, und doch auch die damit gesuchten Absichten zu erhalten. Dazu schicken sich nun verschiedene neue Erfindungen, durch Hülfe aus ein oder zwey Oefen einen grossen Raum in verschiedenen Graden der Wärme zu erhalten, dergleichen in dem fürstl. Saalfeldischen Lust-Garten wohl angebracht worden. In Leutmanns Vulcano Famulante findet man dazu Anleitung, wie auch in denen Schriften des Prof. D. Lehmanns zu Leipzig sel. Sonderlich hat er eine Erfindung durch den Druck von einer nicht allzufürbaren Glas-Casse bekannt gemacht. Der Herr von Rohr giebt in der Haushaltungs-Bibliothek p. 350. mehr Nachricht davon.

**Gewähr oder Gewährleistung,** heisset die Pflicht dessen, von dem man eine Sache bekommen hat, dieselbe, wann sie in Anspruch genommen wird, also, wie er sie übergeben, zu gewähren und einen im Fall der gantzen oder Entwährung um Theil, schadlos zu halten.

**Gewährs-Administration,** ist eine besondere Art der Verwaltung eines Gutes, da die Nutzungen desselben in Anschlag gebracht werden: hiernächst vergleicht man sich mit dem Verwalter auf eine gewisse Summe dergestalt und also, daß dieser die Summe jährlich liefert und über die Einkünfte Rechnung ablegen, wenn aber die Summa nicht heraus kommt, das übrige aus seinem Ventel zahlen, wenn aber mehr heraus kommt, eben derselbe von diesem Uberschuß der zu gewährenden Summe, einen gewissen Antheil, e. g. die Helffte, ein Viertel, Drittel vor seine Mühe haben solle. Es ist aber diese Gewährs-Administration nicht sehr als bey neuangelegenen Cammer-Reventen gebräuchlich, da sich die Erfinder mehrertheils auch zu solcher Gewährs-Administration verstehen. Herr Schreiber in seiner Schrift von Verpachtung der Cammer-Güter hat am Ende ein Formular einer solchen Bestallung eingezeichnet.

**Gewaldrecht,** heisset, wenn ein gefällter Bau-Stamm noch im Holze oder Wald bestet

schlagen, das ist aus dem größten vierkantig oder ins Gevierte gehauen wird.

Gewehnen, siehe Gewöbnen.

Gewehr, heißen alle von Eisen oder Stahl gefertigte Waffen, womit ein Haus-Vater seiner Haut bey feindlichem Ueberfall sich wehren, auch solche bey der Jagd, und sonst nützlich gebrauchen kan, als da sind Flinten, Büchsen von allerley Arten, Stüke, Teshinden, Pistolen, Buser, Musqueten, Carabiner zc. auch Spiesse, Ebel, Degen zc. Das Gewehr sauber und vor Rost zu bewahren, nimmt man gutes altes Lein-Öel ein Pfund, und Wachs drey Viertel-Pfund, diese beyde zerlässet man durch einander, damit streicht man das Eisenwerk an, wenn es vorher sauber abgeputzet worden, so wird es weiter nicht rosten. Wenn man aber die Rost-Flecken aus dem Gewehre bringen will, so nehme man Lein-Öel, Weinslein-Öel, Bley-Öel, Mandel-Öel, Spick-Öel, Rozmarin-Öel, Terpentin-Öel, Baum-Öel, jedes ein Loth, Capaunen-Schmalz, Dachsen-Schmalz, Wild-Kazen-Schmalz, Klauen-Fett, Hirsch-Marek, jedes ein Loth, gekosteten Schmirael, Vimsen-Stein, jedes zwey Loth, Roser-Öel, vier Loth. Das wilde Kazen-Fett, oder Schmalz, zerlässet man in einem saubern gläsernen Tiegel, thut hernach die Öele mit gestübtem Hammerschlag dazu, rühret es wohl unter einander zu einem Nus, verwahret es hernach wohl verbunden aufz beste. So man nun die Rost-Flecken an Gewehren und Büchsen vertreiben will, so beschmieret man mit dieser Salbe die Rost-Flecken, und reibet sie hernach mit einem saubern Leinen oder wollenen Lappen wohl ab, so gehen die Rost-Flecken alle hinweg, als wenn sie niemahlen da gewesen wären; Endlichen polirret man das Gewehr mit Zinn-Arsche, so wird es wieder hell und blank. Sollte diese Rost-Salbe etwan zu dick werden, so muß selbige mit Weinslein-Öel wieder erweicht werden. Wenn an einem Schieß-Gewehr, Rohr oder Würsch-Büchse das Zünd-Loch sehr verrostet ist, so verstopfe man selbiges mit Wachs, und fülle den Lauff mit Menschen-Harn an, lasse denselben ein paar Tage und Nacht darinnen stehen, und ryke oder ziehe alsdenn das Rohr, Flinte oder Büchse nebst dem Zünd-Loch nit obbesagter Materie aus.

Gewehr, Gewerf oder Waffen, werden nach Veydmännischer Redens-Art, die vier größten Zähne der wilden hauenden Schweine genennet, mit welchen sie Leute und Hunde darnieder zu schlagen vermögend sind; absonderlich aber brauchen sie die untersten beyden Zähne dazu, damit sie gewaltig um sich haßen, aber einem liegenden keinen Schaden zufügen können; dahingegen eine Sau mit ihren Zähnen unter sich beißen und zerreißen, aber einem, der aufgerichtet stehet, wenig Schaden kan.

Gewende, wenn ein Ucker so lang ist, daß man die Furchen mit dem Pfluge nicht auf einmahl macht, noch ganz hinaus ziehet, sondern denselben in zwey oder mehrere Theile theilet, so wird ein solches abgetheiltes Stücke, bis dahin, wo man die Pflug-Rehre oder Pflug-Wendung

gemacht, ein Gewende genennet. Daher sagt man auch, nach dem nemlich der Ucker gelegen, und abgetheilte ist, das Ober-Gewende; das Unter-Gewende; das Mittel-Gewende zc.

Gewende, oder das Wenden, ingleichen die Zimmels-Spüre, oder das Zimmels-Zeichen, wird von den Jägern dasjenige Zeichen genennet, welches der Hirsch in der Fahrt vor einem Thiere thut, da nemlich der Hirsch mit seinem Gehörne in einem Dickat oder Knack die dürrn Aeste antrifft, daß er dieselben, wenn er sich wenden und forszehen will, zerbricht und knicket, daß sie herab hängen, woran man die Höhe und Breite des Gehörns merken kann; Oder, wenn der durch die Stränge flüchtig werdende Hirsch mit dem Gehörne das Laub umwendet, und es gleichsam verkehrt streift. Und hieran hat der Jäger, wiewohl es nur in einem laubichten Dickat geschehen kan, desto gewisser den Hirsch damit anzusprechen, weil ihm solches kein Thier sonst nachthun kan.

Gewerck-Folz, siehe Schirck-Folz.

Geweyhe, heißet man die Hörner eines Hirschen: die Rehebocks-Hörner aber werden nur Gehörne und nicht Geweyhe genennet; siehe Gehörne.

Gewichte, sind gewisse nach einer proportionirten Schwere eingerichtete und abgemessene Körper, aus Stein, Eisen, Bley, Messing und dergleichen, womit man die Schwere eines andern Körpers erfahret, und sich in Kauffen und Verkauffen darnach richten kan. Wie aber dieser Dinge oder Körper, so nach der Schwere geschäset zu werden pflegen, mancherley sind, also hat man auch verschiedene Arten des Gewichtes, als Gold-Silber-Diamanten-Apotheker-Cramer-Fleischer-Gewicht, u. d. gl.

Das Gold-Gewichte bestehet in Marken, Caraten und Gränen. Eine Mark hat vier und zwanzig Carat, und ein Carat zwölf Gran, welche wieder in halbe, viertel, achtel, sechzehnen und zwey und dreiszig Theilchen abgetheilet werden. Das Silber-Gewicht bestehet in Marken, Lothen und Gränen, und hat das Mark sechzehnen Loth, das Loth aber achtzehn Gran. Nach dem Diamant-Gewicht, womit von den Jubelieren auch andere edle Steine gewogen werden, hat ein Carat nicht mehr als vier Gran, welche aber leichter als die bey dem Gold-Gewicht sind. Das Apotheker-Gewicht ist an seinem Ort zu finden. Das Cramer-Gewicht ist von dem Fleischer-Gewicht darinnen unterschieden, daß jenes um den eilfften Theil leichter ist, als dieses, welches dahero das schwere, wie jenes das leichte Gewichte genennet wird. In denen See-Städten, Amsterdam, Hamburg, Lübeck zc. werden schwere Saacen nach Schiff- und Lig-Pfunden, bey uns aber nach Centnern, und die leichtern nach halben und Viertel-Pfunden, Lothen und Quentlein ausgewogen. Die Schiff-Pfunde haben aller Orten zwanzig Lig-Pfunde, diese aber sind unterschieden, indeme ein Schiff-Pfund in Amsterdam funffzehnen Pfund, in Danzig sechzehnen Pfund, zu Königsberg, ingleichen in Liefz- und Curland

zwanzig Pfund, zu Hamburg, Elbingen und Lübeck aber nur vierzehn Pfund. Der Centner ist sehr unterschiedlich, und hat derselbe in Holland und Nürnberg hundert; zu Hannover und Leipzig hundert und zehen; zu Hamburg hundert und zwölf; in Braunschweig hundert und vierzehn; zu Danzig und in Elbingen, hundert und zwanzig; zu Königsberg, hundert und acht und zwanzig; und in Breslau, hundert und zwey und dreyßig Pfund. Der Leipziger Centner hat fünf Stein, der Stein aber zwey und zwanzig Pfund, dahingegen der Wiener Stein, dessen gleichfalls fünf auf einen Centner allda gehen, nur zwanzig Pfund hält. In Breslau hat ein Centner fünf und einen halben ganze, oder ziff halbe Steine; ein Stein aber ist vier und zwanzig Pfund. Das Pfund wird in zwey und dreyßig Loth, das Loth in vier Quinlein abgetheilt.

Gewinn, heißt in dem Spiel undiauch in der Nahrung dasjenige an Gelde oder nach Gelde gerechnet, was man nach Abzug des Aufwandes und aller Kosten, ja aller Lasten über dieselben noch Uberschuß hat. Denn der Zweck aller Nahrungs-Geschäfte ist mehr zu gewinnen, als man hatte, ehe man solche mit einer hauswirthlichen Sache anfangte. Man theilet ihn aber ein in dasjenige Theil, so man bey dem Geschäfte auf seine nothdürftige Erhaltung wendet, und denjenigen Theil, den man noch absonderlich zum Uberschuß hat. Dieses letzte kan nicht allemahl erlangt werden. Allein das erste muß wenigstens nach denen Regeln der Wirtschaft erfolgen. Hüffet man aber gar an seinem Aufwand ein, so wird man ärmer, und alsdenn muß man das Geschäfte entweder aufgeben oder klüger anfangen.

Gewinnen, heißet auch, wenn man von den Feld- und Garten-Früchten redet, so viel, als einerntet oder einsammelt.

Gewöhnen, ingleichen Entwöhnen, wird von denen säugenden Kindern gebraucht, wenn sie die Mutter oder Amme nicht ferner stillen, sondern nunmehr zu andern täglichen Getränken gewöhnen will, und geschiehet solches ungemein nach dem Verlauff eines Jahres, wiewohl auch öfters entweder aus dringenden Ursachen noch ehe, oder zuweilen aus besondern Absichten, wohl erst nach dem andern Jahr. Die bequeme Zeit hierzu wird von einem gehalten, wenn im Früh-Jahr oder Herbst Tag und Nacht gleich sind, und der Mond im Zunehmen ist.

Gewölbe, wird in der Bau-Kunst nicht nur eine nach einem gewissen Bogen gemauerte, und aus Steinen zusammen gefeste Decke genennet, davon ferner das Mathematiche Lexicon nachzuschlagen; sondern es wird auch derjenige Raum oder das Zimmer, daran sich dergleichen Decke befindet, eben mit diesem Nahmen belegt, und ihm zuweilen auch noch diejenige Benennung von der Sache beverfüget, welche darinnen zur guten Verwahrung aufbehalten wird: Also

siehe Milch-Gewürz-Speise-Gewölbe, u. s. f.

Gewölbe-Steine, sind besondere, wie ein Keil geleinete Mauer-Steine, die an der einen Seite dicker und breiter als an der andern. Es werden solche zu den Gewölben gebraucht, daß sie desto besser schließen, und solche hurtiger, auch mit geringeren Kosten erbauet werden können.

Gewölle, nennen die Jäger diejenigen Haare oder Federn, welche die krummschnäblichten Raub-Vögel, als Adler, Falken, Habichte, Schuhu und Eulen zc. mit ihrem Raube oder Kezung genießen, und in ihrem Kropffe sammeln, aber des andern Tages früh wieder Werffen, das ist, ausspeyen; außer dem sie sonst nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen geschickt sind.

Gewohnheit, was es sey, ist bekant und sonderlich daß die Gewohnheit oft Gesetze mache und aufhebe, ja erkläre. Suche Zerkommen. In der Wirtschaft hat man sehr darauf Acht zu haben, damit man nicht in Schaden komme. Daher hat man sich darnach zu erkundigen. Ländlich, sittlich, ist eine alte Wirtschaft-Regel. Allein außer dem hat die Gewohnheit, oder eine gewisse durch vielfältig wiederholtes Thun und Lassen eingeführte Einrichtung und Leichtigkeit in denen Bewegungen körperlicher Dinge, und in denen Kräften der Seelen, bey Menschen, Vieh, Feldern und Gewächsen in der Wirtschaft große Wirkungen. Und wenn man davon auf einmahl abgeben will, wenn die Gewohnheit auch unvernünftig ist, so gehet nicht gleich an, und man hat Schaden, sonderlich wenn sie eingewurzelt oder angekummet ist. Man wird es in essen, tringen, sätern, wohnen, arbeiten, pflanzen, säen, bey unzähllichen Dingen gewahr. Hier hat sich ein Hauswirt also sehr behutsam aufzuführen; Ja unnütze oder schädliche Gewohnheiten, wo es möglich, nach und nach abzuschaffen, wosferne sie nicht gar sündlich sind.

Geworffen, wird vom Falcken gesagt: wenn man ihn los läset, so spricht man, man habe ihn geworffen.

Gewürcke, siehe Rog.

Gewürze, sind von gewissen ausländischen Gewächsen die Wurzeln, Rinden, Blumen oder Früchte, welche so wohl an der Gesundheit als guten Geschmacks willen an die Speisen gethan, oder auch zum Theil von den Zucker-Beekern candiret, oder daraus auch von einem und dem andern Wasser gebrannt werden. Die vornehmsten sind des von: Pfeffer, Ingwer, Nagelein, Zimmet, Cardamomen, Safran, Muscaten-Blüthen, Muscaten-Nüsse zc. Von deren jedem an gehörigem Orte insonderheit Meldung geschehen. In einer wohlbestaltten Haushaltung, da man nicht die Gewürze einzeln und schon klein gemahlen aus dem Gewölbe holen läset, bedienet man sich gewisser in unterschiedene Sache abgetheilte und mit guten De-

keln versehenen Schachteln von Holz oder Blech, um allezeit von der selbst zubereiteten Gewürz etwas vorräthig darinnen aufzuhalten, welche dahero Gewürz = Büchsen heißen. Wie denn dergleichen klein zu machen, man ganz bequeme Hand = Mühlen hat, welche oben mit einer Leyer, unten aber mit einem Kästlein versehen, worein das klein gemahlene Gewürz fallen kan, so sich über dieses auch an einen Tisch, oder wohin man verlangt, anschrauben lassen, und wegen ihres Gebrauchs Gewürz = Mühlen genennet werden; der Ort aber, wo man das Gewürze theils in ganzen, theils auch einzeln und noch dazu schon klar gemacht und zubereitet haben kan, heißet ein Gewürz = Gewölbe. Die fremden Gewürze sind sonst nicht gar zu lange in Deutschland gebräuchlich. Die Alten waren mit denen inländischen Gewürz = Kräutern zufrieden. Sie sind auch gefunden. Mit denen fremden Gewürzen haben wir viel neue Krankheiten bekommen. Wir haben an Würze sonderlich das Sals, hiernächst Salbey, Thymian, Lavendeln, Zwiebeln und dergleichen, womit man eben das erlangen kan, was man mit jenen suchet. Wenn wir mehr nachdächten, und nicht das neue und fremde so sehr liebten, würden wir viel Geld, so dafür aus dem Lande gehet, ersparen und behalten können.

Geyer, ist ein großer Raub = Vogel, welcher ein scharffes Gesicht, und sehr starken Geruch hat. Es giebt derselben verschiedene Arten, Aschen = farbene, Casanien = braune und Gold = gelbe, welche seitjamer als die beyden vorhergehenden sind. Die meisten fliegen mehr nach dem Nase, als auf den Raub, und werden daher Roß = Geyer oder Nas = Geyer geheissen. Diejenige, deren Raub in Fischweicht besteht, werden Fisch = Geyer genannt; diese sind von der Natur mit Kräumen = Federn gleich andern Wasser = Vögeln versehen, und wissen die Fische aus dem Wasser dergestalt heraus zu fangen und fortzubringen, daß es zu bewundern ist. Sie ziehen Herbst = Zeit hier weg. Der Hasen = Geyer, so größer als der Fisch = Geyer, hat seinen Nahmen daher, weil sein Raub mehrertheils in Hasen besteht. Der Sünner = Geyer, so auch Hüner = Uhr, Weib, Milane oder Schwalben = Schwanz genennet wird, raubet so wohl in Höfen, als auf der Weide das junge Geflügel an Hünern, Enten und Gänzen. Er horstet in unsern Landen, brüet drey bis vier Junge aus, ziehet am allerersten mit weg, und kömmt auch, so bald der Frost vergehet, wieder an. Der Mäuse = Geyer raubet gemeinlich nur Mäuse und Frösche, wiewohl er auch an denen jungen Hasen und Geyzel nicht geringen Schaden thut. Er horstet auf die Art, wie andere Raub = Vögel, und ziehet zwar auch, alleine nur hier zu Lande, von einem Orte zum andern; als nemlich: Wenn ein Paar dergleichen an einem holzigen Orte und Gegend, wo Teiche und Sümpfe anzutreffen, gehorset, und denn dieselben zufrühen, so

machen sich diese Vögel in die ebenen Felder, und laugen die Mäuse weg, fallen auch wohl, wenn sie Gelegenheit dazu finden, auf die Luder. Der Rittel = Geyer oder Kötel = Geyer, ist wohl der unndseste unter allen Raub = Vögeln, massen sein Fang in nichts als Mäusen, oder jungen und noch nicht flüchte seynenden Vögeln besteht. Er horstet mehrertheils auf Kirch = Thürmen oder alten Gemaueten, und fället denen Menschen mit seinem unangenehmen Schreyen beschwerlich; ziehet wie andere Vögel weg, und kömmt zu rechter Zeit wieder.

Geyfer = Läggen, wird dasjenige vier Eckige, oben am Halse etwas ausgeschchnittene kleine Flecklein von weißer Leinwand oder bunten Catun genennet, welches man den kleinen Kindern oberhalb ihrer Kleidung über die Brust zu henden pfleget damit der ihnen aus dem Munde rinnende Schaum, Geyfer, oder was sie sonst darauf von Milch = Speije verschüttet, darauf fallen, und den andern Habit damit nicht beflecken möge.

Gibeln oder Gibelichen, siehe Karawischen.

Gibiz, siehe Ribiz.

Sicht, wird insgemein diejenige Krankheit genennet, darben man ein sehr schmerzhaftes Reissen in einigen Gliedmaßen des Leibes empfindet, dessen Ursprung einem sehr sauren oder salzigen und feidigten Schweiß zugeschrieben wird, und gewöhnlich seinen Auswurf an die Gelencke sezet, sonst aber Schwellt und Entzündung verursacht an denen Orten, wohin dergleichen Materie seinen meisten Trieb hat, und eben daher bekommt gedachte Krankheit von den Gliedmaßen, wo sich der beschriebene Zufall ereignet, seine Benennung, und ist entweder Chiragra, wenn es an den Händen, oder Gonagra, wenn es an den Knien, oder Podagra, wenn es an den Füßen empfunden wird; Ueberhaupt aber heisset man es auch das Zipperlein. Zuweilen ziehet der Schmerz von einem Ort zum andern, und bleibt an keinem gewiß, welches wird auch die fliehende oder reisende Sicht genennet; diejenige aber, welche Knoten und Puckeln ansetzet, die mit der Zeit aufbrechen, und eine kalkige trockene Materie auswerfen, heißt man die kalte Sicht. Einige vermeinen diese schmerzhaftige Krankheit durch die Sympathie, vermittelt einer Nerven zu vertreiben, indem sie sich ein Geschirr, Erde und eine Rube zur Hand bringen lassen, die Erde hierauf mit dem leidenden Theil, es sey eine Hand oder ein Fuß, in das Geschirr streichen, oder wie es sich nur schicken will, dahinein bringen, die Nerven darein stecken, und endlich die Erde wieder mit der Hand oder dem Fuß, darinnen der Schmerz, feste eindrücken, da alsdenn, wenn dergleichen gesetzte Rube oben grüne Wässer ausbreitet, es als ein gewisses Merkmal angenommen wird, daß die Krankheit von der Zeit nachlassen, und gar vergehen werde. Man pfleget aber diese Arbeit, nemlich eine

**Sicht-Rübe** zu seken, gemeinlich bald nach dem neuen Mond vorzunehmen und das Geschirr mit der eingesetzten Rüben, an einen temperirten Ort zu seken. Ich habe auf folgende Art durch die Sympathie dieser grossen Beschwernis abhelfen sehen; es ward der Patient an dem Orte, wo der Schmerz sich befand, gleich in dem neuen Mond in die Haut mit einem Feder-Messer geriret, ein oder mehr Tropffen Blut in reine Baumwolle gefasset, und diese sofort in eine nicht eben gleich am Wege stehende junge Weide versündet; Da nun dieser Zapfen in die Weide gehörig verwachsen, und dieses Experiment, ein paar mahl wiederholt worden, verlehre sich ebenfalls die Krankheit, doch geschähe dieses gleich bey dem ersten Anfall, und ehe sich selbige, so zu reden, feste gesetzt.

**Sicht-Kraut**, siehe Storch-Schnabel.

**Sicht-Rosen**, siehe Peonien.

**Sicht-Rübe**, wächst in sandigten und schattigten Orten und Gesträuchen. Die Wurzel purgiret. Sie wird gegen den Schwindel aerühmet.

**Sieck**, ist ein von Messing oder weis Blech bald eckig bald rund aerriebenes Behältnis, so an der oberen Decke mit einem beweglichen Spricel versehen, inwendig aber hohl, damit man darein einen absonderlich darzu bereiteten Einsatz mit glühenden Kohlen schieben könne, um sich dessen ausser aller Gefahr Winters-Zeit in den Kirchen-Stühlen zu bedienen, und die Füße darüber zu wärmen; zu diesem Ende sind diese nicht nur am obern Deckel, sondern auch an den Seiten hin und wieder durchbrochen, und mit einem ordentlichen Thürllein verschlossen, so daß deraischen von dem Frauenzimmer mit trefflichem Nutzen sich brauchen lassen.

**Siebel**, ist an einem Dache die schmale Seite, die nichts anders als die Verbindung eines Daches im Durchschnit vorsetzet. Der glatte streue Raum daran heisß das Siebelfeld, die äusserste Spitze, die Siebelspitze. Die Siebel sind, wenn sie frey liegen, sehr wohl gegen den Wind und Aufschlag des Regens zu verwahren.

**Sier-Bottich**, siehe Gähr-Bottich.

**Sier-Kammer**, siehe Gähr-Kammer.

**Siese**, siehe Jase.

**Sieß-Becken**, nennet man diejenige von Silber, Zinn, Porcellain und deraischen Materie rund verfertigte flache Schale, dar- ein man das darzu gehörige Gieß-Känn- gen setzt, und sich aus selbigem zu waschen pfleget.

**Sieß-Kanne**, ist ein aus eben der Materie wie das Becken zubereitetes auf einem Fuß erhebeneres Geschirr, so mit einer Schnur- zen und einem Henckel versehen, und mit reinem Wasser angefüllet in das Gieß-Becken gesetzt wird, um sich dessen in bedürffendem Fall zu bedienen.

**Sieß-Kanne**, ist auch ein Gärtner-Instrument, vermittelt dessen man daß aufge- arabene Land Sommers-Zeit mit Wasser zu besprengen pfleget, heisß sonst eigentlich ein Spreng-Krug.

**Gifftheil**, siehe Antora, *ubi nihil*.

**Gifft**, nennet man dasjenige überhaupt, was dem Menschen schadet, wenn es nicht in rechtem Maasse und in rechter Art bey dessen Leibe angebracht wird. Und in diesem Verstand kan Wein, Bier &c. ein Gifft seyn. Allein insonderheit heisß Gifft eine Materie, die an sich dem Menschen so wohl als dem Vieh sein Leben verkürzet, und dessen Tod, wo nicht gleich zu wege bringet, doch bald befördert, und durch übermäßige Kälte oder Hitze zerstört. Es wird aber diese Materie in einigen Sachen aus allen dreyen Reichen der Natur gefunden, nemlich aus dem regno minerali in einem Kobald, Arsenico, Mercurio u. s. f. aus dem regno animali in Schlangen, Kröten, Scorpionen und dergleichen, aus dem regno vegetabili in der Wolfswurk u. a. m. so daß man in die 500 Arten des Gifftes zählen will. Die Merckmahle, daran zu erkennen, ob man Gifft bekommen, sind ein grosses Reissen im Leibe und der Gedärme, starkes Zittern der Glieder, hefftiges Kopffsch und Schwindel, plötzlicher Ekel vor Essen und Trinken, kalter Angst-Schweiß, Aufschwellung, bleiche Nägel u. s. f. Nach dem Tode wird der Körper alsbald gelb, und kurz darauf ganz schwarz. Man muß aber dabey anmercken, daß öfters eine Sache dem Menschen ein Gifft sey, was denen Thieren nützet, und hingegen ein Gifft denen Thieren, was den Menschen dienet. Wiewohl überhaupt auch in Ansehung des eiaentlichen Gifftes der Menschen alles auf das rechte Maas und die Umstände ankommt. Zudem auch die giftigste Materie in gewissen Maas und Umständen gesund und gut ist. Daher noch eine grosse Frage ist: Ob eine Materie in der Natur sey, die schlechterdings dem Menschen Gifft sey? Von Gifft hat kurz und gut der berühmte Naturkündiger D. Scheuchzer in seiner deutschen Physique p. m. 149 seq. gehandelt. Die Mittel, die man darwider gebraucht, und sich derer zur Verwahrung gegen selbigen bedienet, und Gegen-Gifft genennet werden, sind unter vielen andern Milch und Nithridat oder Theriac, it. Orvietan; auch rühmet man davor nachstehenden Eßig als ein bewährtes Mittel in Pest-Zeiten, da man nemlich über Angerica, Vibernell Citronen-Schalen, Lorbeer-Beeren, Kauten-Knospen, Wachholder-Beeren, Zittwer und auf dergleichen dem Gifft widerstehende Sachen guten Eßig gies- set, die Krafft darein wehen läset, und als- denn solchen im Nothfall gebraucht.

**Gifft-Heil**, ist ein Stengel-Gewächs mit zarten aepaltenen Blättern und einer bleichgelben Blume. In der Wurzel ist ein weißes bitteres Fleisch, welches ein vortreflicher Gegen-Gifft in giftigen Krankheiten. Bey uns bauet man es in Gärten. In  
Frank-

Frank-

Frankreich und in der Schweiz wächst es wild.

**Gifftiger Thiere Biß**, es bezieht sich zuweilen, daß Pferde, Ochsen, Kühe u. von vergifteten Thieren gekochten oder gebissen werden, geschwellen, und ihnen an dem verletzten Orte grosse Knollen und Beulen auslaufen; ist es an einem Pferde, so nehmet Theriak und guten Wein, temperirts unter einander, und gießets ihm ein; hat es eine Bißel gebissen, so nehmet ein Bißel-Välglein, und reibet den Schaden wohl damit, so schadet es ihm nicht; vor Ottern- und Schlangen-Biß aber nehmet Hunde-Fett, schmieret das Pferd damit, darnach reibet fette Erden und Eßig in einem Scherben zusammen, und leget es auf die Geschwulst; oder bindet rohes in Eßig gefottenes Garn warm darüber. Wenn ein Stück Rindvieh von einer Schlange oder Otter verletzt worden, so dorff man nur den Schaden mit Scorpion-Öel, oder guter in Wein-Eßig zerriebener Seifen reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgefottenem Kletten-Kraut, oder auch mit altem Salzwasser sauber waschen; wider anderer gifftiger Thiere Biße aber soll man Drenfaltigkeit-Blumen oder sogenannte Stieffmütterlein nehmen, solche mit Kraut und Blumen im Wasser kochen, und dem Vieh fein warm auflegen; dergleichen Cur man auch mit Schellkraut, wie auch mit der Schwalben-Wurzel oder groß Schwalben-Kraut thun kan.

**Gifft-Wende oder Gifft-Wurzel**, siehe Schwalben-Wurzel.

**Gilbichen**, siehe Karauschen.

**Gilgen**, siehe Lilien.

**Gimpel**, ist ein bekannter Vogel, etwas größer als ein Sperling. Suche Blutzsind.

**Ginst**, **Geneste**, **Genister**, **Genster** oder **Ginster**, **Pfriemen-Kraut**, ist ein Gewächs, wovon man unterschiedene Gattungen hat. Der wilde oder gemeine Ginst, welcher auch einiger Orten Kuh- oder Rühn-Schröten, an andern aber Grienitzsch genennet wird, wächst gerne auf sandigten und Sonnen-reichen Plätzen und Hügeln, und zwar in großer Menge, fauget aber das Erdreich aus, und benimmt den nahstehenden Bäumen alle Kraft und Nahrung, demmet auch so sehr, daß wenig oder gar kein Wiedewuchs darneben aufkommen kan. Er treibet lange, dünne, holzigte, grüne Stengel, wie Gerren oder Röhren Ranns hoch, mit dünnen eckigten Zweigen, so bisweilen ausgebreitet stehen, und einzeln wechseltweise stehende länglichte und dunckel-grüne Blätter, fast wie der Flachs haben, welche aber nicht eber, als wenn dieses Gewächs blühen will, hervor kommen, auch bald wieder abfallen. Seine Blumen sind Gold-gelb, lieblich anzusehen, und ihrer Gestalt nach fast wie die Erbsen-Blüthen; diesen folgen kleine rauhe, anfänglich grüne nachgehends aber, wenn sie zeitig worden, schwarze Schoten,

worinnen etliche harte, breite und röhlichste Saamförner stecken, welche kleiner als Linsen sind, und kleinen Nieren gleich sehen. Die Schaaf- und Hasen nagen Winter-Zeit gerne an diesem Gewächs. Die Blumen, ehe sie aufbrechen, werden wie die rechten Capern mit Salz und Eßig eingemacht, und dabero auch von einigen Teutsche Capern genennet. Der

Spanische Ginst hat eine ziemlich harte und holzigte Wurzel, samt einem dergleichen Stengel, welcher, so er alt wird, fast einem kleinen Stämmlein gleichet, und in verschobene Aeste sich ausbreitet, aus welchen arumsrunde Rütlein hervor schossen, so an denen Seiten mit gar wenigen, und jedesmahl gegen einander stehenden kleinen Blätlein, gleich als mit Flügeln besetzt sind; oben tragen sie gelbe wohlriechende Blumen, aus diesen erwachsen nachmahls kleine Schoten, welche einen runden und schwarzen Saamen in sich halten, durch welchen sie vermehret und fortgepflanzt werden. Der weiße Ginst kan wegen seiner Größe und übrigen Nachhuns gar wohl vor einem Baum passieren. Er hat eine harte und holzigte Wurzel, einen Aschen farbigen Stamm, und viel in einander verwirte bleich-grüne Aeste. Die daraus sprossende subtile und spitzige Rütlein, so fast einer Ellen lang werden, tragen viele Blätlein, kleiner als die Rauten, und dabey sehr viele Blumen, welche am Boden roth, im übrigen aber ganz weiß sind; diese blühen den ganzen Frühling, hernach kommen grün-gelbe Schoten, darinn ein oder meistens zwey Saams-Körnlein liegen, so rund, hart, glatt, und dunckel-grüner Farbe sind. So wohl dieser weiße, als der Spanische Ginst erfordern eine gute Erde, wie die Küchen-Kräuter, eine mittelmäßige Sonne, und wollen im heißen Sommer heutz und wann begossen seyn. Sie werden beyde von dem Saamen aufgebracht, weil aber die Röhner eine harte Schale oder Häutlein haben, so muß man dieselben etwas eröffnen, und ins Wasser legen, sonst werden sie schwerlich fortkommen, oder doch wenigstens sehr lange zurücker bleiben. In den Gärten hat man ferner eine Art Ginst mit gelben Blumen, dessen Röhren und Zweige mit vielen Kleinen, harten und spitzigen Dörnern oder Stacheln besetzt sind, welche so bunt durch einander gehen, daß das Gewächs davon ein seltsames Ansehen gewinnet; es wird deswegen Scorpion-Pfriemen genennet, und aus dem Saamen, wie die beyden vorhergehenden, oder auch durch Zerreißung der Stücke vermehret. Zu denen vorigen Ginstern oder Pfriemen werden auch die Erd-Pfriemen gerechnet, welche eine lange holzigte Wurzel, schmale, runde Stengel, welche fast den Ginsen gleich kommen, und grüne aus lauter Gelencken bestehende Blätter hat, so an beyden Seiten, wie Flißch-Weile geformt sind. Dieses wird auch Genista spinosa genennet. Herr von Rohr mercket an, daß es falsch, als ob dieses in sandigstem Lande schnell



schuell wachse, in dem sie kaum in 12 Jahren in die Höhe, in guter Erde aber gut fort-komme. An denen Stengeln stehen dicke, gedrehte, Goldgelbe Blumen, nach welchen kleine bunte Schötlein folgen, so voll runder, schwerer Saam-Körnlein, wie kleine Wicken sind. Im Winter wölten alle diese fremde Dinst-Gewächse bey denen andern Schirm-Gewächsen in einem warmen lufftigen Gemache aufgehoben, und behorrig gewartet seyn.

Gyps, siehe Gyps.

Birgelen, werden von denen Schweikern die Zucker-Wurzeln genennet. Siehe Zucker-Wurzel.

Birtwurz, siehe Stabwurz.

Bitter, siehe Bitter.

Bitter-Bette, ist eine Art kleiner hölzerner Kinder-Betten, so an der Seiten mit Bitter-Wänden und Thüren versehen, darinnen die kleinen Kinder verwahret liegen, und des Nachtes nicht leicht heraus fallen können.

Glas, ist ein harter, durchsichtiger, aus Asche, (Vor-Asche) wohl gewaschenen weissen Sand, oder weissen glänzenden Kieselsteinen (Feuer- oder Flinten-Steinen) und Salts zc. durch die Kunst verfertigter Körper, welcher durch das Feuer so weich gemacht wird, daß man daraus unzählige sowohl zum nützlichen als yerlichen Gebrauch dienende Sachen und Gefässe bereiten kan, wenn es aber einmahl erkaltet, wird es hart und zerbricht leicht. Dergleichen sind allerhand Arten Trinek-Gläser, Wein- und Kelch-Gläser, Brantwein-Gläser, Bier-Gläser, Paß-Gläser, Arzney-Gläser, Verier-Gläser, Glas-Krüge und Becher, Willkommne, Recipienten, Kolben, Scheide-Köbgen, Retorten, Phiolen, Helme, Wetter-Gläser, Wasser-Wagen, Keibe-Schaalen, Schälgen, Seiger-Glöcklein, Garten-Glöcken, die jungen frühen Gewächse wider die raube Luft damit zu bedecken, Zucker-Gläser, Flaschen, Spritz-Gläser, Trichter, Schall-Gläser, Bouteillen, Sattel-Flaschen, Glas-Heber, Schropff-Köpfe, Spiegel, Kugeln und Fenster-Scheiben, als: grosse Regal-Scheiben, doppelte Scheiben, Spieael-Scheiben, Druck-Kuchen, achtzehnundertige und zweytausendige Scheiben, Tafeln, Röhrlein, Mafiu-Stänglein zc. Das Glas kan auf allerley Art blau, roth, grün, braun, von calcinirten Mineralibus, als Eisen giebt rothe, Zinn weisse, Kupffer grüne, Bley ebenfalls grüne, so schön als ein Schmaragd u. s. f. gefärbet, auch mit Del-Leim- oder Gummi-Farben darauf gemahlet, und die Silber und Figuren durchs Feuer darein gebrennet werden, davon Thom. Garzoni allgemeiner Schauplas aller Professionen, Künste und Handwerker p. m. 621. ferner nachgeschlagen werden kan. Es ist aber die heut zu Tage bekannte Art auf Glas zu mahlen, und zu brennen nur ein Schatten von der alten, aber

leider! verlohren gegangenen herrlichen Wissenschaft, dergleichen Kunst-Stücke zu verfertigen, von welchen man noch hin und wieder in berühmten Kirchen schöne Ueberbleibsel findet. So wird es auch auf gar künstliche Weise geschliffen, und mit sehr gutem Nutzen, sonderlich wegen des Gesichtes gebraucht, worzu nicht nur *Cartesius*, *Hevelius* und andere mehr, sondern auch zu unsern Zeiten vornehmlich *Serretel*, in einem eigenen Buch durch einen kurzen, deutlichen und aufrichtigen Unterricht gute Anleitung gegeben. Die vornehmste Kunst Glas zu machen bestehet hauptsächlich in dem Gebrauch des Löth-Salzes, welches man ehemals nur allein zu Murano in der Venetianischen Glas-Fabrie zu gebrauchen gewußt, wodurch das Glas dem feinsten Crystall ähnlich gemacht werden kan. Dieses Löth-Salz aber wird auf folgende Art bereitet: Man machet nemlich aus der Asche eines gewissen Krantes, welches zum theil aus Syrien, theils aus Frankreich gebracht wird, darunter aber die Syrische oder Orientalische vor die beste gehalten wird, eine Lauge, wie die Seifensieder etwa ihren Capital machen, läset dieselbe sich setzen, daß sie klar werde, siedet selbige hernach in einem Kessel, bis alle Feuchtigkeit eingefotten, und die Materie trocken im Grunde übrig bleibt, welches das Löth-Salz genennet wird: Von diesem Löth-Salz nimmt man einen Theil, und von weissen zu Pulver gestossenen Kieselsteinen, oder auf das reineste gewaschenen Sand zwey Theile, und ein wenig Manganeie nach des Meisters Gutedüncken. Dieses wohl unter einander vermischt, und in einen Reverbier- oder Calciner-Ofen gesetzt, und in einem Klumpen zusammen geschmelzet, und wenn es kalt geworden, heraus genommen, giebt eine Materie, die zum Glas auf das schönste bereitet, daran man nichts weiter thut, als daß man sie in den Glas-Ofen setzet, und wenn sie zergangen, nach seinem Verlangen daraus verfertiget, was man will. Joh. Kunckel in seiner vollkommenen Glasmacher-Kunst weiset p. m. 347. eine kurze und überaus nützliche Manier an, wie man die besten Salze, welche die Glasmacher zu ihrem feinsten Gut vonnothen haben, eben so schön und noch reiner als das oberwehnte weit hergebrachte Löth-Salz mit wenigen Kosten aus einer ieglichen Asche in Menge erlanen und zurichten könne. Nach des Plinii Bericht soll zu des Kayfers Liberii Zeiten ein Glasmacher gelebet haben, der dasselbe so zu temperiren gewußt, daß es nicht zerbrechlich gewesen, sondern so gar durch Hämmer tractiret werden können, dessen Fabric aber bald zerflöret worden. Vor vielen Jahren hatte das Venetianische Glas vor allen den Vorzug, und war von besonderer Kostbarkeit, tezo aber da in den Böhmischen, Preussischen, Hessischen, wie auch unsern Sächsischen Glas-Hütten solches eben so schön gemacht, ja von unsern Deutschen Glas-Schneidern weit künstlicher geschliffen wird, so ist auch nunmehr dessen Preis nicht mehr

mehr so kostbar. Wenn was rechtes durch dieses Landwirthschaftliche Nahrungs-Geschäfte des Glas-Schmelzens herauskommen soll, so müssen recht schöne kristalline Gläser, ein recht festes Glas, schön geschnittenes Glas, und endlich schöne Spiegel an einem Ort gemacht werden können. Ausser dem aber hat man wenig Vortheil davon, und man thut besser, daß man sich mit fremdem Glase behilft. Siehe Glas-Zütte. Bey des Königs in Polen, Augusti II. Majestät, fand sich in Leipzig ein Künstler, welcher das Glas von innen ganz unvergleichlich mahlen, solches wie den schönsten Agat oder Porphyr oder als ein goldenes Geschmir zubereiten konnte. Er war der Erfinder davon. Der König erzeigte ihm nach seiner recht königlichen Art große Gnade. Er hat aber bis 1750 so wenig seine Kunst als seine schöne Waare gemein gemacht.

Glas, heist insonderheit ein zum Trinken verfertigtes Gefässe, welches sowohl seiner verschiedenen Gestalt als Gebrauch nach, auch verschiedene Nahmen bekommt. Solche Gläser werden entweder geschliffen, oder von den Glas-Schneidern allerhand Zierrathen, Figuren und Sinnbilder auf eine künstliche Art darein geschnitten, indem sie auf die Schärfe eines an einer Spitze befestigten kupfernen Rädleins den reinsten Schmelzgel streichen, und anfangs die verlangte Figur damit einschneiden, hernach aber dasjenige, was durchscheinen und glänzen soll, mit einem bleernen Rade poliren. Je feiner nun die geschnittene Arbeit werden soll, desto kleiner müssen auch die darzu benothigte Näder seyn.

Glas-Bürste oder Kämer, ist ein an beyden Enden mit starken Borsten in die Rundung herum eingeschlagener etwas langer zusammen genehener Drat, vermittelst dessen die Flaschen und Gläser sich inwendig wohl reine machen lassen.

Glas-Haus, ist eine kleine Art von einem Gewächs-Hause, worinnen die Wärme der Sonnen zum Nutzen der ausländischen Bäume und Gewächse durch Hülsen der Glas-Fenster vermehret, die kranken Stücken in der Orangerie durch fleißige Wartung curirt: Auch die Saamen und jungen Gewächse durch die Hitze zeitlich ausgebreitet, und in ihrem Wachsthum befördert werden. Man pfleget dergleichen entweder als Flügel-Gebäude auf beyden Seiten eines Gewächs-Hauses anzubringen, und aus diesem, um der nöthigsten Communication willen, Thüren hinein gehen zu lassen, (da ne denn insgesamt Glas-Cassen genehmer werden), oder aber alleine zu bauen. Es sey nun welche Art es wolle, so muß die vordere Seite just gegen Mittag seyn, damit die Sonne dieselbige wohl bescheinen könne; auf dar aber auch die Sonne ihre rechte Wirkung haben moge, so müssen die Fenster schräg stehen, und von hübschen großen Glas-Laseln seyn, zu deren Bedeckung man zur Zeit eines Sayllosen oder Hagel-Wetters, Decken und Lücher in Ver-

reitschaft haben muß, weil in Ermangelung derselben die Glas-Fenster übel würden zugerichtet werden. Inwendig werden Stufenweise Stellagen von Holz und Brettern gemacht, damit man nach Erfordern eine gute Quantität von Töpfen und Scherben hinein setzen könne: unten aber, wo die Fenster aufstehen, müssen ordentliche mit Pfosten eingefangene Rabatten von gutem Erdreich anzutreffen seyn, solche zu Herfürbringung frühzeitiger Blumen und Früchte zu gebrauchen. Endlich müssen diese Glas-Häuser ebenfalls mit ihren Defen versehen, und bey Einföhlung einer denen darinnen befindlichen Gewächsen nachtheiligen Witterung behörig geheizet werden.

Glas-Zütte, heist dasjenige Gebäude, worinnen das Glas verfertigt wird, und alle zum Glasmachen gehörige Defen und andere Gelegenheiten anzutreffen sind. Der Defen findet man, obshon einige nur zwey, etliche aber gar nur einen gebrauchen, insgemein dreyerley darinnen. 1) Ist der Calcim-Ofen, in welchem auf einem erhöhten Fuß die Kohlen liegen, derrer Flammen den ganzen Ofen bestreichen, der schwarze Rauch aber, welcher über der Ofen-Fläche schwebet, zu dem Ofenloch hinaus stürzet. In diesem wird die Fritte oder das rohe Metall-Glas zubereitet, und wenn sie zur Gnüge calcinirt, von dem Giesser aus diesem Ofen genommen, und wenn sie erkaltet, zum benothigten Gebrauch aufgehoben. Der 2) ist der Schmelz- oder Werk-Ofen, in welchem die Tiegel oder Töpfe gefeset werden, und ist die Anzahl der Töpfe je nach der Zahl der gemachten Ofenlöcher allezeit gedoppelt, damit nemlich ein ieder Arbeiter einen Topf voll des gereinigten Metalls habe, welches schon zur Arbeit taugt, den andern Topf aber zum Metall reinigen, indem er in der Arbeit ist. Dieser Ofen ist in zwey Theile abgetheilt, davon der unterste Theil die Töpfe vom Herd absondert; dieser hat in der Mitten des Herds ein rundes Loch, welches mit eisernen Stäben belegt ist, die vierzehn oder mehr Zoll dick sind, und durch welche die Flamme abet, die von dem obren Ziegel-Gewölbe wieder auf die Töpfe zurücke schläget. Der dritte Ofen, welcher der Kühl-Ofen genennet wird, dienet dazu, daß man darinnen die verfertigten gläsernen Gefässe wieder erwarmen und folgendes abkühlen lässet; er hat aber seinen Nahmen daher, weil die Hitze in selbigen nicht so grausam, als in den beyden andern Defen ist. Wer ein mehrers von der Beschaffenheit und Anrichtung dieser gedachten Defen verlanget, kan diervon Job. Runckels vollkommene Glasmacher-Kunst, und zwar p. m. 228. nachschlagen. Ferner sind bey der Glas-Hütte des Glas-Schneiders Werkstat, worinnen dessen Maschine 2c. und die Glas-Kammer oder das Magazin, wo das gemachte Glas verwahret wird. Weil die Glas-Hütten in kurzer Zeit große Behölze wegfressen, und dadurch nicht nur viele leere und abgetriebene wüste Stesfen vertrittchen,

sondern auch das Wild vertreiben und die Vögel verschrecken, so ist in vielen Ländern, dergleichen Concession aufzurichten verboten. Am süßlichsten und nützlichsten läßt sich eine Glas-Hütte anlegen, wo große weitläufige Heiden und Wälder sind, da so wohl an Bau- und Brenn-als andern Holz ein großer Ueberfluß vorhanden, daß man davon gar keinen Abgang, oder doch nicht genugsame Bezahlung daver haben kan, und sonst mit dem Holze nichts anders vorzunehmen weis, sonderlich wenn an solchen Orten raube knorrigte Gebüsche zu schönen Feldern und Wiesen gemacht und abgeräumt, sonst aber recht schöne Glas- Waaren gemacht werden können. Denn ausser dem ist eine Glas-Hütte bey unserm Holz-Mangel dem Lande mehr schädlich als nützlich. Es sind aber dabey folgende Erinnerungen zu merken: 1) Das Holz, so jährlich zu denen Glas-Hütten erfordert wird, iederzeit zu rechter Zeit angewiesen, keinesweges aber denen Glasmachern, eigenes Gefällens ohne Anweisung zu hauen nachgegeben, 2) ordentliche Hiebe gemacht, und 3) alles Holz nicht nur auf die glatten Stamm-Ende gespalten, sondern bis auf die Spizel aufgearbeitet: 4) das gewöhnliche Klaffer-Maß gehalten; 5) keine sonderliche Unterlage gehauen; 6) das Nus-Holz aus denen Hieben oder Gehauen vorher ausgefondert; 7) zu dem wöhnentlichen Dorr-Holz, welches vermöge ihrer Belehnung denen Glasmachern vergonsüget, ihnen nichts als dörres Holz, und das sonst nicht zu nutzen, gefolget; 8) die Wald-Röder, welche sie zu ihrer Nothdurft bisweilen zu machen pflegen, ihnen zugemessen und richtig verfeinet; 9) mit der Hut und Weide, so ihnen vermöge der Belehnung gegönnet, in denen Schlägen und Gehägen kein Schade zugefügt; 10) ihre Hunde auf den Höfen und an Ketten gehalten; 11) das Feuer in gute Aussicht genommen; 12) das Holz, so sonst zu nutzen, nicht veräschert; 13) von den Aescherern oder Aschenbrennern, wegen besorgender Feuers-Brunst, und dabero entstehenden Schaden, genugsame Caution geleistet, und 14) dahin gesehen werden möge, daß bey dürren Jahren und Sommers-Zeiten nicht geäschert, sondern dasselbige jedesmahl Früh- und Herbst-Zeit verrichtet werde. Hingegen kan die Arbeit derer Glasmacher nur im Sommer getrieben, und muß solche, wenn sie einmahl angegangen, Tag und Nacht, ohne Abwesen damit fortgefahren werden, so lange der Schmelz- oder Werk-Ofen halten wil, welcher selten über sechs Monat zu dauern pflegt. Auch müssen 15) Concessionen zu Glas-Hütten niemahls unwiederrüflich, sondern nur auf Jahre ertheilet werden. So bald das Metall-Glas, oder die Materie, woraus das Metall bereitet wird, nach Bedünken in dem Topffe oder Schmelz-Tiegel genugsam zergangen, und zu einer schönen hellen und reichen Massa worden, welche sich coaguliret, so nimmt der Glasmacher eine eiserne Röhre mit einem

hölzernen Mundstück, welche der Kolben genennet wird, in die Hand, stößet das Ende davon in den Tiegel leicht oder tief, nachdem er viel oder wenig haben wil, und hält es so lange darinnen, bis sich, so viel Glas daran setze, als er zu dem Stücke, das er machen wil, nöthig hat, ziehet es sodenn heraus, bläset mit dem Kolben darein, daß es zu einer Blase wird, schwingt es hernachmahls starck herum, und giebt ihm die verlangte Gestalt entweder aus freyer Hand mit Hülffe der Scheere, oder bedient sich, wo dieses nicht angehet, eiserner oder steirner Formen darzu, und hält, so oft es in wähernder Arbeit erkaltten will, iederzeit das Glas an den Kolben in die Glut. Wenn es nun seine Form begehrtet Massen erlangt, wird es am Hals oder demjenigen Theil, so am Kolben feste sitzt, abgezwicket, und in den Kühl-Ofen gesehet, von dar aber in das Magazin oder Glas-Kammer gebracht, und entweder zur Stelle verkauft, oder durch Glas-Träger in andern Orten weit und breit verhandelt.

**Glas-Kraut**, so auch **Mauer-Kraut**, **St. Peters-Kraut**, **Tag und Nacht**, **Rebbüner-Kraut** genennet wird, ist ein Heil-Kraut, welches gerne in dürrern feinigtem Boden und auf alten zerfallenen Mauern wächst, hat einen haarigen, röthlichen oder braunen Stengel, breite spizig ausgehende raube Blätter, und kleine Purpur-farbene Blümlein, welche im Julio erscheinen. Der Saamen ist schwarz und gar klein, in kleinen Häuslein, die sich an die Kleider hängen, verwahret. Das frische Kraut auf die Wunden gelegt, oder gepülvert darein gestreuet, heilet sie, und bewahret für Entzündungen: Mit Hauswurz in Eßig gestitten, und Pflaster-weise aufgelegt, stillt den kalten Brand. Das daraus desillirte Wasser reiniget die Brust vom Schleim, befördert den Harn und Stein, und stillt die rothe Ruhr, Wassersucht und Podagra, so man früh Morgens nüchtern drey oder vier Loth davon trincket. Der davon gemachte Syrup und das daraus gezogene Salz, dienen nebst erstgedachtem Wasser wider alle Verstopffungen der Leber und des Milzes, und sind eine treffliche Reinigung der Nieren und Blase. Weil dieses Kraut scharff ist, kan man auch die Gläser damit säubern, und daher hat es den Nahmen **Glas-Kraut** bekommen.

**Glas-Schmelz**, siehe **Kali**. Die Asche dieses Krautes bringt bey dem Glas-Schmelzen die zerstoßenen Steine in Fluß. Daher heisß es **Glas-Schmelz**.

**Glatt-Eis**, heisß man, wenn es Winters-Zeit regnet, und gleich darein gefrieret, daß das Pflaster, oder worauf sonst der Regen gefallen, Spiegel-glatt zu werden pflegt. Dieses **Glatt-Eis** ist eine rechte Pest vor die Baum- und Obst-Gärten, und richtet manchen schönen Baum zu Grunde, sonderlich wenn sie in niedrigen feuchten Orten stehen,

und

und währenden solchen Glätt-Eisens keine Wunde wehen, welche die Bäume bewegen, und das Glätt-Eis abwerfen, als welches das einige Hülfsmittel wider dieses Unheil ist.

Glätten, nennet man die Arbeit, wodurch vermittelst eines runden Glases oder Gerbs-Stahles eine Sache, als Wäsche, Papier, Leder, planiret und spiegelnd glatt gerieben wird.

Gläubiger, ist eine Person überhaupt, die von ganzem Herzen und in der That bezeuget, sie glaube, traue, und verlasse sich auf einen iudersichtlich, wenn gleich die Sache, die sie von diesem hofft und wünschet, noch nicht wirklich da oder geschehen ist. Es sezet diese Gemüths-Verfassung einen sehr wahrscheinlichen oder gewissen und überzeugenden Beyfall bey diesem Satz voraus: der, dem man ein solch Vertrauen widmet, könne nicht nur, sondern wolle auch jetzt und künftig dasjenige leisten, so man ihm zutrauet und so er verheisset. Nach diesem allgemeinen Begriffe von einem Gläubiger, Glauben, Vertrauen, Credit, kan man nun auch insbesondere bestimmen, was in den Darlehns- und Schuld-Sachen ein Gläubiger sey und heiße. Denn das ist eine Person, die so viel Credit von einem andern, so der Schuldner heist, hat, daß sie diesem Geld oder Waaren auf seine Zusage oder auf Unterpand, oder auf Bürgschaft eines andern auf gewisse Zeit verborget, und glaubet, daß er die Zahlung mit oder ohne Zins alledern richtig leisten werde. Weil nun Menschen nicht allezeit leisten können oder wollen, was sie schuldig sind, so hat ein Wirt, wenn er Glauben und Credit geben will oder soll, große Behutsamkeit anzuwenden, damit er sich nicht selbst betrügen helffe, und um sein Vermögen bringe. Wenigstens hat er ein gut Gewissen, wenn er alle mögliche Behutsamkeit angewendet hat, daß er nicht Schuld daran, wenn er hernach doch betrogen wird. Und in solchem Maas heist es eine Mächtig der Geselligkeit creditiren, wenn man kan, hingegen eine höchst-schädliche Sache, sonderlich in Ansehung des gemeinen Wesens, wenn niemand etwas verborgen will, sonderlich wenn die Capitalia im Lande hier und da müßig liegen. Damit nun solche durch Creditiren roulliren, (denn man kan sie auch auf andere Weise laufen lassen), so ist kein natürlicher Mittel, als 1) alle Anstalt zu machen, daß Credit gehalten, Treue und Glaube beobachtet, und denen Gläubigern allenfalls schleunig geholfen werde. 2) Daß man Anstalt mache, damit die Gläubiger einen billigen Theil des Gewinnes, den die Schuldner mit ihrem Gelde machen, und zwar nach Unterschied, d. i. billige Zinsen bekommen, und also selbst durch den Credit gewinnen. Dieses aber kommt auf den floriranten Zustand aller möglichen Land- und Stadt-Nahrungs-Gewerbe eines Landes an. Sonst gehen allenfalls die Capitalia durchs Creditiren gar aus dem Lande, diesem aber entgeht der Nu-

gen, der durch den Verkehr im Lande dem gemeinen Wesen entsethet; Indem ein Thaler, der roulliret, allemahl seinen Thaler gewinnt, und daher kommt alsdenn dem Lande nichts zu nutzen, als daß die Zinsen des fremden etwan ins Land kommen, und darinne verzehret werden. Wo also viel Nahrung ist, da kan man mit Geld viel gewinnen, und folglich können und müssen auch die Capitalia besser rendiren. Wo wenig Nahrung ist, da kan man kein Geld unterbringen, oder man ist froh, wenn man nur sehr wenig Zins davon bekommt. Will mans auch an Güter legen, so können diese nicht viel eintragen, folglich sind sie nicht anzunehm, und das Geld verintrestirt sich auch schlecht. Und so hänget dieses alles als eine Kette an einander; daher sich daraus ungemeyn viel politische Schlüsse in Ansehung der ganzen Landes-Wirtschaft, it. der Stärke und Schwäche eines Landes nur aus diesem einigen machen lassen: Ob der Credit viel oder wenig in einem Lande ausgeübet wird. Man siehet also sowohl, was Credit vor ein großes gemeines Landes-Gut, als auch was er vor ein wichtiges Privat-Gut, und zwar am allerbesonderen in solchen Geschäften der Wirtschaft sey, worinne alles auf den Verkehr der Güter ankommt, nemlich in Handels- oder Kaufmanns-Geschäften; daher auch hier der Credit ganz besondere Eigenschaften, Rechte, Gestalt, Form und Ordnung bekommt, und also aller Credit in den gemeinen und Kaufmanns-Credit zu unterscheiden ist. Sonst aber hat ein Gläubiger in Ansehung der Klugheit, die Regeln der Wahrsehnlichkeit von obgemeldetem Satz, dem er Beyfall geben soll, wohl zu verstehen, und sonderlich zu untersuchen: Warum, wo, wenn, wo und auf was vor Versicherung er borge. Er muß wissen, wie die Gläubiger im Concurs auf einander an dem Orte folgen, wo er creditiret, u. d. g.

Gleden, wenn die Schnitter fünf bis sechs Hände voll geschnittenen Getraides neben einander auf das Beet hinlegen, so nennet man solches einiger Orten, eine Gleden, an andern aber, ein Gänsgen; etliche solche Gänsgen oder Gleden bey dem Aufsammlen in ein Seil gebunden, machen eine Garbe.

Glete oder Glette, ist nichts anders als eine calcinirte Blez-Schlacke, welche entsethet, wenn das Gold und Silber durch den Zusatz des Bleyes gereinigt wird, und phaset man sie ihrer Farbe und Güte nach in Gold-Glete und Silber-Glete einzutheilen. Die Gold-Glete, welches die beste, siehet wegen des starken Feuers röthlicht oder Gold-gelb aus: die Silber-Glete aber, welche geringer ist, bleich oder weiß. In der Medicin brauchet man die Gold-Glete mit Ruß-Del vermischt zum kühlen und abheilen, und soll, wenn bey den Kindern die Pocken, indeir sie abheilen, mit dergleichen Sälzgen bestrichen werden, solche keine Gra-

ben oder Narben hinter sich lassen; ein Elystier aus Silber-Glert, Esig, ein wenig Armenischen Bolus, Rosen-Wasser und Rusp-Del, stillet die rothe Ruhr oder den Durchlauff; gepulverte Glete und Bleyweiß in zerlassen Gänse-Schmalz gemischt, und Rosen-Wasser darunter gethan, ist eine gute Pomade vor das Gesicht, um solches sauber und glatt zu machen. Ausser diesem wird die geringe Glete auch zu Glasur genommen, und von den Töpfern vielfältig gebraucht. Ingleichen ist nicht unbekant, daß einige Gewissenlose Leute damit die schlechten sauren Weine zu verflissen pflegen, welche aber denen, so dergleichen trinken, an der Gesundheit höchst nachtheilig, und oft den Tod nach sich ziehen.

**Glied**, ist ein gemeinlich länglicher, zuweilen aber auch ganz runder Ring, deren viele in einander geschlossen eine Kette formiren.

**Glied**, wird auch das Stücke, so zwischen zweyen Gelencken, Knoten oder Absäßen an einem Stengel, Rohr- oder Korn-Halm ist, genennet.

**Glieder** schwinden, siehe Schwinden der Perde.

**Glied-Kraut**, ist ein wildes Heil-Kraut, welches breite, lange, spitzig zugehende, grünweiße Blätter, lange eckigte, knöpfige Stengel, und schöne weiß-gelbe Blümlein hat. Es wächst an feuchten trockenen Orten auf Bergen, Hügeln und Rainen, heilet allerley Wunden, sie sind gebauen, gestochen oder geschossen, Schlangen-Bisse, Geschwüre etc. ist gut für alle Entzündungen und Brand-Schäden, und heilet geschwinde, wenn man nur die frischen Blätter überlegt; so kan man auch mit dem davon gemachten Fußbad die Nase (das Rothlauff oder heilige Feuer) an den Beinen vertreiben.

**Glied-Wasser**, heißt das wässerigte Gelüfte, so aus denen Schäden, Wunden und Eiter-Geschwüren der Pferde zu rinnen pflegt. Es ist dieses ein böser Zustand, denn es schwindet das Glied gerne darnach, oder wird gar lahm, sonderlich wenn in den Gelencken und Gliedern ein gelblichtes Glied-Wasser sich befindet. Diesem Uebel bey Zeiten abzuhelfen, rad das Glied-Wasser zu verstillen, nehmet Alaun, Silber-Glerte und Gall-Aepffel gleiches Gewichts, pulvert alles zusammen ganz klein, thut es in die Wunden, laffet es so lange drinnen, als es drinnen bleibet, wo was von sich selbst heraus fällt, das füllet mit frischem wieder aus, also, daß ihr die Wunden gar nicht öffnet, noch austhut, vielweniger darcin offnet, bis das Glied-Wasser sich verstillt. Oder: nehmet Heydnisch Wund-Kraut, siedet es in Wein in einem neuen verdeckten Topff, daß es wohl den dritten Theil einkocht, und waschet alsdenn iederzeit warm die Wunden damit. Oder: pulverisirtet weißen Hunds-Koth, oder zu Pulver gestossene Krebs-Augen in den Schäden gestreuet, oder Leim-Del warm

übergeleat, verstillt das Glied-Wasser und heilet auch gar bald.

**Glocke**, ist ein mehrianaes Instrument, bestehend aus einem hohlen, an einem Ende offenen, am anderen aber spitzig zugehenden und dafelbst geschlossenen Rohr, darein sich ein auf gleiche Art geschmiedet rundes Eisen schicket; an dem offenen Ende kan es vermittelst eines Vorstreckers durch einen beweglichen Theil geschlossen werden. An diesem Theil ist hinten eine gute Holz-Schraube eingeseffen, daß man diese Glocke in ein unbeweglich Holz wohl einschrauben könne. Wenn nun diese Glocke dergestalt feste gemacht wird, daß darein sich schickende Eisen aliend in das mehriane Rohr gethan, dieses an den einaeschraubten hinteren Theil durch den Vorstreck besefiget, und alsdenn können Mandetten oder andere Tufen über diese Glocke gezogen und damit angeschlossen werden, so daß dieses Instrument an dergleichen Wäsche eben dajenige verrichtet, was sonst die bekannte Platte bey anderer klaren Wäsche zuwege bringt, daß sie nemlich dadurch starr, glatt und ansehnlich gemacht werde.

**Glocke**, (Glas-Glocke) ist ein gläsernes, unten weit und offenes, oben aber spitzig zugehendes Gefäße in Gestalt einer Glocke, womit man in den Gärten die jungen Schoten, Melonen und andere zarte frühe Gewächse wider die raube Luft zu bedecken, auch zugleich ihr Wachsthum und Trieb dadurch zu befördern pflegt.

**Glocken**, werden auch die Blumen einiger Gewächse genennet, welche die Gestalt der Glocken haben. Insonderheit heißet man eine gewisse Art Glocken-Blumen, weil sie vor andern wie Glocken aussehen, und sind von allerhand Farbe und Größe: Denn es giebt licht-blaue und weiße, licht-blaue und inwendig Vell-Farbe, hell-gelbe, gewölckte und gewässert-gelbe, auch weiße, welche theils einfach, theils gefüllt sind. Die einfache Glocken-Blume bestehet aus sechs Blättern, und hat in der Mitten einen hervorgehenden Kelch, fast eines halben Fingers lang, ist gegen dem Boden ena, und oben hinauf immer weiter wie eine Glocke; die kleine aber ist von der grossen nicht viel unterschieden, als daß sie kleiner; die gelbe gewässerte, und die weißlichte haben vor der vorhergehenden ausser der Farbe nichts besonders. Der gedoppelten oder gefüllten gelben Glocken-Blumen sind viererley Gattungen, nemlich drey grosse und eine kleine. Die grosse werden also unterschieden: Die erste Sorte kommt in der Blume mit der grossen gelben Narciße ziemlich überein, wiewohl diese einen rundern Kelch hat als jene; wegen Ueberflus der Blätter springet diese Blume gerne auf. Die andere Sorte treibet aus dem Grund ihres Kelches einen dicken Strauß von Blättern hervor. Die dritte aber bestehet aus zweyen Bechern, da einer in dem andern siedet, welches diese Blumen sehr

angenehm macht. Die vierte und kleine gefüllte Gattung hat bald eine, bald zwey Reihen Blätter, in deren Mitten ein Becher, so mit andern Blättern gefüllet, sich befindet, welches sehr wohl anzusehen ist. Diese Blumen erfordern insgesamt einen warmen Ort, wo die Sonne wohl hirtshemen kan, und müssen in solches Erdreich, wie man zu den Küchenkräutern braucht, nur vier quer Finger tief, und eine halbe Spanne weit von einander gesetzet werden. Alle drey Jahr kan man sie ausnehmen, und die junge Brut davon ablösen und abfondern. Weil auch das viele Wasser und der Schnee ihnen leicht schädlich ist, so muß man die Knospe mit Kartenzapfen, oder sonst mit etwas leichtes überziehen und bedecken, auch darneben im Begeiffen sich wohl in Acht nehmen.

Glucke, Glück-Henne, heisset eine alte Henne, welche, wenn sie sebrüret und ihre Küchlein führet, eine neue gluckende Stimme annimmt, und dieselben damit locket. Von diesem Gluckzen wird sie eine Glück-Henne genennet.

Glück, heisset entweder derjenige Zustand des zeitlichen Lebens, da man Gutes und Wohl genießet, man mag nächst der göttlichen Vorsehung die Hülfe die Art und Weise, in gleichen die Mittel desselben wissen, in seiner Hand und Macht haben, und den Zusammenhang eines solchen guten Zustandes oder Fortganges zu einem vollkommern Zustande, darinne man sich überhaupt oder in einem oder einigen Stücken desselben befindet, imit denen Umständen einsehen, oder aber nicht einsehen können, dazu nichts oder wenig mit seinen innern oder äußerlichen Kräften beitragen. Oder es wird insonderheit und eigentlich der Genuß eines zeitlichen Gutes, sonderlich aber des Vermögens, des Ehrenstandes und des Vergnügens dadurch verstanden, dazu wir durch uns verborgene Wege und Regierung Gottes, ohne daß wir den Zusammenhang der Mittel wissen, oder diese selbst hätten, gelangen. Oder man versteht endlich durch das Wort entweder die ordentliche oder eben ertzgedachte außerordentliche und verborgene Vorsehung Gottes selbst. Das ist der Begriff, den christliche Hauswirte vom Glücke haben, und sich deswegen der Heydnischen Gedanken und Reden von einer blinden Göttin des Glücks enthalten, vielweniger aber auf die abergläubischen Glücks-Mittel, oder ein günstig Glück zu erlangen, in ihrer Nahrung fallen sollen. Das einzige Mittel zum ordentlichen Glück ist beten, arbeiten und an Gott wahrhaftig glauben. Außerordentliches Glück müssen wir auf Gottes Weisheit und Liebe, wenn ers zu unserm ewigen und zeitlichen Besten vor gut befindet, ankommen lassen, und ihm sonderlich in solchen Umständen zutrauen, worinne jene Mittel allein, sonderlich aber unsere Arbeit gar nichts dazu helfen, und wir doch gleichwohl eine gewisse Sache schlechterdinges nöthig haben. Alsdenn ist es in

dieser Einschränkung vergönnet, etwas auf die außerordentliche, und verborgene Hülfe Gottes oder das Glück zu wagen. Denn das ist der in wirtschaftlichen Geschäften oft nöthige, weise und zugelassene Hazard. Der anders verfährt, ja wohl gar in bösen Zwecken aus Hazard oder auf gut Glück heydnischer Weise waget, der begehret einen blinden und thörichten Hazard, versündigt sich, ist verwogen, verunehret Gott, und verlücht ihn, stürzet sich auch in große Gefahr ohne Noth, und verfährt gar nicht hauswirthlich. Man muß aber nicht gleich alles vor einen Hazard ansehen, wo die Mittel schwer, oder nur diesen und jenen verborgen, oder die Leute nur hiweilen viel von Hazard pralen und schwaken. Denn daher kömmt es eben, daß viele schlechte Geister denken, sie oder ein anderer hazardire oder wage, und es gelinge ihm. Und diesen Irrthum setz man alsdenn öfters zum Grunde gewisser Regeln, die sehr wohl zu erklären, und noch deutfamer anzuwenden, nemlich es muß gewagt seyn: wer nicht wagt, gewinnt nichts: Frisch gewagt, ist halb gewonnen.

Glücks-Händgen, wird von einigen eine gewisse Art einer Wurzel genennet, welche einer kleinen halbgeschlossenen Kindes-Hand ähnlich siehet, und am Fichtel-Berge gefunden wird. Es mag diese in den abergläubischen Zeiten ihren Nahmen daher bekommen haben, weil man sich traumen lassen, daß derjenige, welcher dergleichen bey sich trage, in allen seinen Unternehmungen glücklich sey.

Gnaden-Jagd, ist, wenn aus besondern guten Willen einem in des andern Willen-Bahn zu jagen verstatet wird. Hierüber pflegt gemeinlich auf Seiten des Verleiheres eine schriftliche Concession ertheilet zu werden, darinnen nicht nur die Art und Weise, wie die Jagden angestellet werden sollen, in gleichen der Ort und District, in welchem die Erlaubniß zu jagen ertheilet, sondern auch die Zeit, mit der Laufel, daß er sich vorbestielte, solches nach Gefallen wieder zurüch zu nehmen, nicht weniaer die Jagd-Gerechtigkeit, nach eigenem Belieben mit zu exerciren, mit deutlichen Worten ausgedruct wird. Derjenige, dem die Gnaden-Jagd verstatet worden, muß dagegen einen Revers ausstellen, daß er die Gelegenheit des Forst und Bezircks mit allem Fleiß bewahren, die Gerechtigkeit desselben handhaben, und zum besten versehen; die Mark- oder Mahl- und Grenz-Steine im Wesen erhalten, aus dem Zulassen solches Jagdens an bestimmten Orten iezo und hinfürter keine Gerechtigkeit machen, noch außerhalb vorerwehnten Bezircks, weder vor sich, noch durch seine Diener oder die Seimigen in den herrschaftlichen Forst greiffen oder jagen, noch iemand anders zu jagen verstaten oder vergönnen wolle, auch allezeit erböthig sey, dieses Rechts, wenn es der Herr Verleiher zu revociren vor gut befinden würde, sich wieder zu begeben. und was etwa sonst noch für Punkte in der

dergleichen Reversen ausgemacht zu werden pfleget. Wie nun diese nach der Concession eingerichtet seyn muß, also hat solchen auch derjenige, dem eine Gnaden = Jagd zugestanden worden, aufs genaueste nachzuleben; Wem daher die Jagd des hohen rothen und schwarzen Wildpretz, als der Hirsche, wilden Schweine etc. vergünstiget ist, der hat nicht die Befugniß, das kleine Waidwerk zu exerciren, und Hasen und Füchse zu schiessen, obgleich sonst der bekannte Rechts-Regel nach, dem, so das mehrere erlaubet, das, welches weniger ist, nicht verwehret werden mag; Denn bey dieser Jagd = Materie leidet diese Regel ihren besondern Absau, in-temahl die hohe und niedere Jagd besondere Arten sind, bey denen man nicht von einer auf die andere solern kan; also ist nöthig, daß in der Concession eine jede Sorte recht deutlich exprimiret werde; gleicher Gestalt, wenn der Forst-Herr einem die Befugniß ertheilet, nach Füchsen und Hasen zu reiten und zu baiken, so hat derselbe dennoch nicht die Macht, auf dem Kestier sich anzustellen, und einen Fuchs oder Hasen mit der Büchse zu schiessen, indem dieses besondere Handlungen sind. Der Gnaden = Jagd kan sich einer so lange anmassen, als sie der Forst = Herr nicht wieder zurücke nimmet; läßt aber jener, nachdem dieser die Gnaden = Jagd revociret, von dem Jagen nicht ab, so wird er nicht unbillig belangt; ein anders ist es, wenn er nöthige Unkosten, z. E. zu Maintinierung derer Jagd = und Forst = Gerechtsame etc. angewendet, welche ihm von Rechtswegen vorher wieder zu ersetzen sind, ehe er von der concedirten Jagd absethet.

Gnaden = Jahr, ist diejenige an einigen Orten eingeführte Gewohnheit, oder auch in gewissen Fällen eingeräumte Vergünstigung, daß nach eines Mannes Tode dessen Wittib und Kinder seine, wegen dessen im Leben verwalteten Bedienung genossene Besoldung, oder andere deshalb angewiesene Einkünfte, ein halbes oder nach Beschaffenheit der Umstände wohl ein ganzes Jahr annoch genießen dürfen.

Gögler, siehe Buch-Fincke.

Göhrig, siehe Gehrig.

Gold, ist das alleredelste, allerschwereste und allerreinste Metall, es rostet und schmutzet daher gar nicht, laufft auch nicht an, ist sehr zähe und kan weder durch Feuer noch Scheide Wasser verzehret werden. Es läset sich theils pur und gediegen in den Erst-Gruben, wie auch in gewissen Klüssen unter dem Sande mit antreffen, theils aber wird in seinen Goldhaltigen, auch andern Silber = und Kupfer-Ersten gewonnen. Die Klüsse, so deshalb berühmt, daß sie Gold-Körner führen, sind in Europa die Donau, Elbe und der Rhein, wie auch der Lago etc. in Asien der Ganges, in Africa der Volta, an welchem die sogenannte Gold-Küste sich befindet, u. a. m. Die reichsten Gold-Gruben, und das feinste Gold hergegen geben die Arabischen, Perua-

nischen und Ungarischen Bergwerke. Seiner Farbe nach ist es gelb, doch öfen unterschiedlicher Art: aus dem allerfeinsten wird der Prat, und zwar aus einem Drittheil Graß bis 134 Schuh lang gezogen: so machet man auch aus selbigem den Kahn, der hernach über einen gewirnten Seiden-Faden gesponnen, oder auch so in den Manufacturen, Sticks-Regen und dergleichen zu allerlei verbrauchet wird; nicht weniger wipen die Goldschläger dieses zähe Metall dergestalt zu tractiren und zu Blättern zu schlagen, daß sie aus einem Lech in die 400 Quadr.-Schuh solcher Blätter heraus bringen, dieses geschlagene ist entwedder fein und ganz Gold, oder zwischen Gold, welches auf der andern Seiten sübern ausstiehet; zu geschweigen, was die Gold-Arbeiter und Goldschmiede zu so vielen Schmuck und Kostbarkeiten von diesem Metall verarbeiten; das daraus gemünzte Geld aber giebt die allerbequemste Art an die Hand, sonder große Beschwerniß eine ansehnliche Summe Geld in einen engen Raum zu bringen, und ganz unvermerct zu verbergen; das Gold zu Pulver gerieben, geselet, geschabet, geschlagen und zuweilen in der Speiße oder in Wein eingenommen, stärcket alle Glieder des Menschen, sonderlich aber das Herz, denn es macht ein gut frolich Geblüt. Das übrige muß man im Bergwerks = Lexico z. E. Mineroph. suchen.

Gold = Kammer oder Kammerling, siehe Kammerling.

Gold-Amsel, wird auch Bierhold von ihrem Geschrey genennet, und ist ein bekannter Vogel.

Gold-Blume, oder die Spanische Gold-Blume, hat kleine Blätter, wie die Garbe und einen ohngefehr Schuh-hohen Stengel, so mit vielen Neben = Aestlein versehen ist, deren jedes eine schöne Gold = zeide Blume ohne Blättlein, wie kleine Fästerlein brinaet, sie vergleichen sich, der Gestalt nach, fast der gelben Römischen Camillen, und behält ihre Farbe lange Zeit. Die gemeine Gold-Blume hat Blätter wie der Beifüß, und schöne Dotter = gelbe glänzende Blumen, wie die Ringel-Blume; etliche zeugen auch bleichgelbe Blumen. Die Cretische oder Candiantische Gold = Blume, ist zwercherley, denn etliche blühen ganz gelb, etliche halb gelb und halb weiß, haben beydersseits zerkerbte tief eingeschnittene Blätter, schier wie die welsche Bärenklau, und grosse Blumen, mit einem breiten, gelben und glatten Schildlein oder Auge inwendig, daraus der Saamen wird. Sie werden im Frühling gesäet, und wollen fleißig begossen und von allem Unkraut gesäubert seyn. Wenn die Pflanzen in etwas erstärcket, kan man sie in die Garten = Felder in gute und lockere Erde hin und wieder verpflanzen.

Golden oder Gilden-Leber-Kraut, siehe Leber-Kraut.

Gold-Fisch, wird diejenige Art Fische genennet, die bey Collberg in der Ost = See, in

gleichen bey Stetin im Frischen Haß in Menge gefangen werden. Dieser Fisch ist schuppig, länger und etwas breiter als ein Hering, wird meistens geräuchert und also verführt, ist kein gar zu gesundes Essen, doch wenn man sich dessen zur Abwechslung ein mahl bedienen will, weicht man ihn vorher ein, und kochet ihn alsdenn wie etwa die geräucherte Hechte mit Rüben. Seine Benennung hat er vermuthlich von der Farbe bekommen, indem, wenn er geräuchert, er recht Gold-färbig anseheth.

**Gold-Gewicht,** siehe Gewicht.

**Gold-Fahnelein,** ist ein kleiner Vogel, weicher am Leibe Oliven-farb, fast wie eine Nachtigall, am Bauche aber weißlich ist, auf dem Kopffe ein Vomeranssen = farbnæs Krönlein, oder Bläsgen in der Gasse eines Gersten-Körns, und auf den Fittigen Goldgelbe und melirte Federn hat. Er suchet seine Nahrung an kleinen Gewürmen auf denen Weiden, in steter Bewegung, wie die Schwarz-Meise; hat seine Brut im Busche und Gesträuch, und bringet binnen zwölf bis vierzehn Tagen vier bis fünf Junge aus, püebet auch alle Herbst mit andern Vögeln, und zwar am allerspätesten hinweg. Man hält ihn nebst dem Schnee- oder Zaun-König vor den kleinsten unter allen Vögeln.

**Gold-Käfer,** siehe Käfer.

**Gold-Karpfe,** ist ein See-Fisch, der wohl 3 Fuß lang wächst.

**Gold-Waage,** siehe Waage.

**Gold-Wiesen-Blume,** siehe Schmalz-Blume.

**Gold-Wurzel** siehe Affodillen.

**Gorgentine,** siehe Schmir-Brust.

**Gorl** ist eine gewisse Art eines starken runden gedrehten Fadens, dessen man sich zu Auszierung allerley Nähdwerke bedienet; insonderheit heißet man absonderliche Spizen daher Gorl = Spizen, worinnen nemlich die Blumen an stat eines Spizen = Bändchens mit dergleichen Gorl umleinet, oder davon formiret von innen aber mit allerhand Spizen = Stichen ausgefüllet seyn.

**Gosse,** wird dasjenige Gerinne genennet, woselbst auf der Gasse oder auf einem andern gestaffelten Wege, das vom Regen oder sonst zusammen gelauffene Wasser, vermittelst des Falles und abhängenden Bodens, seinen Abfluß hat.

**Goss-Stein, Guss-Stein,** aber ist ein kleiner ausgehauener kleinerner Freg, aus welchem ein Rohr unterwärts gehet, damit das dahinein geschüttete Wasser dadurch an gehörigen Ort geleitet werde. Man bedienet sich dessen gemeinlich in den Küchen, so in den obern Stockwerken eines Hauses sich befinden, damit das Spülig und anderes unreines Wasser nicht erst besonders über einen und den andern reinen Boden oder die Treppen hinunter getragen werden darf, sondern da-

hinem geossen, von selbst herunter lauffen möge. Damit aber wegen des in dem Spülig sich befindenden Unraths an Knochen, Scheuerwischen und dergleichen das Rohr an dem Goss-Steine nicht etwa verstopfet werden, und sonderlich Winters Zeit um so viel eher einfrieren könne, soll in dem Goss-Steine selbst die Öffnung der Röhre mit einem Draht-Sitter versehen seyn, daß dergleichen sowohl als auch manchermahl ungefehr wohl von nützlichen Sachen nicht etwas an Koffeln, Messern, u. s. f. bey dem Ausgossen darin fallen, sondern im Goss-Steine zurücke bleiben möge.

**Gottes = Gnade, Nicht = Arcut,** siehe Storch-Schnabel.

**Gottes = Ruh, Immer = Ruh,** heißt an einigen Orten eine zum Kirchen-Inventario gehörige und auf einem gewissen Gute haftende Ruh, welche der Besizer desselben nicht ablösen kan, sondern als eysern alljährlich mit einem gesetzten Zins der Kirche vergütet wird.

**Gottheit,** siehe Braunelle.

**Gourme,** ist eine unreine Feuchtigkeit, so bey denen Füllen durch die Nase weggeheth.

**Graben,** ist eine Garten = Arbeit, von welcher unter dem Wort Umgraben ein mehrers.

**Grab-Scheit, Grab-Eisen oder Spade,** ist ein Werkzeug, so einem Land = Mann und Gärtner unumgänglich nöthig ist. Es ist solches nach Ausweis der Figur 1 Tab. IV entweder aus einem ganzen Stücke Heils mit einem starken hölzernen Stiel oder Krücke gemacht und vorne mit einem runden geschärfften Eisen beschlaagen, oder aber das Eiseil, womit man gräbet, sanz eysern und eckigt gemacht und in die Dille ein starker hölzerner Stiel oder Krücke, nach der Figur 2 gestoffen. Sie werden dem Lands = Gebrauch nach, auf unterschiedliche Arten, bald breiter, bald schmälere gemacht, und dienen hauptsächlich die Erde damit umzubrechen und umzuwerfen, Graben in Feldern und Wiesen, und Baum = Löcher in Obst = Gärten damit zu machen, die großen Beete, Rabotten und Felder damit umzugraben, deren Teichen und Caudlen ihre gehörige Tiefe mit zu geben, den ausgeführten Schlamm, zum Dienst des Gartens damit umzuschieben, und den Leimen zum Ziegelsreichen und anderer Keller = und Kleib = Arbeit auszugraben, und zu andern dergleichen Arbeiten mehr.

**Gra de Tour,** ist eine Art einfärbigen selbsten Zeugens, von gedrehten runden Fäden, der nicht so breit und fein, als der Perennin, und wird zu mancherley Auskleidung gebraucht.

**Grad,** wird von vielen Dingen gebraucht, und bedeutet sonderlich ein gewisses Maas in der Meskunst, ingleichen die Stufen der Anverwandtschaft, wenn man sie in Erbchaften und Heyrathen berechneth.



**Grab-Sparren, siehe Sparren.**

**Gräben,** sind etwas breite und nach erfordernden Umständen gemachte Vertiefungen in den sonst ebenen Erdboden, welche bey denen an Land-Strassen und Wiesen eine nothwendige Sache, und werden an diesen Orten deswegen angeleget, damit nicht auf die besäete Felder oder daran liegende Wiesen aus- und solche zu Schanden gefahren werden. Man muß auch einiger Orten auf sehr flach und eben liegenden Aeckern und sumpfigen Wiesen Gräben machen, damit das übrige Gewässer und Feuchtigkeit entweder darinnen stöcken oder auch verlaufen könne. Dergleichen Gräben sollen alle Jahr im Februario oder März, so bald man wegen des Frostes dazu kan, gehoben, das ist, geräumt und ausgeworffen, oder sonst nur allezeit reine gehalten werden, worbey zu merken, daß an Grenz-Gräben der Aufwurf auf diejenige Seite kommen müsse, dem der Graben und das daran stossende Stück Land gehört. Ist aber der Graben gemeinschaftlich, so wird er auch von heyden Theilen gehoben, und der Aufwurf auf beyde Seiten gleich gemacht.

**Gräften,** werden von einigen, die bey dem Sencken in denen Wein-Gebirgen gemachte Gruben genennet. Siehe Senck-Gruben.

**Grän oder Gren,** ist nach dem Gold-Gewichte der wölffte Theil eines Carathes; nach dem Silber-Gewichte der achtzehende Theil eines Loths; und, nach dem bey denen Münz-Meißern gebräuchlichen Gewichte, der vier und zwanzigste Theil eines Vienna-Gewichts; bey allen diesen Gewichten aber der zweyhundert und acht und achtzigste Theil einer Mark.

**Gränge,** und die davon abstammende Wörter suche unter Grenze.

**Gräserey,** bestehet in solchen Plätzen, welche zwar mit Gras bewachsen, aber nicht füglich mit der Sense abzuheuen sind, sondern mit der Sichel abgeschnitten werden müssen; als da sind Gärten, Ränder an Büschen, Brabnen und Wiesen, Dämme, Feld-Kaine und Solzungen, worzu noch die Gräseren, oder vielmehr das Jäten und Ausraufen des Unkrautes auf denen Getraid-Husen: Möhren: Kraut: Rüben- und Lein-Feldern gehört. Nach welchen Umständen denn ein anders die Feld-Gräserey, welche im Winter Getraide nicht länger als bis alt Philippi Jacobi stat hat; ein anders die Solz-Gräserey, und wieder ein anders die Gräserey auf Wiesen-Rändern, Dämmen und dergleichen ist.

**Gräslein oder Meer-Zeiflein** ist ein Vogel von unvergleichlich schöner Farbe, welche aber, wie bey denen Hänflingen geschieht, in dem Vogel-Haus nicht erhalten werden kan, sondern gar bald vergehet, obgleich der Vogel bey Leben bleibet. Es giebt deren von

zweyerley Größe, deren Unterschied jedoch nicht groß, sondern oft mehr an der Stimme, als am Leibe zu mercken ist. Vendes die grössern und die kleinern, doch diese noch mehr als jene, sind an der Brust schön roth, welches um so viel anmuthiger läßt, weil solche rothe Federlein mit weissen eingefast zu seyn scheinen; die Kehle ist schwarz, eben so wie bey denen Zeifigen oder Zeislein, davon sie auch den Nahmen Meer-Zeislein mogen bekommen haben: Wo das rothe aufhöret, fangen weisse Federn an, welche sich bis hinunter zu dem Schwanz erstrecken, und an beyden Seiten mit schwarzfarnelichen Streifen umfungen sind, am Kopf und Rücken sind sie dunkelgrau, mit sehr wenig bräunlichten Federn vermischt, und die Flügel sind gleicher Farbe; ganz am Ende des Leibes obenher, wo der Schwanz anfännet, kommen etwas weislichte Federn, doch nicht so weis, als die so aleich gegenüber untenher sich finden. Am Kopf sind sie an dem Ort, wo die Stieglitze roth sind, doch nur obenher, und nicht rings herum wie die Stieglitze, auch trefflich schön roth, so zu ihrem an dicksten Orte gelben, und vornen hinaus schwarzlichten Schnabel sehr wohl siehet. Die Weiblein von der grossen Art, haben das rothe Flecklein auf dem Kopf, sowohl als das Männlein; die Weiblein von der kleinen Art aber, haben an stat dessen ein gelbliches Flecklein, und in solcher Farbe verändern sich auch die andern, wann sie eine Zeit lang im Käfig stehen; an der Brust aber siehet man bey denen Weiblein nichts rothes, sondern derselbige Platz ist weis und rothstrahllich. Die Leibes-Größe ist wie ein Zeifig, doch sehen sie, weil sie einen längern Schwanz haben, länger, als dieselben aus, wiewohl auch die von der grössern Art etwas grösser und an der Brust dicker, übrigens aber dem Schnabel und der Gabel am Schwanz nach allerdings denen Zeifigen gleich gestaltet sind. Dieser Vogel hat kurze Füße; solche sind, wenn man sie fänget, kohlischwarz, sie werden aber, wie bey allen Vögeln, die schwarze Füße haben, aefschiet, im Vogel-Hause mehr und mehr weißlicht, und ist daran sogleich zu erkennen, ob der Vogel schon lang, oder erst neu gefangen sey. Er hat keinen Gesang, und ist als ein fremder Vogel in unsern Landen nicht alle Jahre zu sehen; manche Jahre aber kommt er in unzähliger Menge, und wird alsdenn bey hunderten auf denen Herden und mit Leim gefangen: Denn sie halten dermassen eifrig zusammen, daß keiner von der Schaar sich trennen läßt, sondern wo eines, das etwan voran fliehet, hin will, da folget sobalden der ganze Haufen hinnach; und ist also zwischen diesem Vogel und dem Fincken ein sehr grosser Unterschied hierinnen: Denn wenn der Fincken sehr viele, ja wohl etliche hundert oder tausend auf einem Feld verammet sind, und man wirffet mit einem Stein unter sie, so bleiben selbige nicht besammen, sondern fliegen einer dort, der andere da hinaus. Wenn die

die Gräslein hiesiger Landen durchstreichen, so geschlehet solches im October und November; Mitten im Monat Januario aber kommen sie mit so grossen Hauffen wieder zurücke, als sie im October und November durchgestrichen sind, bis sie im Februario ihren Wieder-Erlich beschliessen. In der Freyheit bestehet ihre Nabrung in Erlen- und allerhand andern Baum-Saamen, im Boelbauer aber lassen sie sich gar leicht mit gedrucktem Hanff, oder weil sie bey diesem Futter zu fett werden, mit Lein-Dotter und Rübe-Saat lange Zeit erhalten, doch behalten sie ihre Schönheit nicht, denn da sie anfänglich auf die Art, wie die Häufigen an der Brust und am Kopf vertreflich roth sind, werden sie in Zeit von einem Viertel-Jahr, auch ehe sie sich vermauset, ganz abfärbig; dahero, und weil sie überdis schon gedachter massen, keinen Gesang haben, selten lang in den Vogelbauern erndbret, sondern meistens, wenn man siehet, das sie die schöne Farbe verlohren, wieder ausgelassen werden.

Gran, ist nach dem Apotheker-Gewichte, der zwanzigste Theil eines Scrupels, und der sechzigste Theil eines Drachma oder Quintleins.

Granadille, siehe Passions-Blume.

Granat, Granat-Appfel, ist die Frucht des Granaten-Baums, der zwar ein ausländisches Gewächs, wird aber doch, um seiner angenehmen Blüthe willen, heut zu Tage in vielen deutschen Gärten gezogen. Man hat dessen zweyerley Gattungen, zahme und wilde. Die Blätter des zahmen Granat-Baums kommen denen Blättern des Del-Baums oder Myrthen-Baums gleich, sind aber nicht so spitzig als diese, sondern stumpf, schmal, dick und glänzend, haben eine vollkommen schöne grüne Farbe, sind mit rothen Aderlein durchzogen, und hangen an rothen Stielen, fallen aber gegen Winters ab. Die Aeste und Zweige sind flechtlich, röthlicher Farbe, und lassen sich leichtlich biegen. Die Blüthe ist ganz licht-roth, und bestehet aus fünf länglichten Blättern. Die gedachte Frucht, welche aus dieser Blüthe wächst, ist groß, und gleich einem Appfel rund, hat eine dicke, anfänglich grüne und nachgehends röthlich-braune, inwendig aber gelbe Schale, welche mit einer grossen Menge rother, eckiger und saftiger harter Kornlein angefüllet, diese aber durch eine sehr zarte Haut von einander unterschieden sind. Die Granat-Appfel werden, allein ihrem Geschmack nach, in dreyerley Geschlechter oder Arten abgetheilet, nemlich in die süßen, sauren und Wein-saurigen. Die süßen Granat-Appfel stärken das Herz und bekommen auch der Brust wohl; die sauren kühlen und halten an, stärken auch den Magen und Appetit, gleich denen Cironen und Limonien; die Wein-saurigen erfrischen vor andern in hitzigen Fiebern, und stärken das Herz, weswegen denn auch der bekannte Granaten-Wein mehrentheils aus diesen gepresset, und zu eben dem Gebrauch

aufgehoben wird; Wiewohl auch von denen andern der Saft also gepresset und zu uns gebracht wird, dessen Qualitäten mit der Frucht selbstem überein kommen. Die Schalen von dieser Frucht, welche man in Ofcinen süßret, sehen äußerlich rauh und wie altes Leder, inwendig aber bleich-gelb, und kommen an ihrer Krafft gänzlich mit denen Gall-Appfeln überein, so gar, das man auch aus denselben mit dem Vitriol eine schwarze Dinte machen kan; wegen ihrer sehr zusammen ziehenden Eigenschaft werden sie in allen Bauch-Flüssen und Blut-Stürkungen mit großem Nutzen gebraucht. Die Granaten-Bäume, welche bey uns wohl blüthen, aber keine Früchte tragen, erfordern ein sehr gutes Erdreich, welches zur Helffte aus altem verfaultem Miste, und zur Helffte aus frischer durchgeworfener Erde bestehet; auch öfters um den Baum herum mit einem kleinen Hand-Spädlein aufgedraben werden muß. Mit solchen macht man den Anfang vom Monat April, wenn es nemlich warm zu werden beginnt. Sie werden am besten und sichersten durch die junge Brut fortkriegeret, und zwar folgender Gestalt: Man sicht nemlich im Frühling diejenige Neben-Schößlinge, von denen man vermuthet, das sie schon ihre besondere Wurzeln haben, von dem alten Baum ab, setzet sie zusammen in einen Kasten, bis sie etwas erstarcket und im Stande sind, einzeln in absonderliche Geschirre versetzt und vertheilet zu werden. Die Begießung ist ihnen den Sommer über sehr nöthig, und kan denen in Kübeln und Geschirren stehenden damit nicht so leicht zu viel geschehen; im Winter aber darf man ihnen weder mit Wasser noch mit Schnee zu nahe kommen, sonst würden sie gleich verderben: Denn sie sind eines von denen Gewächsen, so gar keine Kälte leiden können; derowegen muß man sie im Gewächs- oder Winter-Hause dem Ofen am nächsten setzen. Wenn sie im Wachsen still zu stehen beginnen, und keine neue Schosse mehr treiben, so ist es ein Zeichen, das sie zu viel Wurzeln haben, und die Gefässe ihnen zu enge werden; dahero muß man sie in dem nächsten Frühling ausheben, die auswendigen überflüssigen Wurzeln hinweg schneiden, hierauf in die mit alter Erde neu angefüllte Geschirre setzen, und etliche Tage in Schatten stellen. Wenn eichene Asche unter das Erdreich vermengert wird, soll solches sehr viel zu Beschleunigung und Vermehrung der Blüthe dieser Bäume contribuiren; wiewohl andere mehr auf den Küß-Mist halten, nächst welchem sie auch den Schweins-Merd- und Menschen-Mist wohl vertragen können. Die Granat-Appfel muß man, wo sie reif werden, auf den Bäumen wohl zeitigen lassen, sonst schimmeln und verderben sie. Wenn man sie an der Sonne wohl austrocknet, hernach in ein irdenes Geschir einmacht, und solches wohl verlutirt, das keine Luft hinein kommen mag, so halten sie sich sehr lange, doch muß man dabey fleißig in Obacht nehmen, das, wenn man sie vorher zween oder

oder drey Tage an die Sonne bringt, man sie auf die Blüthe oder Krone lege, so dauern sie desto länger, weil sie die Sonnen-Strahlen nicht belästigen noch weck machen können. Der wilde Granaten-Baum ist dem zahmen gleich, ausgenommen, daß er fürker und schlächter ist, auch keine Frucht, aber schöne Blumen von dreierley Arten bringet, nach welchen man sie unterscheiden kan; nemlich die große, deren Becher oder Glocke an dem Rand herum ansageschnitten, und mit dünnen Krausen recht hoch- und Feuer, rothen Blätlein gefüllet ist; die bunte oder rothe mit weissen Flecken, so gleich jener vollblüthig ist, und die Kleine gelbe, so in denen Apotheken des Balanitorum genennet werden. Die Wartung dieser drey wilden Arten ist eben so, und alles dabey zu beobachten, wie bey den zahmen Granaten-Bäumen, dahero man sich Kürze halber darauf beziehet.

Granaten-Birn, ist eine rothe Birn, hilft wider den Blut-Fluß, und ist angenehm zu essen.

Granaten-Stein, ist aus dem Geschlecht der Carfunkel, aber ein durchsichtiger Stein, wird im Mohren-Land und ohngefahr bey der Stadt Tyro im Meer-Sande gefunden. Dieser wird eckigt und flach in die Verschiedene Dingen gefasset, oder rund geschnitten an einen Kaden gereiht, und vom Frauenvolck als eine Zierath am Halse getragen. Man zählet dessen dreierley Sorten: Die erste, so auch die gemeinste, ist etwas licht-roth, wie etwa die Granat-Apfel-Blüthe; die andre fällt in den Jacinth, und die dritte zeigt sich nach der Violon-Farbe. Er giebt in der Medicin ein herrlich Herz-stärckend Mittel, und vertreibt alle Traurigkeit.

Grapp, Krapp, wird eigentlich das gröbliche Pulver genennet, welches man aus der Wurzel einer gewissen Pflanze, so den Nahmen Farber-Körbe führet, auf einer Stampf-Mühle stößet, und von den Färbern zum Rothfärben gebraucht wird. Der schlechte wird aus der ganzen Wurzel bereitet, der gute aber, welcher den Nahmen Grapp mit Recht verdienet, wird nur von demjenigen gemacht, was nach Absonderung der äussern Rinde, und des inwendigen hölzigen Kerns von der Wurzel überbleibet. Siehe Farber-Körbe.

Gras, heisset man insgemein alle diejenigen Kräuter, so auf Wiesen, Feldern, Rainen etc. wild wachsen, und beydes den wilden und zahmen Thieren, so farin, als trocken zur Speise dienen; insonderheit aber wird das in großer Menge darunter befindliche schmale und langblättrige Gewächse also genennet. Nach der unterschiedlichen Beschaffenheit des Grundes und Bodens, ist auch das Gras, so darauf wächst, gleichgestalt nicht einerley, sondern ebenfals von unterschiedlicher Art und Gattung; Denn etliches ist grobes, schmielates, schilffig- und ungeschmacktes Gras, so fürnentlich an grossen fließenden Bächen oder See-Usfern, oder sonst in Morast- und sumpfigen, brüchigen Dörtern

und Gründen zu wachsen pfleget, welches dem Viehe sehr ungesund, und dahero demselben ehe zur Streu, als Fütterung dienlich ist; dahingegen das andere, so klein, lieblich, wohlgeschmackt, voller Kräuter und Blumen, das gute ist, weil es dem Viehe eine anmuthige, gute, gesunde Weide und Fütterung abgiebt, absonderlich da viel Spanischer rother und weisser Klee, Vogel-Wicken, Melissen-Kraut etc. darunter ist, als bey welcher Beschaffenheit das Gras, den Kühen insonderheit wohl zur Milch zuschläget, und nicht nur vor dieselbe, sondern auch vor die Schaafe, in specie aber vor die Lämmer das kräftigste Futter ist. Nächst denen Vogel-Wicken und verschiedenen Arten Klee, hat man noch andere gute und dem Vieh annehmliche Gras- und Wiesen-Gewächse: als da sind zum Exempel, das Wall- oder Weg-Stroh, auch unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; weiter der Gersten-Walch oder tauher Haber so sonst gerne unter der Gerste, wenn die Felder nicht fattsam gedüngt sind, zu wachsen pfleget; item die kleinen oder wilden Haizen-Parreln; ingleichen der Hahnen-Fuß (nicht die Art, so eine zwieblichte runde Wurzel hat, und wezen seiner bitzigen scharff ähnden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Heiß-Blumen zu nennen pflegt, und eine weisse sehr fatigte Wurzel hat). Ferner die benderley Arten von Merken-Blümlein, nemlich die blauen und Purpur-Farben; item die Art vom wilden Pastinack, welche mitten in dem weissen Blümlein ein schönes wohlriechendes Körnlein tragen, das, wenn es mit den Fingern zerrieben wird, eine schöne Scharlach-Farbe von sich giebt; ingleichen das Gamanderlein, Kapuzeln, der braune und blaue Merken-Weiel, das Fressam-Kraut (so auch Dreysaltigkeits-Blume, oder Stiefmütterlein genennet wird), das kleine Taufendgülden-Kraut oder Erd-Gall; alle drey Geschlechter der Maßlieben und Braunellein; der Voley; Wohlgemuth; Bachmünke, auch unserer Frauen Münze; die Wegeriche, doch der spitze mehr, denn der breite; der Gänserich, Vibenelle und Storchschnabel; die Schaafe-Garbe; das Melissen-Kraut; Eparcette; die beyden Geschlechter der Ganchheil mit den rothen und blauen Blumen; desaleichen die beyden Geschlechter des Bingel-Krauts; wie auch das Wund- oder Knaben-Kraut, von einigen Fette-Henne genannt. So ist auch das sogenannte Flachs-oder Lein-Kraut gut unter dem Weissen-Gras, welches jedoch, weil es der Kleinen gemeinen Wolffs-Milch sehr ähnlich stehet, von selbner, als einem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß; Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Saft von sich giebt, wie die Wolffs-Milch, und daß auch dessen Blumen Licht-gelb und fast wie Ritter-Sporen formirt sind. So geben auch der große und kleine Stein-Klee, ingleichen der wilde Kör-

bel oder Kerffel, so Blätter fast wie der Fenchel, mit vielen weissen Blümlein hat, ingleichen der rothe und wilde Vastinack, wie auch die Moos- oder Dotter-Blumen zc. eine gesunde und dem Vieh wohl anständige Gras-Fütterung. Hingegen schafften unter dem Grase keinen Nutzen, und sind auch dem Vieh zu geniessen schädlich und unanständig: als erklich die grossen weissen und gelben Wiesen-Zeitlosen, deren Blumen und Wurzeln so gar das Vieh tödten, gleichwie auch der Schierling oder Wäterich, nebst der Wolfs-Teuffels- und kleinen Hundsmilch. Der Wasser-Pfeffer oder das Fids-Kraut, welches an Bächen, Teichen Pfützen, und in wässrigen Gründen gerne wächst, ist dem Vieh wegen seiner übermäßigen Hitze ebenfalls schädlich. Der Habnen-Fuß mit der zwiebelschichten runden Wurzel; der wilde Waid samt dem Kraut Hockbart oder Küchen-Schelle, so eine schöne gefirnte rauhe Purpurfarbene Blume mit inwendig besetzten Geldweissen Käsergen, gleich den Rosen hat, sind wegen ihrer hitzigen brennenden Krafft unter dem guten Grase nicht zu dulten. Dieselben sind noch hinzu zählen der wilde Krähen-Fuß, wie auch der Wiesen-Knoblauch, welche beyde von ferne den Hirschen nicht ungleich scheinen, desgleichen der grosse und kleine Wasser-Wathenig oder Lachen-Knoblauch: Denn diese Kräuter sinden sehr übel, und wenn das Melck-Vieh dessen auf der Weide geniesset, so nimmt sowohl die Milch, als die daraus gemachte Butter und Käse den garstigen Geschmack an sich; ja wo besaate Krauter häufig auf den Matten und Wiesen wachsen, machet derselben Menae auch das Gras und Heu-Futter übel stinckend, und dem Vieh widerwärtig. Endlich sind auch der weisse und schwarze Andern, desgleichen die grossen wilden Camillen, insonderheit das Rech-Gras, oder Gras-Kraut, sonst auch Hund-Gras, Hund-Zahn oder Quecken-Gras genannt, unter dem andern Grase nicht viel nütze, gestalten dieses letztere alle Matten und Wiesen verderbet, wo man es Ueberhand nehmen lässet, dahero es nebst dem Schilff-Gras und Haar-Strag (welches letztere sonst gut Schaaf- und Ziegen-Confect ist), wo er sich befindet oder herfürsicht, ausgefochen und ausgerottet werden muß. Das

Wiesen-Gras, wird mit der Sense gehauen und abgemähet, zu welcher Zeit aber solches geschehen solle, und was dabey zu beobachten, kan unter dem Wort Heumachen nachgesehen werden. Das

Garten-Gras hingegen, inaleichen das Gras, so auf Dämmen, Rainen, Wiesen-Rändern, auch in Büschen und Wiesen-Gehecken wächst, weil es nicht wohl gehauen werden kan, wird zur täglichen Gräseren fürs Vieh bestimmt, und mit der Sichel abgesehnitten. Alt Gras heissen die Banren dasjenige Gras, so sie von den einmähigen oder einmähigen Wiesen, welche wegen ihres durren und trockenen Bodens und langsamem Grase-Wuchses des Jahres nicht mehr als einmahl abgemähet werden können, zu einer Zeit abhauen, wenn auf denen

zweymähigen Wiesen das Gras zum andernmahl gehauen, und aus demselben, welches man Nach-Gras nennet, das Grummet gemacht wird. In den Lust- und Blumen-Gärten, hat man besondere Gattungen von fremden Grase, welche mit Fleiß zur Zierde erzüelt werden: Dergleichen ist 1) Gramen striatum vel tremulum, das weisgestriemte Gras, welches man auch insgemein das Spanische Gras nennet; Es bekommt lange grüne Blätter, welche in der Mitten von einem langen weissen, und noch mehr kleinern Striemen der Länge nach durchschnitten werden, und sehr abricht, wiewohl leere Rohr-Quasten auf. In den Savoyischen Gebirgen wächst es von sich selbst, bey uns aber wird es durch seine Wurzeln im Frühling oder Herbst fortgefanget. 2) Gramen amois oder Eragrolis, hat wenig und schmale Gras-Blätter; auf dem Stengel wachsen schöne ausgebreitete krausliche Wehren, welche, wenn sie jetzt, schön weis werden. Eine andere Art mit weissen Blumen hat einen Bisam-Geruch, noch eine andere Art hat doppelte Purpur-farbene Blumen, dergleichen man auch mit einfachen, wie nicht weniger mit Pfersich-Blüth-färbigen, blauen und rothen Blumen findet. Sie werden im Anfang des Aprils auf das Mist-Bette gesäet, und wenn sie vier oder fünf Blättern kriegen, verfest. Die ersten Blumen muß man zur Saat bleiben lassen, und den Saamen ganz trocken abnehmen, sonst verschimmelet und verdorbt er. Wohin dieses Gras einmahl gesäet wird, da vermehret es sich selbst. 3) Gramen Parnasi, ist zweyerley Arten, das gemeine wird für das Einblat gehalten; die andere Art aber, welche von etlichen Leber-Blümlein genennet wird, und gerne an feuchten bereigten Orten wächst, hat ein kleines schwarz-zäfericht, und haarigtes Würkelein, eines scharffen zusammenziehenden Geschmacks; die Blätter sind rund, und vornen etwas zugespitzt, sonst wie am Ephen, ausser daß sie nicht eckigt sind. Zwischen dem Blättern kommet an kleinen eckigten niedern Stengelchen, eine kleine weisse fünfblätterige wehrliehende Blume, dem Habnen-Fuß gleich: ein jedes Stengelchen hat ein einziges Blat, welches es wie durchzuzwachen scheint; auf die Blume folget ein länglichtes Knöpflein, darinnen ein länglicht-gelbrother Saamen verborgen liegt. Von dieser Art hat man noch eine gefüllte mit schönen und grössern Blumen, welche in Brabant von sich selbst wächst, bey uns aber in die Lust-Gärten gebrantet wird. Ihr Decoctum hat eine sonderbare Krafft die blöde Leber zu stärken, das Weiber aber ist in allen Durchbrüchen gut; wie denn auch das ganze Gewächs als ein bewährtes edles Wunder-Kraut erfinden wird.

Gras-Blume, werden an einigen Orten die Blumen-Nägelein oder Nelken genennet.

Grase-Magd, Gras Magd, heisset bey uns in unser Land-Wirtschaft diejenige Magd, so in das Gras gehet, solches mit der Sichel abhauet, und im Korbe oder aber in einem Gras-Tuch nach Hause zu tragen pflegt. Sie muß sonderlich unterrichtet werden, daß sie nicht so tief das Getraide schrüppe.

Grasen,

**Grasen**, heisset das Gras von Rändern, Rainen, Dämmen in Gärten zc. und andern angewiesenen Grase-Plätzen, worauf man mit der Sense nicht hauen kan, mit der Gras-Sichel abbringen. Eine Art zu grasen, ist auch das Schräpfen des Weizens und andern Getreides, das sich überwachsen will. Siehe Schräpfen.

**Gras-Secht**, ist der Nahme, welcher der kleinsten Sorte Sechte von den Stöhen beygelegt wird.

**Gras-Hüner**, werden diejenigen Hüner genennet, so von den jungen Schlag-Holz-Gehägen oder Gehaugen, wenn sie so stark wieder aufgewachsen, daß mit der Sichel dem jungen Gewächse (Wieder Buchse) nicht mehr Schade zugefüget werden kan, vor die darinnen verstattete Gräserey entweder in natura von den Bauern an die Eigenthums Herrschaft geliefert, oder ein benanntes an Geld dargegen abstattet wird.

**Gras-Kammer**, ist ein nothwendiger Theil eines Hof-Gebäudes, welche gleich an dem Rind-Vieh-Stall angebauet, und mit Mauer-Steinen ausgepflastert seyn soll, um das von denen Mägden zur täglich benutzigten Fütterung, auch zu gewissen Zeiten in Vorrath einetragene Gras, Kraut, Rüben, Möhren, und dergleichen drinnen zu verwahren, und soll vor diese letztere ein besonderer verschlossener Unterschied darinnen seyn. Man stellet auch den Hack- oder Stampf-Trog und die Traben- oder Träber-Fasse hinein, damit man beydes in der Nähe habe.

**Gras-Korb**, ist ein wirtschaftlich Werkzeug, darinne das Gras ertragen wird.

**Gras-Mücke**, ist ein Vogel, in der Größe eines Rothkehlchens, hat aber einen kürzern Schwanz, und siehet von Farbe sprengrlicht-grau, am Bauch aber gelblich. Er suchet seine Nahrung allezeit in Wiesen und dabey befindlichen Gebüschen, unter welche er seine Brut legt, und gemeinlich vier bis fünf Junge ausbringt. Er kan keine Kälte leiden, und ziehet dahero bey Zeiten hinweg, kommt auch sehr späte wiederum dieser Orten an. Bey diesem Vogel ist sonderlich merkwürdig, daß wie die Eyer von andern Vögeln mehrentheils sprengrlicht, dieses Vogels Eyer hingegen recht Himmelsblau sind. Man hat auch angemerckt, daß wenn der Guckuck seine Eyer in das Nest einer Gras-Mücke legt, solche von derselben ausgebrütet, und die Junge, als wenn es ihre wären, aufzuzogen werden.

**Gras-Schnepffe**, siehe Schnepffe.

**Gras-Sense**, siehe Sense.

**Gras-Sichel**, siehe Sichel.

**Gras-Tuch**, ist ein grosses viereckigtes Tuch von grober dichter Leinwand, an den vier Ecken mit häßfener oder von Werk gemachten und wie Zäse geflochtenen Zipfeln versehen, worinnen an einigen Orten die Gras-Mägde des Gras auf den Rücken nach Hause tragen; und dieses heisset sodenn eine Bürde Gras.

**Gras-Zeichen**, sind gewisse auf Blech-Stücklein geschlagene, oder auf Holz, Papier, Papper zc. mit Siegel-Lack gedruckte Zeichen,

welche denen Bauer-Weibern, so die Feld- oder Holz-Gräserey von einer Herrschaft gemietet, zugestellet werden, um solche, wenn sie grasen geben, bey sich zu haben, oder aber denen Grase-Mägden zu geben, damit sie, wo sie etwan von dem Hely Förster, Furer oder Landknecht des Grases habet angesprochen und verpfändet werden wolten, sich dadurch legitimiren können.

**Graupen** sind zweyerley; Gersten- und Weizen-Graupen, wann nemlich von denen Gersten- oder Weizen = Körnern durch den Mühl-Stein, oder aber durch besondere Graupen-Stampfen die groben Hülsen und Spiken abgestossen sind. Die letztere Art siehet besser aus, da die auf dem Mühl-Stein gemachte mehr dem Schrot gleich kommet. Wer seine Graupen selbst in den Stampfen machen will, muß die Körner erstlich etwas weniges nesen, und hierauf also naß in dem Stampff so lange stampfen lassen, bis man siehet, daß die Hülsen in einer Wanne abthut die reinen Körner wieder in den Stampff, meiget etwas weisene Kleien darunter, und stampfet es wiederum eine gute Stunde, läset es hernach durch ein Sieb laufen, so sind sie fertig. Wenn die Graupen gang rund gemacht sind, werden sie Perlen-Graupen genennet, wegen deren Zubereitung die Münzberger vor andern den Preis behalten. Die Graupen geben eine wohlgeschmackte Speise, und eine gute Nahrung, wo sie aber zu viel genossen werden, fallen sie nicht nur dem Magen mit Drücken beschwerlich, sondern verursachen auch Blähungen, dahinaegen der Schleim davon denen Kranken von denen Arzney-Verständigen sehr recommendirt wird. Sie sollen aber, ehe man selbige mit Wasser zum Feuer setzet, zuvörderst recht reine gelesen werden, da sie denn einfochen müssen, hierauf gießet man entweder Milch daran, und läset sie vollends weich kochen; da sie endlich gesalzen, mit einem Stück Butter gut gemacht, und also angerichtet, mit brauner Butter übergossen, aufgetragen werden können; oder einige nehmen stat der Milch gute Fleisch-Brühe, würgen sie mit Salk, Ingber und Pfeffer, welches ebenfalls eine gesunde wohlschmeckende Speise.

**Grauwert**, ist eine besondere Art grauen Rauchwerkes, so in der Menge aus Liesland und Mosau gebracht wird, dessen man sich zu der Winter-Kleidung bedienet.

**Gren**, siehe Gran.

**Grenade**, ist ein Gerichte, welches man auf gut Deutsch eine gespickte Pastete nennen möchte, und wegen seiner besondern Delicatesse zu grossen Ausrichtungen, ja auf Königlichen Tafeln gebrauchet werden kan; es wird aber solches folgendergestalt gemacht. Nehmet fünf Pfund derb Kalb-Fleisch von denen Keulen, schneidet solches Scheibenweis gang dünne, und klopffet es. Hernach nehmet Speck, schneidet ihn so klein, als woltet ihr Neb-Hüner sicken, spicket damit die Scheiben des Kalb-Fleisches fein sauber, so viel ihr deren brauchet. Nach diesem schneidet Speck Fleckweise, je größer, je besser.

besser. Ferner machet eine Farce oder Gehäck, nehmet wiederum derb Kalb-Fleisch, schneidet selbiges nebst einem Pfund Nieren-Stollen ganz klein, und menget dieses unter einander. Weichet Semmel in Milch, wenn solche gewicht, so drückt sie wieder aus, und thut selbe auch unter das Gehackte; salzet und würzet es mit Muscaten-Blüten, thut in einen Morfel, köffet solches unweicher mit zwey ganzen Eiern und vier Dottern klar ab; machet ein Ragout von Kalbs-Milch oder Ochsen-Saumen, oder einem anderen, weichen ihr nur wollet, nehmet hierauf eine Casserole, beireichet sie mit Butter, und überleget mit zubereitetem Speck die ganze Casserole, thut auch nachmahls das gespickte Fleisch dazu hinein, doch also, daß es auf den Speck zu sitzen kommt. Hernach nehmet von dem gemachten Gehäck oder Farce und überleget das gespickte Kalb-Fleisch über und über, nicht gar einers Fingers dick, schlaget ein Ey auf einen Teller, nehmet einen Pinsel und bestreichet mit einem Ey die Farce ganz glatt. Ferner thut das Ragout darein, bestreichet hierauf ein Papier mit Butter, formiret einen Fleck von der Farce darauf so groß, als man das Ragout damit bedecken kan; wenn es nun aufgestrichen, so nehmet das Papier mit dem Gehäck, und decket es darüber; es wird aber nicht von sich selbst abfallen, sondern ihr müßet eine eiserne Schaufel gliend machen, und solche über das Papier halten: thut das Papier hinweg, und machet die Farce zusammen, gleich wie man eine Pastete zumachet, darnach leget oben wieder von dem gespickten Fleisch, bis es ganz zu wird; leget wieder geschchnittene Speck-Plätzgen oben darüber, setzet in einen Backofen, und lasset es also backen. Wenn es genug gebacken, so richtet es auf die Schüssel an, also daß das untere Theil heraus kommt; thut den Speck alle hinweg, so siehet es aus, als eine gespickte Pastete, welche in- und auswendig gegessen werden kan; beleet endlich dieses Gericht beym Auftragen mit Citronen, so ist es fertig.

Grenzel, ist die Benennung eines gemeinen Kuchens, wozu der Teig ziemlich stark eingemacht, und wenn er sich behörig ergangen, gleich als eine Wurst, doch ziemlich dick, formiret wird. Diese legt man endlich in einen Kreis herum, schläget die beyden spitzigen Enden ein paar mahl über einander, daß sie beisammen bleiben, und bäcket solchen Kuchen ordentlich ab.

Grenzel, ist der Name, welcher an einigen Orten dem Pflug = Valcken gegeben wird. Siehe Pflug-Valcken.

Grenzel-Kette, so die Varren auch Gringel-oder Griendel-Kette nennen, ist eine kurze eiserne, aber doch dicke, in der Mitte mit einem grossen halben Ringe versehene Kette, welche man an den Grenzel- oder Pflug-Valcken legt, und vorne durch das Pflug-Gestell oder Pflug-Stöckgen köffet. Wo es leichte Aecker hat, da brauchet man nur starke gekochene weidene oder eichene Wieden, so man alsdenn Grenzel-Wieden nennt. Will man nun

mit dem Pflug leicht arbeiten, so ziehet man das Pflug-Gestelle hinter sich, und kößt die Grenzel-Kette oder Grenzel-Wiede eines Lochs oder zwey Loch weit, oder so viel bonnothen, als Grenzel hinter sich zurücke, und stecket so dem den Stößel oder Vorstecker am Grenzel oder Pflug-Valcken vor. Wenn man aber mit dem Pfluge tieffer hinein arbeiten will, so läset man die Grenzel-Kette oder Grenzel-Wiede eines Loches oder zwey weiter mit dem Gestelle vor sich hinaus laufen.

Grenze, (Gränge), heisset eigentlich derjenige Strich, der zweyer Herren Felder, Fluren, Ländern und Gebiete von einander scheidet; diese Grenzen bestehen aus zweyerley Gattungen: erstlich giebt's natürliche Grenzen von Gott und der Natur selbst gesetzet, und dahin gehören die Berge, Hügel, Thäler, Landes-Strassen, Brunnen, Felsen, Flüsse und dergleichen, wordurch meistens ganze Königreiche und Herrschaften unterschieden werden. Hernach giebt es auch gemachte, u. durch Menschen-Hülfe gesetzte Grenzen, welche mit unterschiedlichen Zeichen bemercket werden, dergleichen zum Exempel sind die Bäume, Creuzge, Gräben, Säulen, Steine, Zauffen re. Die Bäume werden gemeinlich zu denen Grenzen und Markungen der Wälder gebraucht, wiewohl man an Feldern und Wiesen dergleichen, jedoch etwas seltsamer hat. Diese Bäume nun heisset man Grenz = Bäume oder Mahl-Bäume, in welchen gewöhnlichermassen ein Creuz eingehauen, und mitten durch ein Loch gehohret wird, dahero sie auch Creuz-Bäume, Loch-Bäume, Lauchen oder Lochen genennet werden. Künemlich aber gebraucht man die Bilder-Stöcke und Säulen zu Vermarkung der Obrigkeit, daran man denn der Landes-Herren Wappen schläget. Wie denn auch die Jagd- und Fagge-Säulen in Forsten und auf denen Forst-Revierern von Holze aufgerichtet, und ein Hasen = Gehäge genennet werden, zum Anzeigen, daß dem Forst-Herrn der Orten das kleine Weidwerk von Hasen, Feld-Hünern und andern Feld-Wildpret gebäget und gebannet, und niemand dasselbe zu treiben berechtiget, sondern jedermann bey gesetzter Strafe verboten sey.

Grenz-Steine werden in öffentliche und Privat-Grenz-Steine eingetheilet, durch welche werden die Königreiche, Fürstenthümer, Grafs- und Herrschaften und andere zur hohen Obrigkeit gehörige Gerechtigkeiten, (als Geleit, Forst, Jagd, Freyung, und dergleichen) unterschieden; weswegen auch diese Grenz-Steine Termini territoriales, Bann-Steine, genennet werden, gestaltan das Wort Bann das äufferste Ende der Herrschaft oder des Gebiets bedeutet. Durch diese aber werden die Privat-Güter von einander abgefindert, damit ein jeder wissen möge, wie weit sich seines Nachbarn Gut erstreckt, mithin niemand in der Crndte oder im Herbst übervortheilet werde. Au etlichen Orten, sonderlich wo man die Steine nicht wohl haben kan, werden an derselben Stelle holzerne Stichel oder Pfähle zu Marken geschlagen, daran

daran man ebenfalls beyderseits, wie bey den Koch-Bäumen ein Kreuz zu hauen, und mitten durch einzubohren pflaget, welche Mahl-Pfähle gleiche Kraft, wie nur gedachte Mahl- oder Grenz-Steine haben. Vonderley, sowohl der öffentlichen Grenz- als Privat-Mark- und Mahl-Steine giebt es mancherley Gattungen, davon siehe Mahl-Stein. Wie nun eigentlich die Güter zu vermarken oder zu vermahlen und zu untertheilen, desgleichen auch die Mark-Steine mit Zeugen zu versehen, davon kan zwar keine Universal-Regel gegeben werden, angemerket ein jedes Land, ja eine jede Stadt und Dorf dießfalls fast ihren eigenen Gebrauch hat; doch ist der gemeinliche Weg heut zu Tage dieser, daß man ein Rumpfen oder Kerbe, so man eine Schlaiffen nennet, entweder gerad, krumm oder edlig, wie das Mahl oder die Mark-Scheidung gehet, auf den Grenz-Mahl oder Mark-Stein haue, damit man sehen möge, wo derselbige hinweist: Diejenigen Steine nun, welche man zu Anfang des Ackers, Holzcs oder Wiese 2c. oder auch zu Ende derselben, oder in ein Eck, oder in das Ort der Markung sezet, werden Haupe-Steine, Eck-Steine und Ort-Steine; diejenigen aber, so mit anlaufen, und darzwischen stehen, Lauffer genennet, die kleiner und gemeinlich nur unbehauene Feld-Steine sind. Denen also mit Schlaiffen bezeichneten Mark-Steinen, werden etliche kleine Steinlein als Zeugen mit untergelegt, die gewisse Kundschaft und Zeugnis geben, daß sie rechtmäßig gesezet und bekräftiget sind, weswegen sie denn von denen Teutschen Zeugen, von denen Italiänern aber Guardia genennet werden, und wenn in Erhebung der Mark-Steine keine Zeugen bey denselben anzutreffen, das ist, wenn sie ohne Eyer sind, (dahero denn diese Steinlein auch Stein-Eyer genennet werden) wie die so genannte Siebner oder Untergänger zu reben pflagen, so sind sie unkräftig und nicht gültig, und zu diesen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein, (absonderlich zu denen Ort-Steinen) die sie aus einem breiten Stein, oder Dach-Ziegel von einander schlagen, daß sich, wenn man dieselbe suchet, die Stücke recht wieder zusammen fügen; und selbige legt man im Eingraben also bey und neben die Mark-Steine, daß man wohl sehen und urtheilen kan, wo sie hinzeigen. An einigen Orten werden an stat dieser Steinlein, oder zu denselben Gläser, Köhlen, zerknirschte Eyer-Schalen oder Kalk geleyet, und dieses wegen der ewigen Währung, welches auch vor Alters also gewesen; dahero wenn man in vielen Jahren zu den Mark-Steinen raumet, und die Aschen und Köhlen siehet, pflaget dieses als ein unverwerfliches Mark-Zeichen gehalten zu werden. Es ist aber nicht nur nach beschener Setzung derer Mark- und Mahl-Steine, welche mit einem gewissen Zeichen, so man eine Schlaiffen nennet, Buchstaben oder etwas anders bemercket werden, damit selbige von andern zu unterscheiden, allerdings rathsam, dasjenige, was bey der Grenz-Scheidung und Bestimmung vorgegangen, ordentlich zu beschrei-

ben, Jahr und Tag, auch die Partheyen, zwischen denen die Bestimmung vorgenommen, richtig anzumerken; ingleichen wohin die Steine, und wie weit sie von einander gesezet, umständlich zu verzeichnen, und ein accurater Riß von einem redlichen und beedigten Feldmesser oder Untergänger, so man einiger Orten auch Siebner zu nennen pflaget, mit bezulegen, und in das Lager-Flur- oder Mark-Buch einzutragen; oder auch gewisse Briefe und Verträge, so Fertigungs-Briefe, item Bezrck-Briefe heißen, deshalb aufzurichten, damit, wenn eine Markung oder Mahl-Stein, entweder durch unackern, oder durch die Gewalt des Wassers oder auch durch Erdbeben, oder, wie es unterweilen vafiret, gefährlicher Weise durch ungetreue Nachbarn und desgleichen verlohren gieng oder versetzt würde, ein anderer hinwieder auf sein rechtes Lager füglich einelassen werde; sonderlich aber, damit man über lange Zeit wissen möge, was die gesezten Steine ausweisen und unterscheiden, indeme manchmahl die Inwohner eines Orts, ja gar wohl alte Leute nicht anzeigen können, warum dieser oder jener Mark-Stein eingesezet worden, und was er bedeute? Sondern es ist auch höchst nöthig, daß um besserer Richtigkeit willen, zu gewissen Zeiten, und wo nicht jährlich, doch alle drey Jahre des Früh-Jahrs vor oder nach der Oesterlichen Zeit eine

Grenz-Beziehung vorgenommen, hierzu die Benachbarten und Anzweykenden zu einer gewissen Zeit auf die Grenzen beschieder, mit denselben die Grenzen begangen oder bezogen, und in Augenschein genommen, auch vermittelst alter Leute guten Bericht und Aussage, in Gegenwart junger Leute, zu deren fernerer Nachricht, die Marken, Mahl-Steine, Säulen, Gräben und Haufen besichtiget, was daran unkenntlich oder verwachsen, wiederum renoviret und verbessert, auch über solche Grenz-Beziehung, wenn und zu welcher Zeit solche geschehen, wer dabey gewesen, was jedesmahl dabei vorgegangen, und wie viele Ruthen, Schritte oder Ellen ein Mahl-Stein, Mahl-Baum, Säule oder Mahl-Hauffen von dem andern gestanden oder gelegen, eine glaubhafte Grenz-Registruur verfertigt, auch zur sichern Nachricht und unverbrüchlicher Festhaltung von denen sämtlichen Nachbarn unterschrieben und besiegelt werde. Nürnberg, gleich wie es wegen seiner guten Ordnungen und schönen Verfassungen aller Orten berühmt ist, hat auch wegen der Mark-Steine diesen feinen und löblichen Gebrauch, daß ihre Unterthauen einem gesezten Mark-Stein einen Pflock oder Pfälchen zugeben müssen. Zu demselben wird übers Jahr zur gewissen Zeit wieder einer geschlagen und solches alle Jahr fortgetrieben, daß immerzu und neben dem schon stehenden neue kommen, deren keiner ausgezogen wird, sondern so lange siehet, bis er faulet und verweset. Welcher das unterläßt, wird bey dem Wald- und Forst-Amt, nach beschener Besichtigung der Mahl- und Grenz-Steine, mit einer gewissen Geld-Strafe angesehen.

Grenz-Schütze, ist ein Jäger, welchem eine

an der Grenze gelegene Revier, wo das Wildpret auszutreten pfleget, oder wo es feindselige Nachbarschaft giebet, anvertrauet und anbesohlen ist, das überwechselnde Wildpret alldar feig zu ziehessen, und an gehörige Orte hinzuliefern. Dieses Wildpret selbst, so allda gepürschet wird, heißet man auch **Grenz-Wildpret**, ingleichen **Nasch-Wildpret**.

**Grenz-Stein**, siehe **Grenze**.

**Grevinne**, siehe **Kräben-Fuß**.

**Griechlinge**, siehe **Truffes**.

**Griechische Aloe**, siehe **Aloe**.

**Griechisches Heu**, siehe **Bocks-Horn**.

**Griechisches Moos**, ist ein Blumen-Gewächs, dessen man viererley Gattungen hat, nemlich das frühe aelbe, das späte aelbe, das weiße und das Wein-farbene. Die Stengel der beyden ersten Sorten, sind von ihrer Mitten an bis oben hinaus mit unzählich viel runden und kleinen gelben Blumen, wie eine Traube, behänet, die um den Raub weiß werden, und einen sehr lieblichen Geruch von sich geben. Die zwey andern Arten aber sind um ihren Stengel gleichfalls mit sehr vielen kleinen Blumen umgeben, welche so viel kleine Perlen zu seyn scheinen, und dannhero von einigen Franzosen den Nahmen Bouquets des perles, das ist Perlen-Sträußer bekommen haben. Diese haben keinen Geruch, und wolkten an einem Sonnenreichen Ort, in solchem Erdreich, als die Küchen-Kräuter, stehen.

**Griechisch Mond Kraut**, so auch **Silber-Blätlein** genennet wird, ist ein Blumen-Gewächs von zweyerley Gattungen: das erste hat Purpur-farbene vielblättrichte Blumen, aus welchen breite, runde, dreyhäutige Häutlein folgen, darinnen der Saamen liegt; wenn die äußersten zwey Häutlein wegfallen, so schimmert das inwendige wie Silber, oder durchsichtiges Frauen-Eis; diese Art hat zerkerbte aräne Blätter. Die andere Art aber hat runde Blätter, lichtblaue Blumen und länglichte Schötlein, sonst wie die andern, außer, daß sie einen Saamen, wie kleine Bohnen tragen; die erste hat eine knotiate, die andere eine jäserigte, langhärige Wurzel, die einem Bart gleicher; kommen, nachdem sie gesäet worden, erst das andere Jahr zur Blüthe, und zwar blühen sie zu Ende des Frühling, und besaamen sich hernach selbst, haben gerne einen guten Grund, und können, weil ihnen die Kälte keinen Schaden thut, den Winter über im Felde bleiben.

**Griemel-Kette**, siehe **Grenzel-Kette**.

**Grünigsch**, siehe **Ginsf**.

**Grüniz**, siehe **Grüniz**.

**Griech**, wird der starke grobkörnige Sand genennet. Ingleichen heißet also diejenige Materie, welche sich aus scheinigen, käfigen, scharffen, sauern und tartarischen Theilen des Gebütes bey einem Menschen sammlet, auch am allermeisten in der Niere und der Blase sich zusammen ziehet, und als ein grober Sand erhartet, so hernach viele beschwerliche schmerz-hafte Zufälle verursacht. Weil man nun die-

sem Uebel zum Theil durch öfteres Laxiren und durch den Harn treibende Sachen, etwas bey Zeiten vorbeuen kan; also heißet man insensiderheit ein aewisses bleichgelbes Holz, welches eines scharffen bittern Geschmacks, von ziemlicher Schwere ist, und fast Arms dicke gewachsen, aus Neu-Spanien zu uns kommt, eben darum das **Griech-Holz**, weil das Infusum in Wein von dieser guten Eigenschaft, daß es die Nieren trefflich purgiret, und den Harn hefftig treibet.

**Griech**, ist auch eine Krankheit der Falken, so von einer hitzigen Feuchtigkeit entsethet, durch welche der Mist in den Gedärmen erbiset und dergestalt hart wird, daß sich weiße Steinelein, in Erbsen-Größe, und wie Kalch oder Krebse anzusehen, in demselben formiren, dadurch der Vogel so hart verstopffet wird, daß ihm der Darm wohl gar zu, oder heraus gehet, und der Vogel daran sterben muß, wenn man ihm nicht bald zu Hülffe kommt. Diese Krankheit ist denen Vögeln, absonderlich in denen dreyen Winter-Monaten sehr gefährlich, und meistens denen vermauseten, wenn nemlichen dieselbigen nach der Maüse nicht recht geblühlich purgiret werden. Das beste Mittel ist darwider, Witten von Manna einer Erbsen groß dem Falken eine Stunde vor seiner Fütterung eingegeben; hienächst muß man auch das Weiße von einem Ey, mit klar gestoßenem Zucker-Candi wohl abschlaen, das zu kleinen Bröcklein geschnittene Fleisch darein weichen, und also dem Vogel zu fressen geben; an stat des Weißen vom Ey kan man auch Baum-Del oder Milch nehmen.

**Griech**, ist auch der Nahmen eines Zugemüses, welches aus gutem, ja dem besten Weizen gemachet wird; wenn nemlich der erste Gang von der Mühle herab läufft, pfleget man selbigen durch ein enges Sieb zu sieben, und das von dem Kleyen gesiebte anzubehalten, welches hernach **Griech** heißet. Dieses einzige ist davon zu bemerken, daß derjenige, so nicht allzu mehlich und noch etwas förnlich, vor den besten gehalten wird, dennoch aber sich kein Griech viel über das Jahr aufbehalten lasse, sondern nachdem ganz wurmicht werde. In der Küche hat er vielfältigen Nutzen, und wird entwedert zu Rüfern oder auf andere Art an die Speisen gebraucht.

**Griech-Holz**, ist ein aus Neu-Spanien zu uns gebrachttes bitteres und schweres Holz. Das Infusum dawon treibt den Harn und Nieren-Stein.

**Griech-Hun**, oder **Sandläufer**, ist ein Wasser-Vogel, welcher von einigen vor die kleinste Art der Wasser-Schnepffen gehalten wird, weil er am Schnabel und Füßen demenselben gleich ist, sonsten aber schwarzsprenlicht siehet, und eine weiße Brust hat. Er brütet auf grossen in denen Flüssen liegenden und ganz umflossenen Inseln, Griech- oder Sand-Horsken auf dem bloßen Sande, wovon er auch, und weil er sehr schnell lauffen kan, seine beyde Nahmen bekommen hat zwey bis drey Junge, nähret sich vom Wasser-Gewürme und ziehet gleich nach Jacob, kymmet aber auf dem Rück-Zuge bey Zeiten wieder;



wieder; wie er denn durch seinen hellen Ruff, welchen er, sowohl wenn er gesprengt wird, als auch bey einem Zuge von sich hören lässet, seine Ankunft gleich zu vernehmen giebt.

**Griech-Säulen**, werden Tab. IV. fig. 3. die grossen eichenen, gemeinlich mit Laubwerk oder Wappen zierlich ausgeschmückten Säulen A genennet, welche auf dem Fachbaum B stehen, und den Spann-Rahmen C tragen, auch die Schuss-Breter D und Griech-Docken E oder kleine Griech-Säulen zwischen sich haben.

**Griech-Stein**, ist ein blaugrünlcher wie Unschlitt anzureichender Stein, kommt aus Indien, und treibt den Griech.

**Griech-Werk**, heisset man mit einem Wort die so erzählte Griech-Säulen mit ihren Docken und Spann-Rahmen.

**Griff**, ist eine vollkommene Hand voll, so viel man nemlich mit allen Fingern einer Hand auf einmahl fassen kan.

**Griff**, heisset auch dasjenige Stück Fett, Talch oder Unschlitt, so inwendig zwischen beyden Hinter-Keulen an Kindern, Schweinen und anderm schlachtbaren Vieh zu sitzen pflaget.

**Griff**, bedeutet auch ein plötzlicher und listiger Einfall oder Vortel, um seinen Zweck zu erlangen, wird aber meist von bösen Absichten und einer Wirkung der Arglist gebraucht. Dergleichen Griffe, z. E. Diebes Griffe viel in der Wirtschaft im Schwange gehen, die ein Hauswirt zu erfahren und sich dafür vorzusehen hat.

**Grillade**, heisset ein Rost-Braten, der von überbliebenen Gebratens, als Türkischen oder so genannten Trut-Hähnen, Gänsen, Capuzen, Kälber-Quarteln zc. ingleichen von Schweins-Schops und Kälber-Füssen, Schinken und andern Dingen mehr zurechte gemacht, und hernach fein safftig auf dem Roste gebraten wird. Man zerleget nemlich das überbliebene Gebratens, in schöne laue Stücke, thut solche in ein Geschirr, sprengt guten Wein darauf, und lässet sie eine Weile liegen. Hierauf vermischt man geriebene Semmel, mit Ingber und Pfeffer, Muscaten-Blüthen und Salz, lässet Butter zergehen, und ziehet das zerleate Gebratens durch dieselbe, wetzet die Stücke in der geriebenen Semmel herum, und leget eines nach dem andern auf den Rost. Wenn es nun bald Anrichtens-Zeit ist, wird solcher Rost auf ein gelindes Kohlfener gesetzt, und diese Speise immer mit Butter begossen, daß es fein safftig bleibet. Dieses lässet sich nun also gebraten anrichten; oder auch eine Brühe von Sardellen, Schnittlauch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen darzu machen, doch werden die Sardellen- und Citronen-Brühen, vor die besten und gebräuchlichsten gehalten. Eine Grillade aber von Schweins- oder andern Füssen zu machen, müsseth erstlich die Füße sauber gepuget, eingewässert, und im Wasser mit etwas Salz zum Feuer gesetzt, hierauf Lorbeer-Blätter, Rosmarian, Thymian, Zwiebeln zc. darzu geworfen, ingleichen Wein und Eßig darauf gegossen

werden, und lässet man sie also gar kochen; Seket hernach solche nebst der Brühe an einen kühlen Ort, daß sie erkalten wird; nimmit sie alsdenn heraus, so werden selbige als eine Galle lerte sich präsentiren. Hierauf thut man ihnen besonders, puget sie sauber zu, vermischt viel geriebene Semmel mit Ingber, Pfeffer und Cardemomen, lässet in einer Casserole Butter zergehen; ziehet die Schweins-Füße durch, bestreuet sie mit der vermischten Semmel, leget solche ordentlich auf einen Rost, bis sie alle sind, seket sie auf ein gelindes Kohlfener, und lässet sie braten. Werden sie nun auf einer Seiten bräunlich, so verkehret man solche, und tröpflet braune Butter darauf, aber nur Tropfenweise, sonst gehet die angestreuete Semmel herunter. Wenn diese nun fertig, denn lassen sie sich anrichten, entweder trocken oder mit einer Brühe; diese darff aber nicht über die Füße gehen, sondern sie muß nur in die Schüssel gegossen, und die Füße mit Lorbeer-Blättern bestrecket, gleichsam als eine Garnitur herum, auf diese aber Citronen ge-  
leget werden.

**Grille**, Heime, Heimchen oder Heimling, ist ein kleines fliegendes, schwarzes oder dunkelbraunes Ungeziefer, welches seines springenden Fliegens halber, vor eine Gattung von Heuschrecken gehalten wird. Es sind derselben zweyerley: Feld-Grillen und Haus-Grillen. Jene halten sich im Feld in dürrer Erde: Diese in Häusern, und zwar, weil sie die Wärme lieben, gemeinlich um die Defen und Herde auf. Sie vermehren sich ungemeyn, und sind einem Hauswirt nicht nur mit ihrem verdrüßlichen Singen und Tschirpen, sondern auch dadurch beschwerlich, daß sie, absonderlich Abends bey angezündetem Lichte herum schwärmen, und unversehens in Essen und Trinken fallen. Man sucht sie auf unterschiedliche Arten zu vertreiben; einige nehmen Möhren oder gelbe Rüben, wie man sie sonstennennet, kochen sie und thun Arsenicum oder Hütten-Rauch darein, streichen sie sodenn in die Klunsen, Rizen oder Löcher, darinnen sie stecken, so sterben sie. Weil aber dieses Mittel des Giftes halber etwas gefährlich, so nehmen andere ein Gebund Erbes-Ströh, und legen solches im Winter in die Stuben, in dieses kriechen sie häufig, und werden alsdenn geschwind heraus in die Kälte oder in den Schnee geschaffet, da sie bald erfrieren. Man nimmit auch gekochte Erbsen, wirfft getödtetes Quecksilber darunter, rührt es wohl durch einander, und streicht es in die Klunsen oder Löcher, darinnen sie stecken, so bald sie das genießen, müssen sie sterben: noch einen kützern Proceß kan man mit ihnen machen, wenn man an die Dertter, wo man weiß, daß sie sich aufhalten, siedend heißes Wasser gießet, und solches etliche mahl wiederholet, als wordurch sie leichtlich ausgerottet werden. Zwar haben sie, wie heut zu Tage mehrer unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche sich theils an ihrem Gesangs, wie manche an dem Geschrey der Frösche ergötzen, theils aber entweder aus einem ungründeten Aberglauben oder vergeblichen Beyfor-

ge, als ob ihrer sodenn immer mehr und mehr werden würden, dieselben umzubringen sich ein Bedenken, wo nicht gar ein Gewissen machen; alleine die Erfahrung hat das Widerspiel gelehret, daß, wenn man eine gute Parthey davon verbrennet, die andern gewichen, und sich nie mahlen eine Grille oder Heime wieder sehen, noch hören lassen. Die Feld-Keimen sind denen Aekern sehr schädlich, und werden daselbst nicht besser, als durch einfallenden Frost getilget. Dieses Ungeziefer soll doch in der Arznei einigen Nutzen haben, und der davon ausgepreßte Saft die Blodigkeit des Gesichtes benehmen, welches man an seinen Ort gestellet seyn läset.

Grimmen der Pferde, siehe Darm-Gicht der Pferde.

Grimmende Wut der Hunde, s. Wut.

Grind der Bäume, siehe Aufsatz der Bäume.

Grind an den Menschen, ist ein unsauberer Auswurf des Geblüts, so aus einem scharffen wässerigen salzigen Wesen entspringet, welches durch die Haut kleine Löcherlein kriechet, woraus hernach eine dünne klebrichte Materie fließet. Dieser Zufall begegnet am meisten den kleinen Kindern auf ihren Köpfen, welche ihnen sodenn sehr jucken und übel riechen. Wider dieses Uebel ist das sicherste Mittel, das Geblüte durch öfteres Purgiren zu reinigen, und darben der Pappel-Salbe zu gebrauchen. Wenn der Grind grosse Löcher hat, und nicht wohl abheilen will, so ist dergleichen Uebel das Mittel zwischen der bekannten Krähe und den Frankosen, und heißet der Erb-Grind.

Grind an Pferden und Vieh re. siehe Käudigkeit der Pferde, Ochsen, Schaaf re.

Grind Kraut, siehe Scabiosen-Kraut.

Grind-Wurz, sonken auch Mengel- oder Menzel-Wurz, wilderoder spiziger Mangolt genannt, ist ein wildes Heil-Kraut, dessen man unterschiedliche Geschlechter hat, von welchen jedoch das beste und bekannteste ist das *Lapathum folio acuto plano*, Französ. *Patience* oder *Paralle*. Diese Grind-Wurz bringet runde, knöpffige, hohle und braune Stengel, so in Neben-Zweiglein, und bisweilen zwey Schuh hoch wachsen. Die Blätter sind hart, ablang, nicht breit, aber oben spizig, wie die Spieß-Eisen. Auf den Gipfeln der Stengel trägt es im Junio viele kleine bleichgelbe Blümlein neben einander, wenn diese braun werden, findet man schönen dreyeckigten braunen Saamen, der in dünnen Häutlein verschlossen ist, und an sehr kleinen Stielen hängt. Die Wurzel ist gerad, lang und unendlich gelb. Wächst gerne in feuchten Gärten und Wiesen, auch zuweilen auf angebauten Feldern. Das Kraut und die Wurzel, welche insonderheit einen herben Geschmack hat, trocken, reinigen, treiben, und heilen allerley Grind und Naude, wo sie in frischer Butter und Schweinen Fett gekocht, durch ein Tuch gedrückt, und Schwefel-Blumen darunter gerührt, und also die von der Naude angegriffenen Glieder Morgens und Abends fleiß-

sig damit gesalbet werden: sonderlich wenn man sie vorher mit warmen Wein, darinnen ein wenig Alaun, das Weiße vom Ey und Schwefel gekochet, wohl abgewaschen. Das frische Kraut auf einer warmen Herdhit welck gemacht, hernach ein wenig in einem warmen Mörser gestossen, und also auswendig alle zehen oder zwölf Stunden, frisch übergeschlagen, nimmet weg allen Brand, Nothe, Entzündung, freßende Geschwäre, Zitter-Mähler, Blattern, Naude, und dienet auch wider die Bisse giftiger Thiere.

Grinitz, siehe Ginst.

Grinitz, siehe Grinitz.

Grinkling, wird an einigen Orten der Emmerling oder Gold-Ammer genennet. Siehe Emmerling.

Grifette, ist eine Pastete, welche von getratenem und kleingeschnitteneu Kalbfleisch, Nieren-Stollen, Gewürz, und dergleichen zubereitet, gebacken und verkehrt angesetzt wird; Man nennet sie daher eine verkehrte Pastete, und wird dieselbe also gemacht: Brater erlich, nach gemeiner Art, eine Kalbsfeule ab, und laisset sie erkalten; hernach löset mit einem Messer das Braune ganz dünne herunter, das Fleisch aber schneidet mit einem Schneidmesser ganz klein, nehmet auch drey Viertel-Pfund Nieren-Stollen, brechet solche aus, damit alle Haut davon komme, schneidet es gleichfalls klein, und thut zusammen in einen Mörser. Ferner werffet in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, nebst Muscaten-Blüthen und Ingber dazu, wie auch sechs Eyer-Dottern, insey ganze Eyer, drey bis vier Löffel voll dicken Rahm, Salz und Citronen-Schalen, welches ihr alles zusammen wohl durch einander stoßen müisset. Wenn nun dieses zum Zeige worden, so nehmet eine Casserole, die eine saubere Form hat, bestreicht selbige mit Butter, treibet aus einem andern mürben Zeig zuleich ein Blat eines starken Messerickens dick auf, thut es in die Casserole, und beleet es inwendig ganz und gar, bestreicht es auch über und über mit einem zerlorfften Ey. Nun lanet das abgestoffene aus dem Mörsel herfür, und schläget davon eines kleinen Fingers dick auf den Zeig, bis daß derselbe damit gänzlich überzogen sey. Hierauf habet in Bereitschaft ein gutes Ragout, füllet damit das angeschlagene in eine Casserole halb voll; nehmet alsdenn ein neß Vogen Papier, beschmieret diesen mit Zucker und zwar einen so grossen Fleck, als die Casserole, darinnen die Grifette steht, breit ist, traget auf denselben von der gestoffenen Farce, eines kleinen Fingers dick, gleichsam in der Absicht, als woulet ihr einen Deckel auf eine Pastete machen, nehmet hernach den Vogen Papier, und leget ihn verkehrt in die Casserole, daß die Farce das ganze Ragout bedecke, und es auf allen Seiten ganz zugelleibet werden. Der Vogen Papier wird sich durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel gleich ablöset, als welcher außer diesem sich schwerlich würde abziehen lassen. Hierauf nehmet wieder ein Blat von dem mürben Zeig, und ziehet es über das vorige Blat, welches ihr aber erlich mit Eyer

ern bestreichen müßet, vermacht es hernach, so gut als ihr konnet, setzt die Casserole in einen Back-Ofen, und laßet es fein Gold-gelb backen. Das Anrichten betreffend, muß solches verfehrt geschehen, und das Garniren siehet in der Haus-Wirtin Belieben.

**Grizel-Möhren**, siehe Zucker-Wurzel.

**Grobe**, siehe Nerechling.

**Gröschel**, ist eine Schlesiße und Böhmiße Scheide-Münze, lezet vier einen Kayser- und fünf einen guten Groschen machen. Wird insgemein in Sachsen eine Fleder-Maus genennet.

**Grommet**, siehe Grummet.

**Groppen**, also werden an einigen Orten die Kaul-Hauptre oder Rog-Kolben genennet, Siehe Kaul-Hauptre.

**Grosche**, ist der Nahme einer nicht aller Orten gleichgültigen Münze. Ein Weisnißer oder so genannter guter Grosch, gilt vier Dreyer oder zwölf Vierlinge, und machen sechzehn solcher Groschen einen Kayser-Gulden, ein und zwanzig einen Weisnißischen, oder so genannten guten Gulden; und vier und zwanzig einen Reichsthaler. In alten Zeiten aber galt ein Grosche noch mehr. Daber die Verschiedenheit der Schock-Groschen, der alten und neuen Schocke in Sachsen kommt. Ein Böhmißer Silber- oder Kayser-Grosch, mit welchen auch die Bayriß- und Salzburgerischen überein kommen, hält drey Kreuzer, und dreyßig solche Groschen machen einen Reichsthaler. Ein Schlesißer oder so genannter weißer Grosch, gilt zwey Kreuzer, und gehen also fünf und vierzig derselben auf einen Reichsthaler. Ein Marien-Grosch, gilt acht gute Pfennige, und machen also deren sechs und dreyßig einen Reichsthaler aus. Ein Polnißer Grosch, hält drey Polniße Schillinge oder einen Kreuzer Kayser-Währung, und gehen deren drey und dreyßig auf einen Polnißen Gulden, sechzig auf einen Reichs- oder Kayser-Gulden, und neunzig auf einen Reichsthaler.

**Grosse Magd**, siehe Magd.

**Groß-Encke**, siehe Encke.

**Groß-Falck**, wird der Sacer-Falck genennet. Siehe Falck.

**Groß-Knecht**, siehe Encke.

**Grotte**, ist entweder ein in die Erde versenktes ganz dunkles Gemach, oder durch Kunst nachgemachte Höhle, welche man in einem Lust-Garten bauet, daß man kühle Luft darinnen schöpfen und sich erfrischen könne. Es sind deren zweyerley Arten; die man schlechtweg Grotten nennet, werden recht mit geraden Wänden, Decken und Böden eingetheilet, an denselben mit allerhand farbigen Striemen, Berg-Arten und Rinden, Muscheln und Schnecken, Gläßen, gemachten Corall-Zincken etc. in gutem Ritt ausgefessert und gezieret. Hierzu kommen noch hier und dar angebrachte kleine Fontainen, Berrier- und auch fallende Wasser, nicht weniger Statuen, oder sonst mancherley Farben worzu auch gehören allerhand Spiegel.

Oecoonom. Lexic.

die also müssen verstecket und gesezet werden, daß sie die Gestalten multipliciren; die Böden werden mit ganz kleinen Steinen, auch in allerhand Figuren besetzt. Die andere Art der Grotten wird Satyrisch genennet, welche ganz ungleich gemacht, und aus groben grossen Steinen zusammen gesezet wird, zwischen die man hin und wieder springende und fallende Wasser, wie auch allerhand Statuen anbringer, daß alles fein wild, und doch annehmlich heraus komme. Exempel hiervon giebt Böckler in seiner Archit. curiosa Parte 4. Die schönsten Grotten sind diejenigen, wo beyderley Arten geschickt unter einander ausgeheilet werden.

**Gruben**, siehe Sencken in Weinbergen.

**Grüblinge**, siehe Truffeln.

**Grühen**, Sängeln oder Sänglein, sind die allerleinsten Fische, welche kaum einen Zoll lang sind, und daher von einigen vor eine Brut gemeiner Fische gehalten werden wollen, zumahl da sie nicht an einerley Orten, und in einerley Wassern, sondern im Meer, in Seen und Flüssen anzutreffen wären. Andere aber halten sie, und vielleicht nicht unbillig, vor eine besondere Art Fische, denn wenn sie der Saamen von andern gemeinen Fischen wären, so müßten ja nicht einerley, sondern mancherley Species durch einander seyn, und würde man eine Sorte vor der andern erkennen müssen; gleichwie man die Brut anderer Fische, als Hechte, Karpfen, Karpfen, Schleien, Lachse, Kalle etc. deutlich von einander unterscheidet; allein so sind sie einander alle ähnlich, und kommen andern gemeinen Fischen, vor deren Saamen man sie ausgeben will, im geringsten nicht gleich. Einige, welche vermeinen, daß sie aus dem Meer-Schaume, oder auch unten im Grunde des Meeres aus dem Erdreiche entstehen sollen, nennen sie auch Mutter-Losen. Sie werden sowohl im Januario als October mit einem besonders darzu gestrickten engen Netze, in unzähllicher Menge gefangen, daher man ihnen auch den Nahmen hundert tausend Fischen beygelegt. Man findet diese auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zusammen fließen. Sie müssen aus Butter gesotten, und wenn noch ein wenig Eßig hinzu gethan, mit Löffeln gegessen werden, und sollen sie zwar einen guten Geschmack haben, aber nicht allzu gesund seyn. Man nennet sie auch Heurlinge.

**Grün**, ist diejenige Farbe, welche von der natürlichen Natur allen Kräutern und Gewächsen gegeben worden.

**Grün**, sagt man von denen Früchten, wenn sie noch nicht zur Zeitigung gelanget.

**Gründlinge**, siehe Grundel.

**Grüne** geben, heißt die Pferde im Frühling mit grünem Gras, Kräuter oder Wipffeln von Weiden purgiren. Siehe Purgiren.

**Grün-Finckel**, siehe Grünling.

**Grünig**, Grönig, Krinitz, Krumm-Schnabel, ist ein Vogel, welcher seine Farbe unterschiedliche mahl verändert: Denn entweder ist er am Kopfe grün und gelblich, und eben so über den ganzen Rücken, und an der Brust

fein Schwanz aber bräunlich und am äussersten Theile schwärzlich: oder der ganze Vogel (den Schwanz allein ausgenommen, welcher einerley Farbe behält) ist roth; oder aber er ist über und über scheckigt, fast auf die Art, wie das Weiblein vom Zeißig, nur daß solche scheckigte Krumm-Schnäbel etwas lichter aussehn, und ihre Farbe mehr in das Grün-gelblichte fällt. Der Unterschied dieser Farbe kommet davon her, daß die Männlein, wenn sie sich das erste mahl mausen, welches im April und May geschiehet, anfangs ganz roth werden, und diese Farbe in der andern Maufe erst mit grüngelblich verwechselt, so daß die grüngelben die alten Männlein, die rothen aber die jährigen Männlein, die scheckigten hingegen, welche auch das erste Jahr nicht roth werden, die Weiblein sind. Unten am Bauch, wo das Rothe, das Grüngelbe, oder das Scheckigte sich endiget, hat auch dieser Vogel etwas Weißlichtes bis an den Schwanz hinan, so sind auch die längsten Federn an den Flügeln bey allen, was Farbe sie seyn, dunkelbraun und schwärzlich; sie werden aber, wenn der Vogel nicht flieget, sondern still siget, mit andern kleinen Federn bedeckt, daß dennoch der ganze Vogel roth oder grüngelblich ausseheth. Der Grösse nach giebt es zweyerley, davon die größten am Leibe stärker, als eine Winter- oder Wein-Drossel, die kleinen aber, wenn man die Federn weaghet, nicht viel größer als ein Haus-Sperling sind. Der Schnabel, welcher dunkelbräunlich ist, aber im Vogel-Haus ie mehr und mehr blaß und grau wird, leget sich vornen mit denen Spizen über einander (daher sie auch den Nahmen Kreuz-Vögel und Krumm-Schnäbel bekommen) und zwar bey theils, daß der obere Schnabel auf die rechte, und der untere auf die lincke Seite; bey theils aber, daß der obere Schnabel auf die lincke, und der untere auf die rechte Seite stehet, welches Anlaß gegeben, daß etliche die ersten vor Männlein, und die andern vor Weiblein halten wollen, dabey vorgebende, die ersten, wo nemlich der obere Schnabel die rechte Seite behält, seyn zur Arzney wider die fallende Sucht besser: Es ist aber ein purer Irrthum, immassen bekant, wenn sie zu Anfang des Decembers paarweis fliegen und gefangen werden, daß ein rechtes Männlein, wie man sie zu nennen pfleget, mit einem lincken Weiblein, und ein linckes Männlein sich mit einem rechten Weiblein gattet. Sie haben alle einen grossen harten Kopf, an dem die Federn glatt anliegen, so daß man wohl mercket, daß er nicht von Federn, sondern an sich selbst so dick ist: Ihr Hals ist dick und die Brust sehr breit; die Füße sind auch kurz; und der Schwanz mittelmäßig, jedoch gegen andere Vögel ebenfalls mehr kurz, als lang zu nennen. Dieser Vogel hat seinen Aufenthalt in denen schwarzen Gehölzen, und brütet darinnen wider aller anderer Vögel Natur in denen dreyen Winter-Monaten seine Jungen aus, deren er gemeinlich in seinem auf denen höchsten Tannen heraus auf die Nester gesehten, und von lauter Harz gebauem Neste vier bis fünffe ausbringeret, welche denn im Frühling von uns hinweg strei-

hen, zu der Zeit, da andere Vögel wieder zu uns kommen; und hierauf im Herbst, wenn Holz-Saamen vorhanden, zu der Zeit sich wieder einstellen, wenn hingegen andere Vögel von uns ziehen. Zu solcher ihrer Strich- und Wiederfrich-Zeit können sie mit Loch-Vögeln entweder auf der Kletten-Stange, darauf man Leim-Spindeln stecket, oder mit einer Schlag-Wand, nahe bey denen Harz-Wäldern, häufig gefangen werden. Man kan sie auch im Januario und Februario bey und mit ihren Jungen leichtlich bekommen, und lassen sich die Alten gar bald zahm machen. Ihre beste Speise ist das ganze Jahr hindurch nichts anders als Holz-Saamen, welchen heraus zu beissen ihnen der trumme Schnabel zugeleget ist. In dem Vogelbauer aber fressen sie Hanf und allerley andere Körner, bey welchen sie viele Jahre lang frisch und gesund bleiben, man pflegt ihnen auch zuweilen einen Fichten-Zapfen in den Bauer zu hängen, damit sie sich an Herausbrechung des Saamens erlustren können. Dieser Vogel Fleisch ist das beste nicht, denn sie riechen stark nach Harz, deswegen werden sie nicht leicht gebraten, sondern meistens auf folgende Art marirt oder eingemacht: Man wirfft sie nemlich, wenn sie vorher sauber gerupffet und ausgenommen worden, in ein siedendes Wasser, damit sie ein wenig anlauffen, thut sie darnach heraus, trocknet selbige ganz rein ab, spießet sie an holzerne Spießgen, leget solche auf einen Roß über Kohlen, beschmieret sie ein wenig mit Butter und läset solche halb gahr braten. Hieran nimmt man die Vögel von denen Spießgen, daß sie erkalten, und hält inzwischen kleine Fässgen in der Grösse wie die Senff-Fässgen seyn, in Bereitschaft; leget unten auf die Boden erst Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und ganze Würze, hernach eine Lage Vögel, und das so lange wechselsweise, bis die Fässgen voll sind. Endlich machet man solche zu, und bohret oben Löcher hinein; läset Eßig siedem und wieder verkühlen, und gießet ihn zu dem Löchern hinein, schläget diese fest zu, sethet sie an einen kühlen Ort, und verkehret sie öfters, so werden sie sich eine lange Zeit gut halten. Theils nehmen auch Baum-Öel darzu, und verpeiffen sie hernach, als einen Salat.

Grün-Krähe, siehe Mandel-Krähe.

Grün-Kraut, heisset man in denen Köchen allerley frisch zusammen gelesene Kräuter, als: Spinat, Melden, Sundermann, taube Nesseln, roth Rüben-Kräutig etc. so entweder eines und das andere vor sich insbesondere, oder einige zusammen unter einander vermischet, und folgender Gestalt zum Verpeiffen zubereitet werden. Man überlejet nemlich dieselben erst auf das reineste, wäschet sie auch sauber aus, und setzet solche mit Wasser zum Feuer. Wenn sie nun genau gekocht, so hebet man sie davon, kürset sie, drücket selbige rein aus, hacket sie ganz klar, thut solche mit Butter oder Fett in einen Tiegel, und läset sie eine weile darinnen prägen. Endlich gießet man gute Milch oder Maltz mit Eiern hinzu, thut geriebene Semmel

Semmel und Pfeffer, auch wohl kleine Rosinen daran, und läset alles zusammen wiederum aufkochen. Man kan auch nur ben dem Anrichzen kleine Rosinen darüber streuen.

**Grünling, Grünling, Grünfincke,** sonst auch Schwanschel genannt, ist ein Vogel, dessen es sowohl der Größe, als Farbe nach dreyerley Arten giebt, davon die größten am ganzen Leibe gelb, aber sehr rar, und um ein merkliches stärker als ein Haus-Sperling sind. Die mittlere Sattung, welche ebenfalls die Größe eines Haus-Sperlings übertrifft, ist an der Kehle und am ganzen Unterleibe ebenfalls sehr hochgelb, welche Farbe die hinunter zum Schwanz sich erstrecket, alwo sie, ehe der Schwanz anfängt, dunkel-weißen Federn Platz machet; Am Kopf sind sie grünlicht mit etwas bräunlichen Federn vermischt, und diese Farbe nimmt auch den ganzen Rücken ein, bis sie unten, wo der Schwanz anfängt, schönen grünen Federn weicht, deroleichen Federn sie auch an denen Achseln der Flügel haben. Der Schwanz ist dunkel-grün oder vielmehr bräunlicht, und zu beyden Seiten sind die zwey bis drey äußersten Federn mit schönen gelben Spiegeln gezieret. Die kleinste Art, welche um ein merkliches geringer, als ein Haus-Sperling ist, und sonderlich wegen des kurzen Schwanzes viel kürzer ansiehet, hat eben die Farbe, nur daß die Brust mehr grünlicht als gelb ist. Bey allen diesen sind die Weiblein durch die dunkle Farbe zu erkennen, als welche bey der mittlern und kleinsten Art so abfärbig ist, daß an der Brust kaum etliche gelbe Federlein hervor scheinen, der Rücken aber samt dem Kopf nicht grün, sondern vielmehr grau ansiehet; hingegen bey der größten Art ist der Unterschied zwischen Männlein und Weiblein nicht so leicht abzunehmen, man halte sie denn gegen einander. Der Schnabel ist dick, hinten her wohl noch einmal so dick, als der Schnabel eines Feld-Sperlings, denn es ist ein Vogel, der harte Körner und Beere zeitlichlich muß, doch ist er vornehmlich etwas längliche, wie ein Sperlings-Schnabel auch ist. Sie halten sich mehrentheils in Borhölkern auf, wo junger, ziemlich hoher, jedoch nicht sehr dick stehender Schlag ist, erwählen zu ihrer Brut meistentheils Schwarzholz, und suchen einen sehr dicken, in etwas allein stehenden Baum, auf dem sie ihr Nest manchemahl sehr niedrig, nicht selten aber auch auf großen Eichen ziemlich hoch setzen, und zwar an Orten, wo es so dick mit Aesten umgeben, daß es schwer zu finden ist. Sie machen solches auswendig mit lauter Erden-Moos, inwendig aber theils ebenfalls mit solchem Moos, theils mit Wollen und andern linden Zeugen, und bringen darinnen vier bis fünf Junge aus. Ihre Nahrung bestehet in allerhand Körnern und Gesäme, am meisten aber in Hanf- und Lein Saamen, maßen sie im September auf denselben Ländern am meisten zu sehen sind. Ingefahr acht Tage vor Michaelis fangen sie an zu streichen, aber nicht mit Schaaeren, sondern höchstens gehen bis zwölf mit einander, und lassen sich in solcher Zeit, so wohl auf Feld- als andern Herden, ver-

mittelt einer Lock gar leicht fangen. Im November aber, wenn das Laub fällt, vergrößert sich die Schaaeren wieder, und fallen nicht selten in Krammets-Vogel-Herden vierzig bis fünfzig auf einmahl ein, nachgehends aber lassen sie sich nur einzeln sehen. Ihr Wiederfrisch kommt im Martio, welchen sie sowohl als ihren Wegzug mit einem wunderbar-lautenden zwey-stimmigen Ruff anzudeuten pflegen. Sie sind, wenn man ihnen nur das Fressen anfänglich auf den Boden des Vogel-Hauses freuet, in demselben lange zu erhalten, und darf man ihnen nur puren ungedrückten Hanff, auch nach Beschaffenheit der Jahres-Zeit zuweilen etwas grünes, Salat, Weickkraut &c. und Wachholder-Beere darneben geben.

**Grünspan,** ist eine grüne Farbe, und theils natürlicher, welches ein grünlichter Marcasit, theils künstlicher von Kupfer-Platten, mit Eßig-Salveter u. d. g. gemacht.

**Grün Specht,** siehe Specht.

**Grünze,** wird grob gemahleter und von allen Hülsen wohlgerinigter Haber, oder Heidekorn und Buchweizen, und zwar mit dem Bensack solcher Mahlen, Haber oder Seide- und Buchweizen-Grünze benennet. Sie geben in einer Haushaltung eine gute grüne und nahrhafte Speise, und werden in Milch, mit Rahm oder Sahne, in Fleisch-Brühe oder auch in blossen Wasser und Butter gekochet.

**Grün-Wurst,** sind gewisse ein und andern Orts bekannte Arten Würste, welche meistentheils als eine gemeine Kost vor das Gesinde aus halb gekochtem Grünze und daren geschritztenen Schwein- oder Rinds-Fett zubereitet werden. Woite man sie aber etwas besser machen, könnte mit selbigen verfahren werden, als wie unter der Beschreibung Würst mit Fleisch angegeben worden.

**Grummet, (Nachgras, Grummet, Grummath, Grommet, von Grob-Math, so viel als grob gemahet) ist das andere Gras, so von denen zwey- oder dreymähdigen Wiesen nach der ersten Heu-Einführung gemacht, und deswegen also benennet wird, weil es nicht so art als das erste Gras oder Heu, sondern grob hart und storrigt ist. Nachdem das Heu eingebracht, ist vornehmlich dahin zu sehen, daß man den dürrern und hitzigen Wetter, welches die Gras-Wurkeln sehr verdorret, die Wiesen mit genügsamer Wasserung ergoße, damit die Wurkeln davon erfrüschet, desto stärker, häufiger und eher wieder angetrieben werden, mithin das Grummet desto stärker und kräftiger wieder wachsen könne. Auf zweymähdigen Wiesen wird das Grummet von Eaidii bis Michaelis abgemahet; sind die Wiesen aber dreymähdig, so werden sie das erste mahl gleich nach Pfingsten, das andere mahl nach Johannis, und dem zum dritten mahl um Michaelis gehauen. Bey dem Grummet mähen und machen hat man eben das, was man bey dem Heu zu beobachten, (siehe Heu und Zeumachen) außer daß noch etliche wollen, es soll solche andere und respective dritte Abmähung im abnehmenden Monden geschehen, weil um selbige Zeit die meiste Le-**

bens- oder Wachsthumskraft unter der Erden in den Wurzeln haftet, damit sie dadurch desto besser den Erden-Safft aufs neue an sich ziehen, über Winter desto standhafter ausdauren, und bey nächstkommendem Frühling wieder desto reichlicher tragen möge. Doch wer gewis gehen will, hat diesfalls mehr auf eine gute Witterung, als auf des Monden Zustand zu sehen. Das einsehrte Grummet soll an keinen dampfigen Ort, sondern fein lufftig in die Höhe geleet werden. Hat man den

Grummet-Boden, wie meistens gebräuchlich, und am bequemsten ist, über den Vieh-Ställen, so muß man solchen vorher mit gutem trockenen dürrn Stroh, zum wenigsten einer Hand dick wohl bestreuen, und sodenn das Grummet darauf leen, denn solcher Gestalt wird nicht nur das Grummet von allen Dünsten und Gestank, der sich vom Vieh hinauf zeucht rein erhalten, sondern es ziehet auch das Stroh alle andere Dünste und Feuchtigkeit an sich, so daß das Grummet trocken und vor aller Fäulung gesichert bleibt. Dieser Boden aber bekommt aus solander Ursache über gedachten Ställen seinen Platz, indem überhaupt von der

Grummet-Fütterung wohl zu behalten, daß das Grummet den Pferden nicht leicht zum Futter zu geben, weil sie dabon sehr matt werden, und wenn sie ziehen und arbeiten müssen, übermäßig zu schwitzen pflegen. Hingegen kan man es vor die Ochsen, Kühe, Schaaf und Ziegen, auch vor die jungen Fohlen und Kälber wohl gebrauchen, ob es gleich nicht so gar übrig dürr ist, massen sie es nur desto lustiger und ehe essen, auch das Melck-Vieh desto mehr Milch dabon zu überkommen pfeget. Man menget auch wohl oder schneidet auf der Futter-Banc etwas Heu oder Stroh darunter, weil das Vieh von dem Grummet alleine saul werden und sterben soll.

Grund, wird eines theils vor das Erdreich oder den Erdboden genommen, und alsdenn in feuchten und trocknen, steinigten, kalten, hitzigen, magern, sandigten, kreidigten, thonigten, leimigten, schwarken, grauen, rothen zc. unterschieden, siehe Erdboden; oder man nimmet es vor ganze Güter, Haus, Hoff, Stücken Land, Feld, Acker, zum Exempel, wenn man von liegenden Gründen spricht, da werden allezeit Häuser und Land-Güter darunter verstanden.

Grund, Grund-Bau oder Unter-Bau, ist der Fuß, worauf ein ganzes Gebäude ruhen muß. Es ist dieser solchem nach das allernützlichste Stücke, welches wegen der Beständigkeit und Festigkeit eines Gebäudes vornemlich zu besorgen. Ein verständiger Baumeister proportionirt denselben theils nach der Beschaffenheit des Erdbodens, theils und hauptsächlich aber auch nach der Last des oberen Baues; Denn in grossen und hohen Last-Gebäuden, dergleichen z. E. die Thürme, muß der Grund-Bau jedesmahl in der Erde weiter und stärker um sich greiffen als den leichteren Gebäuden. Und wo die Natur den Grund auf einen Felsen selbst gelegt, hat man keinen Grund-Graben vornemlich, sondern man behauct nur den Felsen zur

nothwendigen Nichtigkeit, und sängt an, bald über denselben fortzubauen. Wo aber weiche Erde ist, da muß das Grund-Graben bis zur festen Erde, und auf satten Grund hinab getrieben werden. Des Grundes Tiefe läst sich in keine allgemeine Regel fassen, sintemahl an einigen Orten, wenn man ein- und andern Schuh tief eingräbet, sich so bald ein trefflicher Grund anmeldet; anderswo aber findet man dergleichen auch durch langes und mühsames Graben gleichwohl nicht. Im ersten Fall ist nicht übel gethan, so man noch tiefer gräbt, und möchte etwan die Tiefe dieses Grabens den sechsten Theil der Höhe des Gebäues erreichen. Im letztern Fall aber soll man mit dem Rammel an etlichen Orten eine gepitzte Stange einschlagen, und bey jedem Schlag bemerken, wie weit die Stange gesunken, um den Unterschied des Grundes zu erkennen. Wo nun an stat guten Grundes ein geschüttetes Erdreich, oder morastiger Boden sich erzeiget, so muß man noch weiter graben, und wo nunmehr nichts bessers zu hoffen, dorten im trocknen wohl schwarz gebrannte Eichene, hier aber im Nassnen Eilene Pfähle, die ihre gehörige Stärke und Länge haben, und ein hartes Erdreich zu erreichen fähig sind, mit dem Rammel etwan einen oder zweien Schuh neben einander eintreiben, und einen Ross darauf legen, auf diesem aber hernach den Grund herous mauren. Dieser muß mit guten Steinen und Kalk auf das sorgfältigste und mit größter Accurateße aufgeführt werden, und muß sich desselben Stärke, wie Eingang gedacht, sowohl nach dem Erdreich oder Boden, als der auf den Grund kommen den Last des ganzen Gebäudes richten, weil man deswegen nicht wohl eine Universal-Regel geben kan. Vornemlich ist bey iewlichem hölzernen Gebäude wohl Acht zu haben, daß die untere Schwellen auf einen steinernen Grund so hoch geleet, und alle Feuchtigkeit, Regen und dergleichen also dabon abgeleitet werden, daß die Grund-Schwellen jedesmahl trocken liegen. Siehe hievon weiter Math. Lexicon. ff. siehe den Art. Füll-Mund.

Grundel, Gründling, Bach-Kressen, Kresse, ist eine bekannte Art kleiner Fische, die sich Hauffenweise im Grunde der Ströme und Bäche aufhalten, und daher auch den Nahmen Gründlinge oder Grundeln erhalten haben. Etliche pfelegen die Gründlinge mit dem Schmerlen zu confundiren, alleine obwohl diese eben sowohl im Grunde der Wasser stehen, wie jene, so ist doch ein großer Unterschied zwischen ihnen; denn die Grundeln oder Gründlinge, welche von einigen auch Kressen genennet werden, sind viel dicker, denn die Schmerlen, haben auch Schuppen, welche die Schmerlen nicht haben; ihr Fleisch ist weich, dahingegen der Schmerlen ihres ganz körnlich ist. Sie wachsen nicht viel länger, denn der Mittel-Finger eines Mannes, haben einen Bart am Maul, einen dunkeln mit schwarzen Luppeln bestreuten Rücken, blaubliche Seiten, einen weissen Bauch und röthlichte Floss-Federn, und werden sowohl in den grossen Fließ-Wässern, als kleinen Bächen, mit Angeln, Harnen, Reussen, und

gen Nehen gefangen. Sie sind durch das ganze Jahr gut, außer im Martio, wenn ihre Laichzeit angehet, da sie, wie alle andere Fische wenn sie laichen, viel schmeidiger, unschmackhafter und unverdaulicher sind, als sonst. Weil sie etwas bitter schmecken, pfleget man, wenn sie im Sieden sind, eine Hand voll Nesseln zu nehmen, und solche damit abzuschäumen, wodurch ihnen die Bitterkeit benommen wird. Sie sind gesunde und wohlgeschmackte Fische, welche leichtlich zu verdauen, eine gute Nahrung geben, und folglich auch von Kranken ohne Gefahr genossen werden können. Man pfleget sie in der Küche auf verschiedene Art zuzubereiten und entweder blau zu sieden, da man sie zuvörderst sauber wäscht, in ein Geschir thut, sie mit Eßig besprenget, und darinnen so lange liegen läset, bis man einen Fisch-Kessel mit wenig Wasser und einer Hand voll Sals übers Feuer gesetzt. Wenn nun dieses bald siedet, und die Fische alsdenn hinein gethan worden, daß sie ein schnelles und starcken Sud thun, werden sie schon blau, man muß sie aber, so bald sie eingesotten, vom Feuer heben, kalt Wasser darauf sprengen, und einen Vogen Papier darüber legen, so bleiben sie blau, wenn der Dampf nicht davon gehen kan. Bey dem Anrichten bestreuet man sie mit Petersilie. Es läset sich auch, wenn sie ordentlich angerichtet, zerlosene, aber nicht braun gewordene Butter darüber gießen, in welchem Fall ein wenig Muscaten-Blüten darauf zu streuen. Man läset sie auch wohl wie die Lampreten in Wein aufsauffen, siedet sie hernach darinnen ab, und isset selbige, wenn sie erkaltet, mit Wein-Eßig. Oder man machet folgende Butter-Brühe darzu: Nachdem ein Stücke Butter übers Feuer gesetzt, geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, klein gehackte Petersilie und Wasser so viel dazzu gethan, daß man der Brühe genug, und dieses so lange durch einander gekocht worden, bis es dick, es muß aber dergleichen Brühe sehr fett seyn: so richtet man die abgessottenen Grundeln gehörig in eine Schüssel an, setzet solche über ein Kehl-Feuer, steffet die Brühe darüber, und läset selbige sich wohl in die Brühe ziehen; oder man machet sie mit Butter-Brühe und Eyer-Dottern abgezogen, ingleichen mit einer sauren Fricasée-Sosse, wie oben bey den Forellen beschrieben worden; oder man bäcket sie, und sodenn werden die Gründlinge in ein Geschir gethan, eingesalzen, und eine Weile darinnen liegen gelassen. Nach diesem trocknet man selbige mit einem Tuche sauber ab, oder ziehet sie durch die Hand damit der Schleim davon abgehe, bestreuet sie hierauf dick mit Gries oder Weizen = Mehl, mischet solche wohl durch einander, und bäcket sie endlich aus heißer Schmelz-Butter fein Gold-gelb, jedoch, daß sie auch hart und rasch worden. Bey dem Anrichten werden sie wohl zudecket, daß sie warm auf den Tisch kommen.

**Grundel-Keuffen, Gründlings-Keuffen,** ist eine Art kleiner aus dünnen Weiden = Zehen gemachter Fisch-Keuffen, an welchen der Eingang von innen am Halse eng, auswendig aber weit ist. Hinten oder am Ende gehet ein Stück

von einer Weinrebe heraus, woran man sie aus dem Wasser wieder heraus ziehen kan. Dieser Keuffen giebt es zweyerley Gattungen: Denn einige sind inwendig ganz weit und rund, damit man weichen Leimen, und den gehörigen Köder oder Querber hinein legen könne, welchem die Grundeln hauffenweise nachstreichen. Die andern aber sind lang und eng, absonderlich bey dem Eingang, in der Mitten werden sie noch enger, denn kommt eine Hohlung oder Bauch, zuletzt laufen sie wieder zugespitzt zu.

**Grund-föhren, siehe forellen.**

**Grundheil,** ist ein Wund-Kraut, welches in Sicilien wild wächst, daher es auch bey einigen Sicilianischer Grundheil heißt, hier zu Lande aber in die Gärten gepflanzt wird; hat eine holzigte Wurzel, ziemlicher Länge, treibet starke röthlichte glänzende Gerleien, der Länge nach gestriemt, wie an den Spect-Lilien; an den Gärten sind etliche Gleiche oder Gelencke, aus deren ieden zwey Blätter gegen einander über wachsen, unten bleich, oben Saat-grün, nach den gelben Blumen kommen rothe Beerlein, die endlich schwarz, und inwendig voll kleines Saamens werden. Dieses Kraut, welches einen starcken nicht unlieblichen Geruch hat, trocknet, zertheilet, ziehet zusammen, und wird zu allen Wund-Träncken, Salben und Balsamen nützlich gebraucht.

**Grundstücke, liegende Gründe,** ist derjenige unbewegliche Theil des Vermögens, welches einer als sein eigen besitzt. Darunter werden Acker, Wiesen, Lust = Röhren = Obst-Horffen- und Wein = Gärten, oder Weinberge, Hölzer, Teiche &c. verstanden.

**Grund-Wasser,** heißet man dasjenige Wasser, welches in der Tiefe des Erdbodens gefunden wird, und mit einem nah oder weit gelegenen Strohm und Fluß eine solche Gemeinschaft hat, daß es mit selbigem nach dessen Ab- und Zunehmen auch fällt und steigt. Ein solcher Ort, woselbst man auf dergleichen Wasser durch Ausgrabung der Erde gelangen kan, giebt den trefflichsten und beständigsten Brunnen ab, weil ein solcher gar nicht zu erschöpfen. Gehet nun solches Wasser aus dem Flusse in den Erdboden durch einen reinen und Crystallinen Sand, so kan dasselbe nicht unreine, sondern es muß um so vielmehr ungemein gesund seyn.

**Grundwerck,** heißt bey einer Wasser-Mühle dasjenige Gebäude, worüber das Wasser in denen Gerinnen wegläufft.

**Guckguck, Kuckuck,** ist ein Vogel, welcher seinen Nahmen von seinem Ruff bekommen, daher auch das Sprichwort entstanden: Der Guckguck ruft seinen eigenen Nahmen aus. Er wird zwar von vielen vor einen Raub-Vogel gehalten, ist aber nichts weniger, als derselbe, ohngeachtet er außer dem Schnabel und Fängen, in allen eintem Sperber gleichet: Denn er hat einen Schnabel wie ein Tauben-Schnabel, und kurze, jedoch mit keinen Raub-Klauen, besaunete kleine Füßlein, wie die Tauben, dahero auch seine Nahrung in nichts anders, als in Rauben und Würmern bestehet. Am Rücken und Kopff, auch am Schwanz ist er dunkel-

braun, und an der Brust in etwas aefprenckelt, wie ein Sperber, auffser das er um den Hals herum etwas hochfärbiaere Federn hat. Er kommt Frühlings-Zeit mit Nückung derer Knochen, gehet aber gleich nach dem Johannis = Taae wieder weg, und ob sich wohl diese Vogel paaren und zusammen züchten, so bringen sie doch ihre Eyer niemahls in einem von ihnen selbst zusammen getraenen Nest aus, sondern sie legen sie in anderer Vösel Nester, als der Gras-Mücken, Bachstelzen und dergleichen Vogel, welche ihre Jungen mit Bewürme frägen, und lassen sie von denenselben aus brüten und aufziehen. Das aber ein solches Nest- oder Niesg-Kind, wenn es so weit erzogen, das es flücke worden, aldem seine Wohltäter zur Dankbarkeit selbst fressen solle, ist falsch, indem der Guckguck nach seiner obbeschriebenen Gestalt derer Küsse und Schnabels solches nicht zu thun vermag.

Guckguck wird auch ein gewisses Instrument genennet welches aus Holz oder Horn von den Bildruß Drehern in Nürnberg verfertigt wird. Man kon vermittelt desselben nicht nur den Ton und Ruff des Guckgucks angeben, wenn man nur ordentlich darein bläset, sondern es lassen sich auch die allerbernehmsten Arten des Wild-Geschreyes darauf nachmachen, wenn man es geschickt zu wenden und zu tractiren weiß.

Guckgucks = Blume, siehe Gauch-Blume.

Guckgucks-Klee, siehe Buch-Ampffer.

Gueridons, auch Geridons, sind eigentlich die hohen, von Silber, Messing und anderem Metall gedrehten und auf allerhand Art verzierte Altar = Leuchter, welche gemeinlich oben mit einer Spitze oder Pfeil-förmigen Wiederhaken versehen, um die Kerzen desto süßlicher darauf zu befestigen. Man hat auch deren einige, welche auf beyden Seiten zu einem artigen Schwung gebogene und mit allerley Laubwerk angezierte Arme haben, das man darauf 5, 10 und wohl noch mehr Lichter stecken kan; nächst diesen aber führen diesen Rahmen eben falls die von Holz zubereiteten hohen auf mancherley Weise gedrehte oder geschnitzte, und sodenn bunt, wie auch schwarz lacirte, gefürste, gebeizte oder wohl gar zierl. vergoldete Säulen und gewundene Stützen mit einem kleinen Fuß und mit einer oberen Platte versehen, darauf man ein Licht setzen kan, und pleacet man sich derer bey verschiedenen Fällen mit gar guter Bequemlichkeit zu bedienen, indessen aber auch diese in den Parade = Zimmern und Puz-Stuben zu beyden Seiten eines Puz- oder Galanterie = Tisches aufzustellen, und als einen Aufpus denen übrigen Verzierungen mit beyzufügen.

Gugelhäus, siehe Kirsch-Vogel.

Guldene Ader oder Gulden Ader = Fluß, ist der Ausfluß des Geblüts derer Vuls-Adern, die sich in dem Mast = Darm befinden, und die Guldernen Adern heißen. Es geschiehet durch den Hintern in grosser oder geringer Menge, vor oder mit dem Stuhlgang, merklich und

unvermerket. An sich ist es eine Bewegung und Wirkung der Natur, wodurch sie sich des überflüßigen Geblütes entlediaet, und sehr gesund. Allein offte wird eine Krankheit daraus, oder ist doch mit schmerzhaften Zufällen verbunden.

Gulden-Gänserich, siehe Löwenfuß.  
Gulden = Saar, siehe Gulden = Widerrhon.

Gulden = Klee und Gulden = Leberkraut, siehe Leberkraut.

Gulden-Lungenkraut, wächst in schattigten Wäldern und auf alten Mauern. Ist ein Wind- und Brust-Kraut.

Gulden Widerrhon, Gulden = Saar, ist eine Art Moos mit niedrigen gelben subtilen Stengeln, Blätlein und Blümlein, welches an steinigen und sandigen Orten, auf Bergen und in Wäldern, an alten Bäumen und Mauern wächst, und vor Anfang der Sonnen, wenn Sonn und Mond in Zwilling gehen, gesammelt werden soll. Das damit abgerodete Wasser dienet den Kopff zu waschen, ein langes Haar zu ziele, und die Schuppen wegzunehmen, es wird auch wider die Zauberey und die davon herrührende Krankheiten sehr gerühmet.

Gulden-Wund-Kraut, wächst an Wegen und feinigten Orten, hat breite Blätter und Blumen, so den Stein brechen und gegen Blut-Flüsse dienlich sind, auch äußerlich bey Wunden und saulem Zahn-Fleisch gebraucht werden.

Gült, siehe Zins.

Gümpel, siehe Blutfink.

Gürtel Kraut, Variapp, Erd-Moos, Saarschaar, Neunheil, ist ein rundes moosliches Wald-Kraut, welches sich mit kleinen weissen Fäserlein an die Erde oder Felsen fest anhänget, und vornen dreyfache, meistens aber doppelte bleich-grüne und gelbliche Zapfen, zwischen denen kriechenden Neben aber kleine moosliche Blümlein hat, auch sich öfters sechs und mehr Ellen weit ausbreitet. Im Julio und Augusto findet man einen gelben Staub daran, welcher sich gleich dem Schieß-Pulver leicht entzündet; wenn in ein wenig von diesem Pulver in ein Abhrlein faffet, und klein gepülverten Beyrauch, Mastix, Arstein und Benzoin darunter mischet, sollich dasselbe durch die Flamme eines brennenden Lichts bläset, so blühet es nicht allein, sondern giebt auch einen annehmlichen Geruch von sich. Dieses Krautes wenig oder viel, nach dem das Zapflein oder aros ist, in den Wein gebängt, der zähe und sauer werden will, bringet ihn wieder zu rechter In Wein gestotten, zermalmet es den Stein, und führet ihn aus. Von dem subtilen Pulver gehen oder mehr Bran in Peonien = Sorup und Linden-Blüth-Wasser den Kindern oft eingegeben, vertreibet nicht nur die Sicht, sondern füllet auch den starcken Harnen, und löset den Schleim der Brust wohl auf.

Gulden, ist eine heut zu Tage gangbare Silber-Münze, welche im Reich zwölf gute oder funffzehn leichte Bagen, oder sechsig Kreuzer,



in Meissen sechzehn gute Groschen, und in Nieder-Sachsen vier und zwanzig Marien-Groschen gilt. Ein Meissnischer oder jenenannter guter Gulden ist keine geprägte Münze, und werden davor ein und zwanzig gute Groschen in der Münz-Rechnung gebraucht.

**Gulden- oder Gülden-Günel**, ist ein Kraut, welches grosse lange Purpur- braune Blätter, einen viereckigten hohlen haarigten Stengel und Himmel-blaue Blumen mit geährten Gipfeln hat, wächst auf den Wiesen und in den Gärten, und wird sowohl zu den frischen Wunden, als auch zu den alten Schäden, nicht weniger zu denen Wund- = Tränken mit gutem Nutzen gebraucht. Man kan es von Saamen oder durch Stöcklein in den Gärten ziele; die Blüthe kommt zu Ende des Aprils, der Saame aber wird im Junio gesamlet.

**Gummi**, wird insgemein eine iede gestandene ölige oder harzigte Feuchtigkeit genennet, so aus einigen Bäumen geflossen, und hernach hart geworden ist. Solcher Gummi sind nun vielerley Arten, so, das man in denen Materialisten-Gewelben einen ganzen Catalogum davon haben kan, welche man auch zum Theil an diesem Orte ebenfalls erkläret finden wird. Insonderheit aber führet diesen Nahmen das gemeine Gummi, so man auch Nahler, Gummi nennet, und wird aus dem Harzso aus den Kirsch- Mandeln- und Pfäulen-Bäumen kommt, zusammen gemischt. Man hat dessen dreyerley Art: Ein weisses, welches das beste; ein röthliches und denn ein nicht gar rothes und weisses. Man gebraucht es zu den Arzneyen, sonderslich ist das Arabische Gummi gut für den Husten und vor Lungen-Geschwür; wer demnach Blut ausspuehet, welche nur etwas davon in gutes Regen-Wasser oder Rosen-Wasser, und trincke davon: Eben dergleichen zu Pulver gestossen und mit Zimmet vermischt in einem Glas Wein zu sich genommen, stillt das Erbrechen des Magens.

**Gündelreb** oder **Gundermann**, sonst kan auch Erd- = Ephen und Donnerreb genannt, ist ein bekanntes, ganz niedrig an der Erden hinwachsendes und gleich dem Ephen sich ausbreitendes Kraut, welches dünne Stenglein, rauhe, rundlichte, zerkerbte, am Geschmack bitterliche, am Geruch aber starcke Blätter, Purpur-färbige Blumen und dünne Wurzeln hat, und gemeinlich an denen Zäunen wächst. Es hat dieses Kraut eine heilende, reinigende, zertheilende und öffnende Krafft, treibet sonderslich den Gries und Sand, ist der Lunge und dem verschleimten Magen zuträglich, stillt den Durchlauff und die rotze Ruhr, ist gut für die Würme bey Menschen und Pferden. Man brachet es zu einem Bade wider den Nieren-Stein, und destilliret im Anfang des Junii ein Wasser davon, welches insonderheit wider den Sand und Gries, auch wider das Seitenstechen getruncken, und wider die Schmerzen der Colica unter das Clystier mit gebraucht wird. So macht man auch von denen Blumen einen Syrup und Conserve; in denen Küchen aber pflegt man dieses heilsame Kräutlein in die Eyer-Ku-

chen und unter das grüne Kraut zu thun, oder auch eine und andere Speisen damit lieblich und gesund zu machen.

**Gurken**, Cucumern, um Nürnbergers Kimmeling, in Hühnen und Oesterreich Ummurken genannt, sind eine Garten-Frucht, welche an langen, den Reben gleichen, und auf der Erde hinfriedenden Stengeln wächst. Die Blätter sind halb rundlicht und zerkerbt, auch rauher und grösser, als die Melonen-Blätter. Die Blüthen, welche wie Glocken aussehen, sind in fünf Theile theilhet, und von bleich- gelber Farbe, woraus obbesagte länglichte runde, gerade oder krumme, und mit kleinen Knöpfen oder Warzen besetzte Frucht wächst, welche anfänglich grün, manche auch ziemlich weis, und wenn sie zu Saamen liegen bleiben, ganz dunkel-gelb werden. Es giebt derer Gurken vornehmlich zweyerley Arten, grosse und Kleine, wovon jene alleine mit Ezig, Baum-Del, Salz und Pfeffer gemacht, Sommers-Zeit weit eines Salates gegessen, beyde aber mit Salz und Ezig eingelegt und eingemacht werden. Sie erfordern einen guten, fetten, feuchten und Sonnen-reichen Grund und Boden, und wollen wohl gesätet seyn. Der Saamen muß zwey oder drey Jahr alt, auch ehe man ihn säet, zwey Tage im Wasser gelegen seyn, und geweicht haben, damit er desto eher befruchte und aufgehe. Was im Wasser oben schwimmt, muß wegge-worffen werden, weil nur der gute Saamen zu Boden fällt. Wer sie gerne frühe hätte, kan sie mit den Melonen in ein Mist-Bett pflanzen, aus welchem sie hernach auch wie die Melonen in ein anderes Erdreich verpflanzt werden können. Ausser diesem wird der Saamen insgemein im April um St. Marcus-Tag, wenn der Mond etwan fünf oder sechs Tage alt ist, und bald nach einem Regen gestreuet. Weil aber dieser Saamen leicht erfriert, so muß man dessen bisweilen zwey oder dreymahl strecken, doch das letzte mahl nach Pfingsten, welche Spätlinge man alddenn gegen den Herbst klein zum einmachen gebrauchen kan. Wenn sie gar zu dicke stehen, muß man sie behörig verziehen. So muß auch das Besieffen nicht vergessen werden, denn das ist ihnen, sonderslich im trockenen Lande, über die Massen angenehm. Sie pflagen um Johannis zu blühen, und werden sodenn in acht Tagen reiff, worauf man sie bald über den andern oder dritten Tag ablieset, wenn man sie zum Essen brauchen will; diejenigen aber, welche zum Saamen liegen bleiben sollen, werden erst im October abgenommen; Denn der Gurken-Saamen wird nicht, wie bey den meisten andern Kraut-Garten-Gewächsen, von neuem erzeugt, sondern wächst gleich in seiner Frucht, wenn man diese zu ihrer völligen Zeitigung gelangen läset. Insgemein nimmt man gleich die schönsten weislichten, glatteffen und längken, so zuert kommen, dazu, welche wenn sie am Kraute ganz mürbe, und von der Sonnen gelbe worden, im October, ehe die starcken Reiffe kommen, im vollen Monden abgelesen, auf einen Boden in die Luft, wo der Regen nicht dazu kommen kan, geleyet, und wenn es endlich gefrieren will, her-

ab genommen werden. Hierauf wird der Saame heraus gethan, rein gewaschen, und nach diesem wieder abgetrocknet, und lechtlich in einem Säcklein, an einem Ort in der Stube, wo es weder zu heiß noch zu kalt ist, und die Mäuse nicht dazu kommen können, aufgehoben. Die weißen Gurcken sollen die zärtesten, auch truckener, und dahero besser seyn als die grünen. Ueberhaupt geben die Gurcken wegen ihres wässerigten Wesens und ziemlichen Kälte keine gesunde Speis, doch wer einen guten Magen hat, und wenn man die Gurcken zu einem Salat in dünne Scheiben geschnitten, solche mit Sals einzeiprengt, eine mit Melcken gepickte Zwiebel dazu legt, und also zwölf Stunden lang liegen läßt, unterdessen aber zum öfttern unrühret, oder, wenn so viel Zeit nicht hiezu vorhanden, die Gurcken zwischen zweyen Schüsseln eine viertel Stunde lang schwinget, und wenn das Wasser davon gedruckt, solche mit Eßig, Baum-Del und Pfeffer wohl würzet, maas endlich noch dera gleichen genießten. Das Einleagen der grossen Gurcken betreffend, geschiebet solches also: Man reiniget selbige erstlich von denen Stielen, und wirfft sie in ein kaltes Wasser, wäschet sie sauber wieder heraus, und läßt sie trocken werden, leget hierauf in ein sauber ausgewaschenes Gefässe, es sey ein Faß oder grosser Topff, unten auf den Boden eine Schicht Wein-Blätter und Dill-Scheiben oder in Ermangelung des Wein-Laubs, die Blätter von schwarz-sauren Kirsch-Bäumen, und auf solche eine Lage gesäuberter Gurcken, nach diesem wieder Dill-Kraut und Blätter, und darauf wieder Gurcken und also immerfort wechselseitig, bis das Gefässe voll wird. Ferner vermischet man frisch Brunnen-Wasser, so viel dessen nöthig, mit Sals, gießet es über die Gurcken, und decket sie zu, beschweret auch den Deckel mit etwas, damit die Gurcken sich nicht in die Höhe begeben können. Wenn solche nun anfangen zu gähren, so muß man die Brühe kosten, ob sie genug gesalzen, wo nicht, so muß mehr Sals daran, wiewohl es besser ist, zu wenig, als zu viel Sals, denn sie halten sich desto länger, nur daß solche an einen warmen Ort gesehet werden. Sind sie nun sauer und reißt, alsdenn sehet man selbige ins kühle, da hiltten sie sich eine gute Weile, nur daß, so oft etwas davon zum Gebrauch heraus genommen wird, solche wieder fleißig zu gedeckt werden. Die kleinen sogenannten Pfeffer-Fenchel- oder Eßig-Gurcken machet man also ein: Man yuket und wäschet sie reine und sauber, wie von den grossen Gurcken oben gemeldet, nimmet hernachmals Fenchel-Kraut, reiniget und wäschet solches gleichfalls wohl, leget beides auf ein Tuch und läßt es zusammen etwas abtrocknen; hierauf wird ein wohl ausgebrüht- und ausgewaschenes Käßlein genommen, und auf den Boden Wein-Blätter gelegt, hernach grob gestossener Pfeffer, und Sals darauf gestreuet, wer will, kan auch Melcken, Muscaten-Blumen, ganzen Pfeffer, Meerrettig-Scheiblein ganz dünne geschnitten, Dille und Lorbeer-Blätter dazu thun, alsdenn eine Lage Fenchel-Kraut und Gurcken gelegt, her-

nach wieder Pfeffer Sals, und andere Würze, bis das Käßlein voll wird, alsdenn bedeckt man es mit Wein-Laub, gießet unten etwas abgetrockneten, aber wieder kalt gewordenen Wein-Eßig daran, und schließet das Käßlein zu; und auf diese Art bekommen sie nicht nur einen vortheilichen Geschmack, sondern dauern auch ein ganzes Jahr und noch länger. Ausser denen erst beschriebenen gemeinen Gurcken hat man noch zwey etwas seltsamere Arten, nemlich die so genannten Schlangen-Gurcken und die wilde oder Eßels-Gurcken. Die

Schlangen-Gurcken sind vier bis fünf Schuh lang, und haben einen Kopf, Augen und Mund wie die rechten Schlangen, nur daß der Mund und die Augen nicht vertieffet, sondern nur mit Flecken bezeichnet sind; mit den Schwänzen hängen sie an denen Reben; ihre Farbe ist weisfaru mit grünen und gelben Adern; am Geschmack sind sie denen andern gemeinen Gurcken ganz gleich, ausser daß ihnen ihre Gestalt ein fürchterliches Ansehen machet, und die Blätter schärffer und rauher, als an jenen sind. Ihr Saame ist erstlich aus Spanien in Frankreich, und von dar in Teutschland gebracht worden. Die Wartuna kommet in allen mit denen gemeinen überein, und kan man sie im Jahr zwey- oder dremahl, und war das letzte mahl um Johannis säen. Die

Wilden Gurcken, sonsten auch Eßels-Gurcken aenannt, raugen nicht zur Speise, sondern werden mehrentheils zur Luft, auch wohl um ihres in der Arzney habenden Nutzens willen in den Gärten gebauet. Sie haben rauhe Blätter, und eine grosse Rüben förmige Wurzel; die Blüthe ist gestirnet und bleich-gelb, auf welche die stachlichte bittere Gurcken-Frucht, die voller Safft und brauner Körner ist, im August Monat folget; wenn diese reiff ist und angeariffen wird, so sprinat sie vom Stiele, und die Körner mit dem Safft plaken und schiefen mit Gewalt heraus, welches bisweilen einen Unwissenden mit anzuführen, und einer Garten-Compagnie eine Lust zu machen Anlaß giebet. Sie haben gerne ein mit Sand vermischtes Erdreich. Die Wurzel in Wasser und Eßig gesotten, soll das Podagra lindern und das Zahnweh vertreiben; in den Apotheken aber wird ein sonderlicher purgirender Safft daraus gemacht.

Gurgel-Wasser, ist ein Hausmittel, so man oft in entzündeten und geschwellenen Halsen braucht, selbige damit ausspület und wieder ausspenet. Man kocht es aus allerhand Kräutern mit Syrup oder Feigen, oder auch ohne solches: Salben, Klarschrofen, Pimpernell sind die gewöhnlichsten, mit Rosen oder Wasser gekocht. Auch braucht man gebrochne Maane dazu. Das allergemeinste ist das Rosen-Kraut in warmen Wasser ein wenig gekocht.

Gurt, ist ein breites von gutem Hanff-Garn stark zusammen geschlagenes Band, mit welchem man einem Pferde, den Sattel, das Reiter-Küssen, oder eine Decke fest an den Leib schnallet. Ein solcher Gurt soll ganz und kein Knopf daran

Daran gemacht oder grob über einander genehet seyn, wie bisweilen die Stall-Knechte, wenn sie dieselben, weil sie zu lang sind, kürzer machen wollen, zu thun pflegen, wodurch aber das Pferd leicht gedrukt und verwundet wird. Die Regen-Gurte am Sattel sollen gut und von Ungarischem Leder seyn, deren zu beiden Seiten zwey samt einem guten breiten Mittel-Gurt seyn müssen. Gurt, heißt auch der Gürtel, den arbeitsame Leute von Leder umgürten, und solchen sonderlich, wenn sie schwer heben, oder das Getraide hauen, sehr nöthig haben.

Gütern, werden an einigen Orten eine Art kleiner Weiß-Fische einer Spannen lang, die ein wenig fleischiger sind als die Finken, so auch eine Art dieser Fische ist, genennet.

Gut, heißt überhaupt dasjenige, was in unserm und anderer ihrem vollkommenern Zustand in Zeit und Ewigkeit dienet, wenn es moralisch betrachtet wird. An sich aber ist eine Sache gut, wenn sie da ist und ihre wesentliche Vollkommenheiten hat, oder wenn sie zu gewissen Wirkungen und Zwecken geschickt und eingerichtet ist. Ausser dem höchsten Gute sind alle andere Güter nur Vergleichungs-weise gut, und daher ist immer eines besser als das andere. In der Wirtschaft ins befondere ist ein Gut oder Güter ein körperlich oder uncörperlich Ding, welches ein Mittel der Erhaltung des Lebens unseres Leibes ist, und folglich den zureichenden Grund in sich hat, entweder alle Nothdurfft und Bequemlichkeit, auch Reichthum oder doch einen Theil davon zu erlangen, zu verwahren und anzuhenden. Diese Güter bringt man in der Wirtschaft auf 4 Classen, nemlich sie sind entweder Geld, (siehe dieses Wort) oder Geldes-Werth, Credit, (siehe Glaubiger), oder Dienste, die man bekommt, oder andern thut und thun kan. Darinne bestehen alle Mittel unsers Lebens. Man nimmet aber auch das Wort Gut oder Güter vor eine Sache, die einen Theil und vielerley solcher Mittel in sich hat, oder solche zu erlangen dienlich ist, wenn man von eines Mannes Gütern, Haabe und Vermögen redet, welches letztere aber noch etwas mehr bedeutet. Siehe den Art. Haab und Gut. Und daher nennet man ein Land Gut gleichsam im ausnehmenden Sinn, ein Gut. Ingleichen Kaufmanns Waare ein Gut. Ja eine Sache, die geschickt, um was bessers daraus zu erlangen, heißt auch, das Gut, z. E. die Würge bey dem Bierbrauen heißt an manchen Orten: das Gut. Solcher gestalt muß man sonderlich in der Land-Wirtschaft betrachten ein

Gut, siehe Land-Gut.

Gute Nase, ist ein Weidmännischer Terminus, welcher von einem Hund, der eine Fährte bald findet und richtig verfolgt, gebraucht wird: Wenn man spricht: Der Hund hat eine gute Nase.

Guter Heinrich oder stolzer Heinrich, siehe Heinrich.

Gyps, Gips, ist eine Art von weißem Kalk, welcher aus dem Gyps-Stein, wiewohl bey

nicht so starkem Feuer, als der ordentliche und gemeine Kalk gebrannt wird. Dieser Gyps-Stein wird an vielen Orten in Teutschland von verschiedener Art und Useben gebrochen. Bey Wilsheim in Francken, und bey Jena jenseit der Saale, zeigt er sich häufig, als ein weißer glänzender Stein, so gleichsam aus lauter Splittern zusammen gesetzt ist, und dem Amianth oder Federweiß ähnlich schimmt. Das gemeine Volk pfleget ihn Kalken-Stein zu nennen. In Thüringen oburweit Nordhausen, wie auch um Hildesheim in Nieder-Sachsen, findet man ihn fast wie zuvor gefaltet, und dabey so weich, daß er sich mit Fingern zerreiben und pulverisiren läset, und also einer Erde mehr als einem Stein gleicher, wiewohl an testradachten Orten auch andere Arten von ziemlicher Härte anzutreffen sind. In einigen Gegenden bricht er in Schalen, anderswo in Brocken. Die Farbe ist mehrentheils weiß oder grau, zuweilen auch schwarz gebrannt, fällt auch öftters aus dem weissen ins rotbe und grüne; durch das Brennen aber werden alle diese Farben in weiß verwandelt. Sonst wird auch nicht unbillig der weiche Alabaster-Stein, welchen man bey Wilsheim, Nordhausen, Hildesheim und mehr anderer Orten findet, hierzu gerechnet, weil er eben diese Dienste thut, als der gemeine Gyps. Das so genannte Frauen-Eis, so man in Francken, Sachsen, sonderlich aber zu Franckenhausen in Thüringen bricht, soll den allerbesten Gyps geben. Alle diese Materien nun, müssen zu Gypse gebrannt werden, jedoch, wie Eingangs gedacht, bey nicht so starkem Feuer, als der Kalk: Denn die Erfahrung lehret, daß eine allzu große Hitze den Gyps-Stein dergestalt anzeihret, daß er nachmahls, wenn er mit Wasser angemachet wird, sich nicht mehr recht verbindet, und keine Consistenz gewinnt. So man ihn demnach in ganzen Stücken brennen will, wird er am füglichsten in einen Back Ofen gethan, in eben eine solche Hitze, als man zum Backen des Rockens Brots vonnöthen hat, und dieses öftter, als einmal, bis nemlich die Stücke, wenn man sie erschlägt, durch und durch einfärbig, weiß und gleich ausgebrannt erscheinen. Andere lassen ihn in einem Töpfer-Ofen brennen, aber in nicht frey, sondern in einem zum Theil verdeckten irdenen Geschirr. Noch andere brennen ihn in einer Pfanne oder Blech über einem Kohl-Feuer, und wenden die Stücke, welche hier in geringerer Größe anommen werden müssen, fleißig um, bis sie die erügedachte Probe zeigen. Sonst pfleget man ihn auch, zumahl den Alabaster, vor dem Brennen zu pulverisiren, und dieses Mehl sodenn in einer Pfanne über das Feuer zu setzen, da es denn, so bald es recht erhitzt worden, wie ein siedendes Wasser, dämpfft und gleichsam Blasen wirfft, auch sich fast so leicht, als ein Wasser umrühren läset, und hiermit muß man so lange anhalten, bis der Gyps von selbst auf der Glut wieder schwer wird, und zu siedem aufhöret. Je heißer man ihn von dem Feuer wegz mit Wasser anrühret, oder einmachet, je fester hält er zusammen, wenn er wieder gefrandet ist. Er muß aber allezeit mit