

dem Wasser wohl durchgearbeitet werden, daß keine Brocken oder trockne Theile darinnen übrig bleiben. Einige geben ihm die Härte oder Festigkeit durch Alaun-Wasser, damit sie ihn anmachen, oder auch mit Pergament-Wasser. Andere vermischen das gebrannte Gyps-Mehl mit einem dritten Theil gepulverten Leys-Stein oder ungelöschten Kalk und machen ihn mit lauter Leim-Wasser an. Ueberhaupt ist von dem Gyps bekannt, daß er bald nach dem Anmachen verarbeitet werden muß, weil er bald wieder trocknet, und sodenn sich nicht mehr formiren läßt. Die Masse und Kälte kan er nicht wohl vertragen, sondern zerfällt und zerspringet davon, und wird daher nicht gerene auswendig an Gebäuden, sondern vornemlich in trockenen und warmen Zimmern angewendet. Er dienet aber zum Vermerffen, Lünchen, Ausstreichen zarter Glieder am Gesims und Gehälcke, auch Formirung der Felber und Tafeln, auf beworfenen oder berappten Wänden und Decken. Man gebrauchet ihn bald grob, bald gekoffen und geseibet, nachdem die Arbeit ist. Es werden auch allerley Bilder daraus gegoffen und posiret; in welchem letztern Fall, wenn die Bilder groß werden sollen, man zu Ersparung des Gypses anfänglich einen groben Entwurf macht, aus einem Theil Kalk, und zwey Theilen guten Sand oder Ziegel-Grauß, wovon die Massa hart genug wird. Hernach formet man das Bild gar aus mit Gyps, den man mit Spatel und Bürsten arbeitet, und endlich mit grober Leinwand ausmacht. Die Italiäner nehmen von altem gelöschten Kalk einen Theil, und zwey Theile Pulver von gestoffenem Marmor oder Mabaßer, welches der eigentliche sogenannte Stuc ist, davon die herrliche Stuccatur-Arbeit ihren Nahmen hat.

Haab und Gut, wird im Juristischen Verstande alles dasjenige genennet, so jemand als sein Eigenthum mit Recht angeben kan. Dieses aber wird eingetheilt in bewegliches und unbewegliches; Zu diesen letztern werden die Grund-Stücke, wie sie nur Nahmen haben mögen, nebst den Nuzungen und Beschwernungen gezählet, davon siehe Grund. Das erste aber bestehet in dem, was keinen festen, noch beständigen Ort hat, sondern nach Gefallen sich von einer Stelle zu der andern bewegen läßt, dergleichen ist alles Geld, Gold und Silber, es besche in baarem und gegenwärtig vorhandenen, oder in Obligationen, Verschreibungen, Verpfändungen, und dergleichen; nicht weniger gehört hierzu alles Vieh, Vorrath vom Getreide, von Geträncke und andern Waaren, Hautrath, Kleider, und was man sonst unter dem Worte Mobilien nur begreifen kan. **Haab und Gut** ist auch entweder körperlich, so man unmittelbar mit denen Sinnen empfinden kan, oder unkörperlich, welches in dinglichen und persönlichen Rechten bestehet, davon die ersten oft zum unbeweglichen Gute gerechnet werden. (Siehe auch den Art. **Gut**). So viel muß man wenigstens in der Wirtschaft wissen. Allein die verschiedenen Rechte dieser Güter, so bey der Er-

langung ihres Eigenthums oder ihres Genusses und Gebrauchs, oder bey der Veräußerung, it. Beschätzung derselben denen Gesetzen gemäß gültig sind, muß man in der Rechts-Gelchrtsamkeit lernen, oder einen Rechts-Gelchrten darüber befragen. Denn in wirtschaftlichen Geschäften mit Haab und Gut haben diese verschiedne Rechte vielen Einfluß, geben auch allerhand Vortheile an die Hand. Daher ein gelehrter Wirt diese Lehren der Rechts-Gelchrtsamkeit aus dem bürgerlichen und kirchlichen privat-öffentlichen und Lehn-Recht wohl studiren muß. Ein Rechts-Gelchrter aber, wenn er diese Rechte recht practisch und zum Behuf der Wirtschaft verstehen will, muß dabey auch diese lernen und studiren. Denn dieses ist in der Praxi unzertrennlich. Zur Noth kan ein ungelehrter Wirt sich in einigen Deutschen Büchern Rathsh erholen. Davon der Herr von Rohre in der Biblioth. Oecon. Cap. 15. nachzusehen. Sein Buch vom Land-Wirtschafts-Recht selbst ist auch gut dazu zu brauchen.

Haacke, ist ein krumm gebogenes Holz oder Eisen, womit man entweder etwas zu sich ziehen, oder woran man etwas hängen kan. Von dem unterschiednen Gebrauche, haben die Haacken auch unterschiedliche Nahmen bekommen: als **Angel-Haacken**, **Drums-Haacken**, **Ege-Haacken**, **Feuer-Haacken**, **Fisch-Haacken**, **Fleisch-Haacken**, **Kessels-Haacken**, **Nieder-Haacken**, **Miß-Haacken**, **Schlüssel-Haacken**, **Thür-Haacken**, **Wand-Haacken** u. d. gl.

Haacken oder **Haacken-Zähne**, werden die etwas runden und zugespitzten scharffen Zähne der Pferde genennet, welche an beyden Seiten zunächst, doch in einer kleinen Entfernung, auf die Eck-Zähne folgen, und gemeinlich im flinsten Jahr hervor wachsen: Denn sie brechen bey einem Pferde immer eher, als bey dem andern durch, nachdem eines Pferdes Complexion stark oder schwach ist. Diese Haacken-Zähne wachsen etlichen Vierden von einem Jahr zum andern länger, und werden oftmahls so hoch, daß die Pferde dadurch am freysen verhindert werden, daher man sie ihnen bey Zeiten abflossen oder abfeilen lassen soll. Weil auch die Haacken einen Finger weit von den untersten Zähnen stehen, auch höchst niedrig und gerade seyn, mithin weder zuviel einwärts, wo sie leichtlich die Zungen, noch zu viel auswärts, wo sie gewöhnlich des Pferdes Lippen verletzen, stehen sollen, so muß man denejenigen, die dergleichen Fehler an sich haben, ebenfals mit der Feile helfen lassen. Sousten sollen nicht alle Stutten, sondern nur diejenigen Haacken-Zähne bekommen, die sehr hitzige Natur sind, welche aber wenig Füllen bringen, folglich zur Zucht nicht so tauglich, als die andern, hingegen für desto arbeitsamer und dauerhaftiger zu halten sind.

Haacken-Bänder, werden alle diejenigen eisernen Bänder genennet, so von denen Schloßern an die Thüren und Läden und dergleichen geschlagen werden, und also beschaffen sind, daß sie in Angeln oder Haspen geben, folglich mit einem

einem Der versehen, und sich bequem ausheben lassen. Solche sind die gemeinsten, die von dem einen spitzen Ende gerad ausgehen, und am andern Ende mit einem Der versehen, die Bochs-Hörner, Füll- und durchbrochene Bänder u. s. f. siehe Bänder.

Haacken-Pflug, Socken, Rühr-Haacken oder **Kaditz**, ist eine besondere Art von einem Pflug, welcher eine zweyschneidige Echar, so mit seiner Dille vorne an das Haupt gescheckt wird, aber keine Seiten-Breter, und gemeinlich nur eine Kistler oder Pflug-Stärke hat, wiewohl man ihrer auch mit zweyen Kistlern findet. Es wird dieser Haacken-Pflug bey starken queckigten Feldern gebraucht, und der gebrachte Acker der Quere nach damit überfahren, und wieder zerrissen. Siehe Pflug und dessen Abbildung.

Haacken-Pflügen, Socken- oder Balcken-Streifen, heisset, den gebrachten Acker, mit dem **Socken- oder Haacken-Pflug** quer überfahren, und die ungerissene Erde, so zuvor im Brachen nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder in die Quere von neuem entzwey reissen. Diese Art zu ackern, welches man auch **Ovieren** nennet, ist gewöhnlich, wo man sehr rasigt und queckigte Felder hat, da es denn die dritte Acker-Arbeit zur Winter-Saat, und so viel als das Rühren ist, welche mit sonderbarem Fleiß verrichtet, und daher die obgedachte Quer-Furchen, mit dem Haacken-Pflug nicht allzu weit, sondern fein genau zusammen gefahren seyn, weil damit die Erd-Schollen desto genauer zerrissen, und also auf das kleinste, als es seyn kan, gemacht, auch endlich dergestalt um so viel desto besser mit der Ege nachmahls zurechte gebracht werden können. Absonderlich aber muß diese Arbeit noch wohl geschehen, wenn vor der Saat-Zeit viel Nässe im Felde gewesen, so daß es wiederum sehr rasigt und queckigt davon werden will, doch soll es an sich selbst bey guter trockener Zeit verrichtet werden: Denn wo es in der Nässe geschieht, so wird der Acker zu dorb, und verraset wieder, ehe man sich versehenet. Ubrigens soll man die Felder nach dem Haacken-Pflügen oder Balcken-Streifen nicht bald einengen, weiln sich der Erdboden sonst zu sehr zusammen ziehet, sondern wenn es fein vorher ausgekrauet, und bey trockener Zeit, weil solchergestalt das Gras desto besser davon vergehet, und die Quacken auch desto gewisser aus den Aekern kommen.

Haacken-Zähne, siehe **Haacken**.

Haack-Sohle, ist ein Stücke eisernen Beschlages an dem Haupt des Pfluges, siehe unter Pflug dessen Erklärung und Abbildung.

Haader-Suppe, bestehet aus folgender Zubereitung: Zuwörderst läset man über einem Kohl-Feuer Butter warm werden, und bräunet mit dieser zugleich ein paar Messer-Erbsen-Mehl: hiernächst gießet man Fleisch-Brühe oder Wasser darauf, und läset es zusammen kochen, würket es auch mit Muscaten-Blü-

then, Ingwer und Pfeffer. Inzwischen zerklöpffet man ein paar Eyer, und wenn die Suppe in vollem Sude ist, läset man die Eyer hinein laufen, so zertheilen sie sich, und wird ein Gebädere daraus. Endlich schneidet man Brot würflich oder länglich, röset es in Butter, thut es in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

Haag, siehe **Socke**.

Haale, siehe **Blut-Finck**.

Haame, siehe **Fisch-Beeren**.

Haar, bestehet aus subtilen Fäden, welche aus der Haut hervor kommen, einer länglichen runden Gestalt, und wie man durch ein Vergrößerungs-Glas wahrnehmen kan, inwendig hehl sind. Der Farben nach sind sie weiß, schwarz, braun, gelb und roth. Wie nun einige die Art des Temperaments aus der Farbe schliessen wollen; also halten sie davor, die weissen Haare entstehen aus einer kalten, daher die meisten Kinder und ganz alte Leute dergleichen Haare hätten, wegen nicht alzu übriger natürlicher Wärme; die schwarzen aus einem hitzigen, die braunen aus einem gemäßigten Temperamente; die rothe Farbe will man den Cholericen zuschreiben, und dergleichen mehr. In der Physiognomie, bedeutet ein hartes starkes, rasches Haar, eine gute Natur, heroisches Gemüth, von schleuniger Unternehmung; das weiche hergeegen das Gegenheil, nemlich ein verzagtes und träges Gemüth; Ein krauses Haar so dabey stark und rasch, ist ein Merkmal eines eigensinnigen und unbeständigen Menschen; Einem rothen Haar schreibet man hinaegen einen arglistigen und untreuen Sinn zu. Ueberhaupt dienen die Haare, theils zu Erhaltung derjenigen Glieder, woran sie sich befinden, theils aber zu einer Zierath. Diejemnach verwahren sie allermeist vor die Kälte, sonst aber dienen z. E. die Augen-Wimmern, das Auge vor einfallenden Staub und andern empfindlichen Sachen zu verwahren, u. s. f. Es werden aber die Haare unterschieden in lebendige und todte. Die ersten sind diejenigen, welche den annoch lebenden Menschen oder Thieren abgenommen werden, und vor den andern einen Verzug haben, welche von nur gedachten, aber bereits gestorbenen Subjectis abgeschnitten worden. Der Nutzen und Gebrauch derselben ist gar vielfältig: Denn zu geschweigen, daß heut zu Tage von den feinsten und längsten, die ansehnlichsten Perücken und andere Köpff-Zierathe wie auch verschiedene künstliche gekochte Arbeit verfertigt werden; so dienen ebenfalls, die von einem und andern Thiere, zu verschiedenen nützlichen Arbeit in den Manufacturen; Also werden aus Cameel-Haaren, Fiber-Haaren, Caninchen- und Hafen-Haaren, theils Hüte, theils Handschuh, Strümpfe und dergleichen verfertigt, ja aus den Cameel-Haaren, machet man entweder pure oder gemengtes Garn, woraus hernach so wohl ganze Zeuge, dergleichen Camelot, Wäsch, Wolle mit u. s. f. als auch Knöpfe und Knopff-Löcher,

cher, ingleichen allerley Liken und Bänder zubereitet werden; die Ross-Haare werden vielältig, außer den obgedachten, auch von den Knopfmachern verarbeitet: so brauchet man auch die Ross-Neze und Hunde-Haare zum Ausstopfen verschiedener Kissen, Matrasen und andern mehr, zu Verfertigung der Haar-Decken u. s. f. Der Schweins-Borsten althier nicht zu gedencken, woraus so vielerley Arten der Bürsten, Büschel, Pinsel, Quasten, und was dergleichen mehr, gemacht werden. Auch gehöret hieher das Ziegen-Haar, sonderlich aber das vortrefliche Haar der Schaaf, die Wolle. Nur ist von den Haaren noch wohl zu behalten, daß sie allein verarbeitet, von der besten Dauer, wo sie aber mit etwas andern vermischet, schon kürzere Zeit im Gebrauch anhalten, doch vertragen sie sich mit der Wolle am allerbesten, und mit einem leinenen Faden auch noch eher als mit der Seiden, in welchem letzten Fall sie gar nichts taugen, sondern solchgleichsam wegfressen, welches auch geschieht, wenn Wolle und Seide zusammen kommt, als welches niemahls von solchem Bestand als Seide und Leinen ist. Ein sonderlicher Haar-Nutzen ist auch, wenn man die Haare von todten Thieren, als Kühen, Ochsen re. sammet, und zum Ausstopfen der Polster und anderer Dinge brauchet, und verkaufet. Dieses Haar wird auch besonders zubereitet durch siedend und dergleichen. Haare dängen auch und sind die allerschlechtesten Abgänge dennoch vortreflich eine Salpeter-Erde zu machen, wovon das Wort Salpeter nachzusehen.

Haar-Bänder, werden die langen und nicht gar zu breite Bänder genennet, womit dem Frauen-Volck die Haare zusammen gebunden, und nachdem sie abgetheilet, in jeden Zopff zu beyden Seiten mit eingestochten werden, um solche damit fest zusammen zu halten.

Haar-Vollen, werden an einigen Orten die ausgedroschene Knoten vom Leine genannt.

Haar-Bürste, siehe Kopff-Bürste.

Haar-Kopff, ist ein besonderer Aufsatz und Zierrath, dessen sich das Frauen-Zimmer bedienet, und entweder einen aus falschen Haaren in die Höhe gezogenen, mit Püssen, Zeyffen, Nest, Favoretten, und auf ganz verschiedene Art ausgestirten Aufsatz darzu gebrauchet; oder ihr eigenes Haar nach Gefallen aufziehen, mit Bänder-Schleiffen untercheiden, und auf das schönste ausziehen lässet. Welche letzte Art man einen Bänder-Haar-Zopff zu nennen pfleget.

Haar-Mantel, war ein oben um den Hals zusammen gefalteter oder auch geschobener langer Krage des Frauenzimmers bis über den halben Leib herunter hangend, von einem sehr weiten Umfange, der entweder durchaus von einer geneheten oder gekoppelten Spitze, oder auch scheidt von Caton, Messeltuch, Terleton und dergleichen, oder

mit einer angefekten Spitze gemacht wurde, wurde auch ein Nacht-Mantel genennet.

Haar-Nadel, heißet nicht nur die einer Neze-Nadel ähnliche, aber ihrer Länge nach weit größere Nadel von Stahl, Helffenbein, Messing, Silber und dergleichen Materie, vermittels welcher sich das Frauen-Volck mit den in Zöpfe geflochtenen Haaren, ihr Nest formiren und befestigen können; sondern es bekommen auch diesen Nahmen diejenigen lange und starke Steck-Nadeln, mit runden gedrehten Knöpfen, mit welchen die aufgezoogene Haare bey den natürlichen Haar-Köpfen oder Aufsätzen gehöriger massen angeheftet und befestiget werden.

Haarschar, siehe Girtel-Kraut.

Haarschlächtyg, heißet ein Pferd, wenn es an der Lunge mangelhaft ist, und den Athem oft schnell auf einander holet, und aus- und einziehet, auch dabey die Seiten stark bewegt. Es rühret solcher Mangel von ungeschwungenen, unreinen und stoubigten Futter her, oder wenn der Haber, das Heu oder Stroh feucht eingebracht, beschlemmet, oder sonst an einem feuchten Orte gelegen ist, und hernachmahls also mähend und ungerieiniget verfürtet wird. Dieses Uebel zu vertreiben, nehmet Ede-Baum ein halb Pfund, Eichen- und Birnbaum-Mittel, Lungen-Kraut, das an den Eichen wächst, jedes ein Pfund, gelbe Lilien-Wurzel zwey Pfund, hacket alles zusammen klein, kochet in einem neuen Wein, wenn es laulicht worden, presset es durch ein Tuch, gießet es dem Pferd in den Hals, hebet ihm den Kopf dazu auf, daß es in den Leib hinab komme, und reitet es, bis es warm wird; will dieses Mittel nicht helfen, so laßet es um Walpurgis vierzehnen Tage auf den grünen Weiden oder Gersten gehen, wenn sie schossen wollen, und laßet es allezeit mit warmen Decken wohl zudecken, nach Ausgang der vierzehnen Tage laßet ihm die Lungen-Adern schlagen, und noch vierzehnen Tage auf den Weiden oder Gersten gehen. Wosern dieses nicht helfen will, ist es wohl am besten, daß man seiner mit Manier los zu werden trachte.

Haar-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Haar-Seil, ist ein von Baum-Wollen oder Haaren gedrehetes kleines Stricklein, welches die Ross-Aerzte denen Pferden, so die Flog-Gallen, oder den Wurm an der Brust haben, vermittels einer grossen eisernen Nadel durch den schadhaften Ort ziehen, und zum öfftern, jedoch sein sitzjam, auf und nieder, oder hin und wieder rücken, damit die böse Feuchtigkeit heraus lauffe, und dem Uebel dadurch gesteuert werde.

Haar-Sieb, siehe Sieb.

Haar-Strang, ist eines von demenigenen Kräutern, so nicht gerne auf denen Weiden gedultet, sondern, indem es weder den Pferden noch dem Kind-Vieh nützlich und vortrüglich ist, sich aber doch ungemein stark vermehret, unter das Unkraut mit gezählet, und

und auf alle Art und Weise ausgerottet wird. Es hat ein büschliches Kraut, dem Fenchel-Kraut ziemlich nahe kommend, nur daß es etwas grösser ist, und wird daher auch Sauf-Fenchel genennet. Die Wurzel, welche sehr fest und tief in der Erden steckt, ist lang, dick, auswendig schwarz, inwendig weiß, mit kleinen Würkeln behängt, und dabey eines so scharffen Geruchs, daß diejenigen, so sie ausgraben, ihre Nas-Löcher vorher mit einem guten Geruch wohl verwahren müssen, damit sie nicht schwindlicht werden, oder Haupt-Wehe bekommen. Die Gipfel des Krautes tragen Kronen, voll Dotter-gelben Blumen, und nach diesen einen dünnen leichten Saamen, der wie der Dill-Saamen, doch etwas länger ist. Das Kraut wird allein von dem Schaaß- und Ziegen-Vieh gerne gefressen; die Wurzel aber hat einen trefflichen Nutzen in der Arzney, und thut absonderlich in Brust-Kranckheiten gute Dienste, daher sie auch von denen Kohlen-Brennern und Arbeitern in Bergwerken, die zur Lungenucht sehr geneigt sind, gar hoch gehalten wird: Denn der Wein, darinnen die Wurzel gekochet, oder auch die pulverisirte Wurzel getruncken, benimmt den schweren Athem, reiniget die Brust von allen kalten und zähen Schleimen, und vertreibt den von der Kälte herrührenden Husten, öffnet die verstopfte Leber, benimmt dem Milk seine unnatürliche Grösse, und stillt die Schmerzen der Nieren und Blasen. Mit Essig und Baum-Del zerstoßen, und äußerlich appliciret, vertreibt sie die Schlafucht, Schwindel, alte eingewurzelte Haupt-Wehe, das Hüfft-Wehe, und den gefährlichen Krampff, reiniget und heilet auch, als ein herrliches Wund-Kraut, allerley Wunden gar geschwinde. Wo es nicht zu haben, da wird es, um seines Arzney-Nutzens willen, an einem schattichten Ort, entweder im Frühling vom Saamen gebauet, oder in Ermangelung desselben, und zwar am besten von der Wurzel fortgepflanzt.

Haar-Tuch, heist man dasjenige, aus Weutel-Tuch geschnittene und verfertigte Stück, dessen man sich öftters in denen Küchen bedienet, um ein und andere klare, zum Speisen nöthige Sachen dadurch zu treiben oder zu drücken, dergleichen z. E. die Coulis, Krebs-Butter, u. a. m.

Haar-Föpffe, werden alle in gewisse Theile geflochtene Haare genennet.

Haase, siehe Gase.

Haber, **Haser**, ist eine Art von Sommer-Getraide, dessen Körner lang und spitzig sind, und nicht, wie der Weizen, Dinkel, Roggen und Gerste, in Aehren, sondern an dem Ober-Theil des Halms einzeln, in so genannten Rippen oder Rispen zu wachsen pflegen. Des Habers zählet man außer dem tauben und wilden, der an Wegen wächst, und zu Fisteln und Augen-Geschwüren gebraucht wird, insgemein dreyerley Gattungen; Der erste da-

von, ist etwas rauh, hat kleine schwarze, spitzige Körnlein, und wird sonst Schwarz-Haber oder Hart-Haber genant. Dieses ist der gewächsigste in gar sandigt und geringen Boden; je länger man denselben in solche Acker säet, je geringer er von Jahren zu Jahren wächst, derowegen man alle drey Jahr den Saamen verändern, und guten weissen Saam-Haber zum Ausäen haben soll; und so auch gleich der schönste Haber ausgesäet wird, so wächst doch in solchen sandiat- und gerinuen Aekern binnen drey Jahren, lauter Hart-Haber von sich selbst; hingegen wird solcher Haber, wenn man ihn wieder in guten starcken Acker säet, von Jahr zu Jahren, und zwar auch wieder in drey Jahren ganz weiß, aber doch nicht so gut und so vollkommen, als er zuvor gewesen. Der andere ist früher oder Augst-Haber, welcher einen sehr guten Acker haben will, er wird zeitlich reif und daher am allerersten gesäet. Es ist zwar dieser Haber der beste an Körnern, so wohl zum Futter, als auch zur Grütze zu gebrauchen, wird aber deswegen auf grossen Gütern, wo starker Acker-Bau ist, wenig geachtet, weil er, wenn er nicht zu rechter Zeit gehauen und aufgehirket wird (so doch bey grossen Haushaltungen und vielem Acker-Bau nicht allezeit so genau kan beobachtet werden) bald ausfällt, und die meisten Körner auf dem Acker liegen bleiben. Denn diese sind nicht in Hülsen oder Häutlein verschlossen, sondern liegen bloß. Ein Bauer aber, so nicht starcken Acker-Bau hat, kan sich dessen mit gutem Vortheil bedienen, indem er nicht allein besser schocket, sondern auch besser scheffelt als anderer Haber; auch hat er dabey nicht zu vergessen, daß er entweder dergleichen Haber nur allein säe, oder doch wenigstens in der Scheune alleine lege, damit der Saame von diesem nicht unter andern Haber komme, und zu seinem grossen Schaden vermengt werde. Der dritte ist der gemeine Haber, so der allerbeste, und gewisser zum wachsen, als der vorhergehende. Zum Haber darf man nicht allererst düngen, denn es wird gemeinlich dasjenige Feld dazu genommen, worinnen das Jahr zuvor der Roggen oder das Korn gestanden, so wird auch nur zweymahl dazu gepflüget, nemlich vor Winters gestoppelt, und nach dem Winter, so bald der Frost meistens vorbei, zur Saat aeackert: will man aber gerne in neue Roden-Länder, oder in Leiche Haber säen, als worinnen er auch gerne wächst, so müssen solche so wohl, als die zähen Leiden (Laiten) vor Winters darzu umgerissen werden, damit sie sich den Winter über desto besser erliegen mögen: Denn je besser der Acker und dessen Zubereitung ist, je besser wird derselbe sich auch wieder mit der Frucht halten. Des Ausäens halber ist der Haber die erste Sommer-Frucht, welcher am besten gesäet wird, wenn das Bircken-Laub ausschläget, sonderlich im ersten Viertel, aber nur nicht, wenn der Mond neu ist. Man säet zwar auch Haber, noch acht bis zehen Tage in den May

Man hinein, was aber langsamer gefäet wird, ist nicht so gut, als der andere, und wird auch gar langsam, oder, wenn schlimme Witterung einfällt, wohl gar nicht reiff. Insgemein hält man die Regel: In geringem Felde darff der Haber nicht so dicke, als in gutem und fetten gefäet werden, sonst würde ein Körnlein das andere im Wachsen verhindern. Allein dieses kommt aus dem gemeinen Wahn her, daß man glaubt, aus einem Körnlein wachse ordentlicher Weise nur ein einziger Haln mit einer Aehre. Da aber die Erfahrung ein anders lehret, daß nemlich aus den untern Knoten des Haupt-Halmes, wenn sie in oder auch nur an die Erde zu liegen kommen, Wurkeln ausschlagen, welche Neben-Halme treiben, und diese immer so fort deralichen Eigenschaft behalten, so lange Nahrungs-Saft vorhanden; so ist am besten, wenn niemahlen der Saame allzu dicke, ja in wohl gedüngten und fetten Acker eher weiter als näher zusammen komme, weil er sodenn besser staubet, und solalich reichlicher trägt, wie unter dem Wort Saat mehr davon nachzulesen. So bald der Acker besäet, muß derselbe nach der Länge und in die Dvete mit der Ege überfahren, und der Saame wohl untergeegget, auch hernachmahls, wenn er aufgegangen, gleich der Gerste gewalzet werden, damit er sich hernoch desto genauer und besser hauen und harken lassen möge. Hingegen darff man beym Haber keine Furchen ausfahren, noch Wasser-Furchen machen, weiln ihm die Nässe nicht so leicht, als anderm Getraide Schaden zufüget. Er wird gemeinlich mit oder bald nach der Gerste reiff, und muß bey Zeiten gehauen werden, weil er sonst, wie die Gerste überständig zu werden, und einbrechen pfleget. Hierauf lässet man solchen etliche Tage in Schwaden auf dem Acker liegen, damit er inzwischen etzmahl bereonet, oder doch solche Zeit über mit dem Thau befeuchtet werden, und also rösten möge. Was bey dem Einbringen und Ausdreschen des Habers zu beobachten, ist unter den Worten: Einführen, Erndte und Dreschen, mit mehreren zu finden; bey dem letztern aber nur noch dieses zu erinnern, daß der Haber am besten bey kalter und trockener Zeit gedroschen, an einigen Orten aber an stat des Dreschens ausgeritten, und durch die Pferde ausgereten, und endlich, weil er zu rauh dazu, und nur hängen bleiben würde, nicht durch die Rolle oder Fege gelassen wird. Dieser wird der Güte nach vor den besten Haber gehalten, welcher schön rein, grob an Körnern und fein schwer ist. Nach dem Aufschütten auf den Boden, lässet man ihn nur anfänglich etliche mahl umwenden, hernach aber, ohns weitere Bemühung mit zu haben, liegen. Der gute Haber wird vor die Pferde verfertert, auch wohl unter Hühner-Gänze-Enten- und Tauben-Futter angenommen, wiewohl auch das geringe, so beym Dreschen abgenommen zusammen gehalten, und dem jeder Vieh gegeben, oder den Schweinen damit gemenet wird. Ausser diesem kan

man auch Grütze aus dem Haber machen, davon unten insbesondere gehandelt wird; oder den Haber im Nothfall mahlen und Brot daraus backen lassen, welches aber weit nicht so gesund ist, als die Grütze. So weiß man auch nach Lowers Anweisung, einen sehr nützlichen Trank daraus zu kochen, der den Menschen bey Engrüstigkeit und schwind-süchtigem Wesen, gute Dienste leistet. Man pfleget auch einiger Orten den Haber zu malzen, und mit zum weissen Bierbrauen zu gebrauchen, weil solcher dem Bier nicht nur eine schöne Farbe und frischen Beschmack giebet, sondern auch dasselbe sonderlich gesund und ihm einen langhaltenden Gescht machet. Die Haber-Spreu werden unter die Weizen- und Roggen-Spreu gemenet, und denen Stütten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fährt, auch dem Rind-Vieh entweder trocken, oder unter die Siede mit gemenet gegeben.

Haber-Boden, ist bey grossen Haushaltungen, wo viel Haber erbauet, und zumellen noch erkaufft wird, ein besonders dazu bestimmter und verschlagener Boden, welcher nicht weit von denen Pferde-Ställen entfernt seyn sollte, damit beym Futter-gaben die Knechte dasselbe nicht allzweit zu tragen haben; die übrigen Requisite können unter dem Wort Getraide-Boden nachgeschlagen werden.

Haber-Grütze, ist ein ausgehülster Haber, so von der schönsten weissen Art genommen, und auf der Mühlen also zum Essen zubereitet worden. Da denn, weil nur das innerliche kleine Körnlein, von den äusserlichen groben Hülsen übrig bleibt, man kaum einen Scheffel Grütze aus drey Scheffel Haber zurück bekommt. Er giebet nicht nur eine gute Zugemüß, welche gesund, wohl sättiget und nähret, indem man ihn zuvörderst reine lisset, da man inzwischen Milch zum Feuer setzet, solchen mit heissem Wasser brühet, und sodenn in die Milch schützet, und mit selbiger kochen lässet, doch muß er öfters umgerühret werden, sonst leget er sich gerne an. Kurz vor dem Anrichten salzet man ihn, schützet ihn auf eine Schüssel, machet in einer Pfanne braune Butter, und gießet selbige darüber; sondern es werden daraus auch gute, den Gesunden und Kranken dienliche Suppen gekochet.

Haber-Kasten, siehe Futter-Kasten.

Haber-Milch, siehe Voß's-Bart.

Haber-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird den Stütten und dem Gälte-Vieh nach dem Futter, an stat des Heues, eingelegt. Einige wollen es denen Melek-Kühen nicht gerne geben, weiln sie davon verzeigen oder die Milch verlieren sollen; andere aber machen sich kein Bedenken darüber, sondern ziehen auch noch das Haber-den Gersten-Stroh in der Fütterung des Rind-Viehes vor, und zwar nach der Landts-Art, oder nach eigener Erfahrung, oder nach eines

eines jeden eigenwilligen Caprice und Gefallen. Die Sache kommt aber auf die Gewohnheit des Viehes in der Fütterung an. Die es nicht von Jugend auf gewohnt sind, denen schadet es.

Haber-Wurzel, ist zweyerley Art, die inländische, welche theils wild auf einigen Wiesen, theils aber in den Gärten wächst, und gemeinlich Boes-Barr genennet wird; die ausländische oder so genannete Spanische Haber-Wurz, davon siehe Scorzonere.

Habicht, oder der Uhr, ist ein Raub-Vogel, dessen es sowohl der Größe als Farben und andern Eigenschaften nach, hin und wieder mancherley Arten giebet; von denen bey uns bekannt, werden die Feinen vor Männlein, die grossen aber für die Weiblein gehalten, welche weil sie grösser und stärker, auch desto nützlicher zum Baizen sind. Es hat der Habicht schöne bunte Federn, einen grossen Körper, helle Augen, breite Brust und Schultern, ungemein lange Flug-Federn, die ihm dienlich sind, dem Raub auf das schnellste nachzusetzen, hohe flache Beine und lange Klauen. Er horset auf hohen Klippen, oder in grossen Wäldern auf hohen Bäumen, und brüet dafelbst seiner Jungen drey, vier bis fünffe aus. Man fänget ihn entweder noch in Nests, ehe er flücht wird, und denn wird er ein Nestling genennet, oder wenn er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpfen kan, welchenfalls er ein Nestling heisset, oder er wird, wenn er von dem Horst abgestrichen (das ist, wenn er alle seine Federn und Kräfte bekommen, auf den Raub ausgehen), so meistens im Junio geschieht, in Habichts-Körben, oder mit Riemen und Satteln, das ist auf einer Taube, welcher man Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man sie denn Wildfänge zu nennen pfelet; wobey zu merken, daß die Abgestrichenen, welche schon geraubt haben, nemlich erstermeldte Wildfänge zum Abtragen besser und würziger seyn, denn die Nestlinge, oder die man vom Horste ausnimmt, weil diese nicht so rasch, als jene sind. Sie ziehen gleich andern Vögeln im September, und halten ihren Wieder-Strich im März. Sie lassen sich zahm machen und abrichten, Wacheln, Kaphüner, Fasanen, wilde Gänse und Enten, auch wohl Keiser und Hasen damit zu baizen. Wenn man nun einen Habicht zum Baizen abrichten will, so muß man ihn erstlich in ein Gemach bringen, darein sonst kein Mensch kommt, denn der Weydmann oder Falkenier, der ihn führen, und die Jagd-Hunde, die derselbe zum Baizen gebrauchen will. In diesem Gemach muß ein Reif aufgehängt, und der Habicht, vermittelst seines an den Füßen hangenden Niemens dergestalt darein gebunden werden, daß, wenn der Vogel sich reget, auch der Reiff oder Bügel mit demselben sich bewegen müsse, und also läset man den Habicht in dem Reiff neun Tage und so viel Nächte sitzen, binnen wel-

cher Zeit man ihn durchaus nicht schlaffen lassen darff, sondern durch abwechselnde Versonien immerzu beunruhigen muß; darnach läset man ihn ziemlich hungriq werden, und trägt ihn acht oder wohl gar vierzehn Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubet, alle Tage zwey oder drey Stunden, daß er nur der Leute gewohnt, richtet ihn aber auch unterdessen, in eben demselbigen Gemach, da er in dem Reiff gefessen, also ab: Man nimmt eine Taube, oder ein jung Huhn, raffet ihm die grossen Schwing-Federn aus, daß es nicht fliegen kan, setzet den zuvor ganz hungriq gewordenen Vogel frey auf eine Stange, wirft von ferne das Huhn oder Taube herzu, so fällt er aus Hunger darauf. Man läset ihn aber nicht bald satt fressen, sondern giebt ihm nur das Hirn aus dem Kopff, oder sonst ein wenig; darnach bindet man ihn wieder auf die Stangen, und dieses thut man so oft, bis man siehet, daß er gar behend und fertig darauf ist. Nachdem mag der Weydemann oder Falkenier mit ihm hinaus ziehen, und ihn an einem Hasen-Zwirn oder Bind-Faden, welcher auf ein Dölligen gewickelt ist, binden, und solchergestalt an eine Eister, Kräbe, Raben, Haber oder Holz-Schreyer bringen, denn diese können nicht so schnell fliegen. Wenn er nun etwas gestossen, so fänget man ihn wieder, doch also, daß man ihn mit keiner Hand angreiffe, denn davon werden ihm die Federn los, sondern man nehme ihm den gestossenen Vogel unter den Füßen weg in die Hand, und locke ihn mit einer Pfeiffe, darzu man ihn, so oft man ihn was zu fressen giebt, oder etwas vorwirft, unter dem Abrichten immer fein mählig mit gewöhnen muß; darnach fasse man ihn wieder um an, und richte ihn also vollends zum Baizen, daß er endlich frey und ohne Hasen-Zwirn oder Bind-Faden in der Luft fliegt. Es muß aber der Weydemann oder Falkenier allezeit etwas von Fleisch bey sich haben, neben einem Luder oder Vorloos (das sind zwey zusammen gebundene Flügel, gleich als wenn es Rebhüner- oder Tauben-Flügel wären), damit man ihn wieder von der Höhe zu sich locken könne, indem er in Meinung, es sey solches der Vogel, den er hat stoffen wollen, ohnverzüglich wieder herbey kommet wird, und dieses muß man vornehmlich thun, wenn der Vogel nichts gefangen, und derselbe aus Verdruss auf einen Baum sich setzen und nicht wieder zurück kommen wollte. Es muß auch der Falkenier allezeit zwey neben einander gekuppelte Hunde bey sich haben. Wenn er nun an den Ort kömmt, da er vermeinet, etwas zu bekommen, so löset er sie ab, und läset zugleich auch den Habicht in die Höhe fliegen, welcher, so bald er die Hunde anschlagen höret, auch so bald herunter schiesset, und das Wild mit den hintersten zweyen Klauen, die man Fanz-Klauen nennet, stößet. Es müssen aber die Hunde über der Nase um das Maul ein Band mit einem spitzen Holze oder Schnabel vor-

gemacht

gemacht haben, mit welchen sie zwar aufstossen, aber nicht zerreißen können. Die wilden Habichte sind nicht nur denen Feld-Hünern, sondern auch denen zahmen Hünern und Tauben auf denen Höfen sehr gefährlich, dabero man denenselben fleißig nachstellen und sie vertilgen muß. Die Weidmännische Lebens-Arten vom Habichte sind: Der Habicht hat Greiff-Klauen; Gestelle oder Fuß-Gestelle, (sind seine Schenkel) Fleug-Bug = Federn, auch Flügel = Bogen. Er stehet auf der Hand oder Stangen; wird getragen; gelockt oder bereitet; geket, und wenn er genug hat, jaget man, er hat einen guten Kropff; er bekommt Gewölle. Der Habicht jaget oder raubet; ist lustig; fährt wohl; wird geworfen; fliehet auf den Vorloor oder zum Feder-Spiel; kommt zur Hand. Wenn der Weidmann den Habicht fliegen läßt, heisset es gereicht; wenn der Habicht ein Neppun wegführet, heisset es geleitet. Wenn der Habicht an einen Bach zum Baden oder Träncken gestellet wird, heisset es geschöpffet, und wenn er zu Zeiten etliche Schwung = Federn zerstoßen, wird er geschiffret. In der Arzney dienet ein Habicht in Rosen- oder Lilien-Öel gekocht, bis sein Fleisch von einander fällt, und mit der durchgezehrten Brühe die Augen bestrichen, für alle Wängel und Gebrechen derselben, welches auch das in Öel zerriebene Habicht-Schmalz thun sell.

Habichte, sind auch eine Art Erd-Schwämme, so sich wohl essen lassen, sind von ziemlicher Größe, etwas fahl oder graulichter Farbe und sehen wie viele an einander gesteckte Dürgen aus; wachsen gern in Eichenbuschichten Orten.

Habichts-Fang, Habichts-Korb, ist ein krosser und breiter Korb, wie eine große Hüner-Steige, etwan eines Tisches breit und lang, in der Mitte mit einem Unterschied versehen. In das unterste Theil setzet man eine schwarze Henne oder weiße Taube, und in das ober Theil machet man eine Stalung wie einen Meisen-Kasten. Wenn nun der Habicht von oben herunter auf die schwarze Henne schießet, so kommet er in das obere Theil des Korbes, als ein hungriger Raub-Vogel, der vor Grimm und Begierde nichts siehet, und stößet mit den Flügeln an das Ränglein oder an das Bret, welches mit einem Sträblein aufgestellet ist, und wirft damit die Ober-Decke herunter, daß er also sich selbst fängt, aber doch der unter ihm im andern Theil des Korbes sitzenden Henne oder Taube, nichts thun kan. Ein anderer Habicht Fang wird so verfertigt: daß man vier Pfäde, etwa vier Ellen hoch in die Erden ohnnefer eines ziemlich großen Tisches breit ins geortete von einander stößet, und in einen teglichen Pfl oben eine Kerbe also aufwärts schnidet, daß man ein vierecktes Neze, welches ziemlich große Maschen hat, darein stecken kan. Unter dieses Neze bindet man aus der Erden eine lebendige weiße Tau-

be oder Huhir, und wenn diese von dem Habicht erblicket wird, so schießet er aus der Luft darauf zu, und stößet auf das Neze, welches er in der Luft nicht gewahr worden, los, worinnen er also verwickelt wird, daß er sich muß gefangen geben. Diesen also gefangenen Habicht anzugreifen, und an gehörigen Ort zu bringen, muß man starke Hirsch-Lederne Handschuh anhaben, denn sonst setet er einem die Klauen in die Hände, daß man nicht leichtlich unbeschädigt davon kömmt.

Habichts-Kraut, ist ein wildes, fast aller Orten auf dem Felde wachsendes Kraut, welches von denen Apothekern gelber Weizwart genennet wird. Es giebt desselben stückerley Gattung, welche so wohl an Blättern und Blümlein, als an ihrer innerlichen Kraft einander gleich kommen, dabero wir nur allhier die größte Gattung davon, welcheman das große Habichts-Kraut nennet, beschreiben wollen. Es hat aber dasselbe eine weit um sich kriechende dauerhafte Wurzel, welche Spannen lang, eines kleinen Fingers dick, und voller Milch ist. Die Blätter sind einer queren Hand lang, am Umkreis eingeschnitten und zertheilet, wie die Sänftel, und mit weichlichten Dörnlein besetzt. Der Stengel ist rund, gerad mit Stricken oder Hohlfehlen, rauch, voller Dörnlein, auswendig röthlicht, inwendig hehl, fast auf anderthalb Ellen lang, mit vielen Zweiglein besetzt, darauf wachsen bleichgelbe Blumen, welche bald zu wollichten Knöpflein werden, und hernach davon fliegen. Das ganze Kraut ist voll weissen Milch-Safft. Dieses Kraut hat daher seinen Nahmen, weil der Habicht, wenn er vermercket, daß seine Augen blöde werden wollen, mit dem Safft von diesem Kraute sein Gesicht wieder schärfen soll. Dahero auch einige wollen, daß das nur an den Hals gehängte Kraut, alle Nebel und Dünste der Augen und des Gesichtes vertreibe. Der Safft aus dem Habichts-Kraut, ist gut wider alle Finsternheit und Entzündung, wider die Flecken in denselben und ansehenden Staaren, wenn man des Tages einmahl oder vier, jedesmahl zwey oder drey Tröpflein davon laulicht darein lauffen läset; welches auch der geläuterte Habichts-Krauts-Safft, mit schönem lautern Honig und guten weissen Wein, jedes gleich viel vermischet, Morgens und Abends zwey oder drey Tröpflein davon in die Augen gethan, verrichten soll. Der geläuterte Habichts-Kraut-Safft, mit Weiber-Milch, jedes gleich viel vermischet, ist ebenfalls ein gutes Mittel für die Entzündung und hitzige Flüsse der Augen, bisweilen ein paar Tropffen darein gethan. Das defillirte Habicht-Kraut-Wasser, welches als ein noch kräftigeres Mittel, wider obgemeldete Augen-Krankheiten gerühmet wird, soll auch das Angesicht damit gewaschen, alle Flecken desselben hinweg nehmen.

Sachis, ist eine klein gehackte Speise, welche in Butter gedämpfft, gewürkt, und mit einer

einer guten Brüh zu vererit wird. Zum Exempel kan nachfolgendes Hachis von einem Hecht dienen: Man nimmet einen Hecht, schuppet ihn, und thut aus demselben das Eingeweide heraus, zerstücket ihn alsdenn, und schneidet das Fleisch mit einem Schneide-Messer klein. Darnach setzet man Butter auf ein Kohl-Feuer, es sey in einem Tegel oder Casserole: Wenn solche zergangen, so leget man das gehackte Hecht-Fleisch darein, lästet es also dämpffen, nur das es nicht braun werde, wärmet es hernach mit Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen, leget eine ganze Zwiebel und ein paar Kerber-Blätter darein, gießet ein wenig Wein und Brüh darzu, freuet geriebene Semmel darauf, salzet es, doch nicht gar zu stark, absonderlich wenn die Butter viel Salz hat. So man nun anrichten will, muß die Zwiebel heraus genommen, und viel Citronen-Safft darauf gedruet werden. Will man das Hachis mit Capern und Rosinen machen, so muß man nebst denenselben etwas Zucker hinein werfen, auch guten Wein-Esig daran steffen. Der Kopf, Schwanz und Haut, wird hernach aus dem Schmalz gebacen, und als eine Garnier zum Hachis gebraucher. Man bedienet sich solcher Speise gemeinlich als einer Fülle zu den kleinen Pasteyen aus mürbem Butter-Teig.

Hacke, Haxe, ist ein aus einem scharffen breiten oder spitzigen Eysen bestehendes, auch mit daran gestecktem langen hölzernen Stiel versehenes Werk: Zeug, welches in Wein-Kraut- und andern Gärten, auch sonst andern Orten zu Anbauung der Erde gebraucht wird, und diesem zu Folge, sowohl dem Nahmen als der Gestalt nach, unterschieden ist: Denn ein anders ist eine Kraut-Hacke, ein anders eine Rade-Hacke oder Rade-Haxe, wieder ein anders eine Spitz-Hacke, und endlich auch ein anders eine Wein-Hacke oder Wein Haxe; deren Erklärung unter ihren Anfangs-Buchstaben zu finden. Man sehe Tab. XII. Fig. 4. 5. 6.

Hacke wird auch bey denen Strickerinnen der unterste Theil des Strumpfes also genennet, darein die Ferse des Fußes zu sitzen kommet.

Hacke ist eine Arbeit, so der Winker in dem ihm anvertrauten Weinberg zu drey unterschiednen mahlen des Jahres vorzunehmen, und jedesmahls das Erdreich mit der Wein-Hacke oder Wein-Haxe zu brechen, umzuwerfen, und von allem Unkraut und Wurzeln zu säubern hat. Sie wird in die erste, andere und letzte oder sogenannte Beer-Hacke eingetheilet. Die Erste Hacke, welche die gehende von denen Arbeiten ist, so jährlich in denen Wein-Gebirgen verrichtet werden müssen, geschiehet ohngefehr um alt Walpurgis oder Philippi Jacobi, wenn die Sencke verrichtet, und der Wein-Stock unten an der Erde und Wurzel fein ausgelassen, auch das Holz fein rauh und säbe worden, damit weder die jungen Reime verschüttet, noch die Sproß-Reißerchen abgerissen werden. Man muß aber das Erdreich mit der Wein-Hacke nicht et-

wan wie faule Arbeiter zu thun pflegen, nur obenhin ein wenig beschinden oder beschneiden, sondern so tief, als die Wein-Hacke zu seyn pfleget, hinein hacken, damit der unterste Boden herfür, und die oberste Thau- oder Tag-Erde fein hinunter komme, nicht weiter das Erdreich wohl locker, auch die Raume-Grube fein eben am Stocke gezogen werde, damit der Stock neue Thau-Wurzeln fassen, und also zu seinem Wachsthum gelangen möge. Es müssen auch die aufgerissene Erd-Klöser recht zerschlagen, und an den Stock gezogen, die Decken aber, und das Gras ausgekrautet, und in der Hacke ausgeschüttelt, in Hauffen geworfen, und aus dem Berge getragen werden. Zuweilen wird diese Arbeit zugleich mit dem Bögen verrichtet, und strecket sich auch manchmahl ziemlich weit in den May hinein, wenn nemlich die Berge groß sind. Die Andere Hacke, ist die viertehende Arbeit im Weinberge, und geschiehet kurz vor der Blüthe, oder doch bald hernach, wiewohl es besser zuvor ist; aber in wärender Blüthe muß man nicht hacken, sonst roset man die Blüthen ab. Diese Arbeit wird um alt Petri und Pauli vorgenommen, auch dabey alles dasjenige beobachtet, was man bey der ersten Hacke verrichtet. Und weil das Erdreich vor dieser Hacke gemeinlich von den hellen Winden ausgezogen worden, so wartet man gerne bis auf einen Regen, damit man das Land desto besser gewinnen kan. Die so genannte

Beer-Hacke, ist die letzte Hacke und siebenzehende Arbeit im Weinberge, welche um Egidii, oder wenn das Holz ein Auge zwey oder drey von der Erde zu reiffen anfähet, vorgenommen wird. Diese Hacke pfleget man an manchen Orten, sonderlich an hohen und jähtlingen Gebirgen gar nicht; sondern nur in den Sand-Gebirgen, oder auf der Ebene, oder gedeckten mittel- und niedrigen Gebirgen zu verrichten, zumahl, wo es sehr felsigt, rasiat, oder dergleichen verwachsene Berge, und also einen strengen Boden hat; so darf auch diese Hacke nicht tief gesucht, sondern der Berg nur ein wenig überzogen werden, damit die Nacht-Froste keinett Schaden thun mögen.

Hacke-Beil, oder **Fleisch-Beil**, ist ein breites und geschärftes Eysen, an einem hölzernen Helm oder Stiel befestiget, womit das Fleisch zerhacket wird. Es ist seiner Größe nach unterschieden, wie denn das größte, womit das Fleisch aus dem Hanken in die Koch-Stücken zerhacket wird, ein Fleisch-Beil, das aber etwas kleiner und leichter, und etwa zu ganz Kleinhackung des Fleisches, wie man solches z. E. zu Würsten brauchet, wird ein Hacke-Beil genennet.

Hacke-Bret, ist ein großes und breites mit einem hohen Rande umgebenes Bret, von Eichen- oder einem andern harten Holze, worauf die Victualien in der Küche klein gehacket werden.

Hacke-Messer, ist ein langes und sehr breites geschärftes Messer, womit man in den Küchen Veterilien, und andere Sachen, so man klein haben will, klar und klein hacket. Wenn es mit

R

zweyen

zweyen Hand: Haben versehen, und die Schneide rund gebogen ist, wird solches ein Schneid-Messer oder Wiegen-Messer genennet.

Hacken im Kraute, siehe Kraut-Hacken.

Hacke: Stock, ist ein starker viereckichter oder runder Klotz, und gemeinlich das Stamm-Ende eines Eich-Baumes, zuweilen auf drey Füßen stehend, worauf das Fleisch in Strücker zerhauen wird, muß einen hölzernen Deckel haben, damit er rein und sauber gehalten werden kan. In der Schir-Kammer ist auch ein starker Hacke: Stock nöthig, damit der Schir-Meister das kurze Schir-Holz darauf setzen und behauen könne.

Hacksch, wird an einizien Orten ein ungeschuitenes Schwein genannet, welches zum Belegen der Mutter-Schweine gehalten wird. Siehe Eber.

Hackerling, Häterlings-Band, Häterlings-Boden, Häterlings-Schneider &c. siehe Häterling.

Hägen oder Hächlein, ist sonderlich ein kuglichter von Drat an der Spitze krunt gebogener Haaften, womit am Spinn-Rad das Ende des in Spinnen gerissenen Fadens durch das Spinn-Dehr wieder heraus gezogen wird.

Häckel, siehe Häterling.

Häckel-Lade, siehe Häterlings-Band.

Häft oder Hestel, wird alles dasjenige genennet, werbey man entweder etwas angreiffet und beweget, da es so viel bedeutet, als eine Schaale oder Hand: Habe, dergleichen das Häft eines Messers oder andern Instruments; oder womit auch etwas befestiget wird: Also braucht man nicht nur Häft und Schlingen von Drat, sondern es ist ein Häftel auch ein starker Hock, womit man eine Leine; &c. an einem Zelt, oder bey der Jägeren die Leinen an den Luchern und die Wind-Leinen an den Erdboden befestiget.

Häge: Holz, wird ein Stücke Wald oder Holz genennet, so geschonet wird.

Hagen oder Hegen, heisset von dem alten teutschen Worte: Hag, so eine Verwahrung, einen Zaun &c. bedeutet, überhaupt etwas verwahren, vor dem Gebrauch anderer beschützen und allerhand Mittel dazzu anwenden. Man heget solcher gestalt Acker, Feld, Wiesen, Thiere, Menschen, &c. E. liederlich Gemüdel oder gute Leute. Bey einigen Haushaltungs-Geschäften aber ist es insonderheit auch so viel, als Schonen oder in Ruhe lassen. Vornehmlich aber ist dieses ein der Forst- oder Wildbanns = Gerechtigkeit abhängiges Recht, einen Wald mit abgehauenen Holze zu umgeben; oder: die Nacht zu hegen, oder ein Gehäge zu machen; oder aber, welches eben dahinaus fällt: Das Recht eine Wildbahn zu haben: Oder der Wild-Bann, weil das Wild darinnen aleichsam umschlossen oder gehäget wird. Diese Gerechtigkeit zu Hagen ist größer als die Gerechtigkeit zu Jagen, in dem in diesem letztern Fall das Wild in seiner Freiheit gelassen wird, zu gehen, wo es will; wenn aber der Wald durch Niederbauung der Bäume, oder sonstien gehäget und geschlossen

wird, kan durch Hemmung des Wildprets denen Benachbarten dadurch um so viel desto mehr ein Schaden zu wachsen, dahero das Recht zu Hagen, ausser der sonderbaren Zulassung niemand verstatet wird, als in so ferne es ohne der Nachbarn Nachtheil kan exerciret werden; es kommet auch nicht einem leiben, der das Jagen hat, auch das Hagen zu; das alte teutsche paroenium juridicum gilt nicht: Wer kan Jagen, darf Jagen; allein umgekehrt: Wer kan Hagen, darf Jagen. Denn das Jagen kan wohl ohne dem Hagen durch Hunde und Netze geschehen; hingegen ist gewiß, daß, welchem das Hagen zusiehet, denselben auch die völlige Jagd zusiehen müsse, weil dieses das einige Absiehen des Hagens ist, damit andere von dem Mißbrauch des Waldes und Fangung des Wildes ausgeschlossen, und das Wild gleichsam daher gebannet, und hieselbst geheget werden möge.

Häge-Reuter, ist ein Forst-Bedienter, welcher einem Gehäge vorgefeket, und verbunden ist, vornehmlich auf die Hägung des Holzs und Wildes, und denn auf die Vertilgung der Raub-Thiere bedacht zu seyn. Es wird dazu ein Jagd-Hirsch-Holz- und Forst-gerechter, das ist, der Forst- und Jagd-Sachen wohlverfahrer Mann erfordert, welcher nicht allein der wilden Thiere äußer- und innerliche Natur und Eigenschaft dem Leben nach, aus dem Grunde verfühet, und dieselben an ihrer Spur und Fährte, als ein Jäger erkenne, sondern auch in der Anatomie solcher wilder Thiere wohl verfühet sey, auf daß er mit desto reifern Judicio, was diesem oder jenem Thiere zur Nahrung nützlich oder schädlich, mithin zur Vermehrung beförderlich oder hinderlich seyn möchte, desto besser zu urtheilen wisse. Er soll sein Gehäge täglich fleißig bereiten, und daß das an demselbigen Orte geschonete Wild vor andern seine Ruhe behalten möge, emtig besorgen, dahero niemanden, wer er auch sey, in solchem ihm anvertrauten Gehäge schießen und plagen lassen, vielweniger mit denen Falken zu baizen, und mit Windhunden zu hegen, Hüner und Wachteln zu fangen, Vögel oder Eyer auszunehmen, noch dergleichen Unfug mehr verstaten, sondern solchen Libertrettern die Flinten, Falken, Hunde und Netze abnehmen, und gebortiaer Orten zur Bestrafung angeben, die Hunde kleyppeln oder erschließen lassen, denen Schäfern das mutwillige Heide-Brennen, in der Hirk-Hüner Legezeit, verbieten, auf die Gras-Mäher, wegen der Reihhüner und Wachteln, daß sie ihnen die Eyer und Jungen nicht fehlen, Acht haben, nicht weniger wegen der jungen Hasen, was auch Reih- und Wild-Kälber in der Salz-Zeit besorget seyn, die Salz-Lecken jährlich zu gebortiaer Zeit zurichten oder doch wenigstens verneuern, die Wild-Necker gebührend deckeln lassen, und vornehmlich Winters-Zeit bey grosser Kälte und Schnee das Wildpret an besondern Orten mit Futter genugsam versehen, damit es nicht aus Noth gezwungen werde, sich anders wohin zu begeben, und seine Nahrung zu suchen. Die Wölffe, Füchse, Mar

Marder, wilde Katzen, Iltisse, inaleichen alle Arten Raub- und Stos-Vogel, Eulen, Krähen, Elstern, und insöemem alles und jedes Raub-Wild muß er stetig zu vertilgen, hingegen die Behältnisse und Dichtre im Stande zu erhalten, und in Summa alles, was nur dem Wildpret zur Vermehrung, Unterhaltung und Nahrung dienlich seyn mag, ohnachtsäßig zu thun und zu befördern mit allem Ernst geküßten und bedacht seyn. Weil auch die Gehäge manchmahl so groß, daß es einem Häge-Neuter unmöglich, auf alles behörige Achtung zu geben, so werden ihm nach der Größe seines Gehäges, ein oder mehrere Fuß-Knechte untergeben, welche ihm in Beobachtung der Reifere und Holzungen, Schweit-Schläger, Holz-Gräserinnen, Aescherer, Kohlen-Brenner, Pech-Hauer oder Harz-Neisser zc. Visitation derer Bauer-Zäune, ob erwan Löcher darinnen sind, und Hasen-Schleiffen gelegt werden, auch bey Anweiss und Abuebuna des verkaufften und Deputat-Holzes hülfliche Hand leisten, und dabey seiner Ordre nach, alles dasjenige zu observiren und zu thun schuldig sind, woran er entweder durch die Größe des Gehäges oder auch zuweilen durch andere nöthige Amts-Verrichtungen gehindert wird. An theils Orten wird auch viel darauf gehalten, daß ein solcher Häge-Neuter die Wissenschaft von der Fasenerie habe, und wie, und auf was Art so wohl ein wildes Fasen-Gehäge, als zahmer Fasen-Garten anzulegen, zu ordiniren vermesse, inleichen wie sie aufzuwiehen zc. zu hägen und zu fangen seyn, gründlich wisse, weewegen auch von ihm die Amcis Hauffen, Tannen- und Fichten Dichtge geschonert, die Fasanen des Herbsts nach dem Rauch heißig eingefangen, des Früh-Jahrs die Bahren-Naken im Felde erschossen, die Eulen weaagesfangen, und die Krähen und Elster-Neßer verstorret werden müssen, damit dieser schöne Vogel sich in dem Herrschaftlichen Gehäge desto süßlicher vermehren könne.

Häge-Säule, Jagd Säule, ist eine an den Grenzen eines Gehäges aufgerichtete und mit dem Wapen oder Nahmen des Forst-Heren bezeichnete Säule von Holz, so das Anzeichen, daß dem Forst-Herrn der Orten das Wild gehäget und gebannet, und niemand dasselbe zu treiben oder zu schiessen berechtiget, sondern jedermann bey gefeser Straffe verboten seyn. Dergleichen Häge-Säulen werden viele um ein Gehäge gesetzt, und selches gleichsam damit vermahlet oder vermarktet.

Häge-Wasser, ist ein Bach, oder anderes zur wilden Fischerey gehöriges Wasser, worinnen die Fische und Krebsse geschonert, und, daß sie nicht jedermann heraus fangen möge, gehäget werden; diesem wird entgegen gefeset das Frey-Wasser, worinnen jedermann zu fischen und zu krebien frey sehet.

Häge-Wiese, wird eine solche Wiese genannt, welche Garten-Recht hat und gehäget wird, also, daß ohne des Eienthümers Willen niemand darauf weiden darf.

Häher, Heber, auch Heyer und Holz-Schreyer genannt, ist ein mittelmäßiger Vogel, dessen es zweyerlen Arten sieht, nemlich Ruß-Häher und Tannen-Häher, beidlich von der Größe, wie die Tauben, (wiewohl sie, wenn die Federn weg sind, wegen ihrer schmalen Brust um ein merkliches geringer aussehen), und mehrentheils nur der Farbe nach unterschieden. Der

Ruß-Häher, ist von Ziegel-bräuner Farbe, hat einen schwarzen Schwanz, und auf dem Kopffe lange Federn, welche er als eine Krone in die Höhe richten kan, einen kurzen, kohl-schwarzen starcken Schnabel, von welchem zu beyden Seiten schwarze Federlein, die einem Bart ähnlich sehen, über die Kinnbacken hingehen. Besonders aber hat er in denen Flügeln blau-weiß- und schwarz-färbige, wechselseitige, in der Breite eines Messer-Rückens gespreckelte Federn, welche um desto angenehmer in die Augen fallen, je besser das schöne Blaue durch die darzwischen befindliche schwarze Strichlein erhoben wird. Er nähret sich, wie die wilden oder Krück-Elstern, denen er mit Füßten und Schnabel sehr gleich kommet, mit Luder und Gevögel, welches er in denen Dönen, Gängen und Geshneiden zu suchen pfleget, nicht weniger mit allerlei Ungeziefer, als Kröschchen, Molchen, Ottern und Eidechsen, Winterezeit aber mit Eichein, Buch-Eckern und Hasel-Rüssen, welche er zur Herbstzeit im Kropffe, in hoble Bäume und spaltiae Klüffte häufig eintraget. Merkwürdig ist, daß dieser Vogel unter dem Schnee die Eichein so accurat zu finden weiß, daß ihm selten ein Stos mit seinem Schnabel mißlingen wird. Sein Nest trägt er auf Eichen und andern dicken Bäumen von wenigem Gerichte zusammen, und bringet meistens fünf bis sechs Junge ans. Sie ziehen zur Herbstzeit größtentheils hinweg, und werden dahero Winterezeit nur einzeln herumfliegende gesehen. Der Tannen-Häher ist dem Ruß-Häher fast in allem gleich geartet, außer daß er etwas größer ist und seinen Aufenthalt nicht in laubichten Hölzern, sondern in Tannen-Wäldern hat, (daher er auch vermuthlich seinen Nahmen bekommen), auch von Farben ganz anders, nemlich am Bauche schwarz und weiß gesprenat, wie ein alter Staar, und oben auf dem Rücken dunkelbrauner als sener aussiehet; er hat einen schwarzen Schwanz, mit zwey weissen Federn auf beyden Seiten, und einen scharffen, doch etwas gebogenern Schnabel, als der Ruß-Häher. Er nähret sich meistens mit Tannen- und Fichten-Saamen, wie auch mit allerhand Gewürme. Beyde Arten werden mit Netzen und Schlag-Bänden, auch vermittelst der Wichtel- oder Eulen-Ruffs auf dem Feld- oder Matt-Baum mit Leim-Spindeln gefangen. Wenn man einen Häher im Voegel-Haus hält, oder in der Stube herum laufen hat, allwo er sich sehr zahm erzeiget, ist nichts besser, als daß man ihn, wie die Krammetz-Vogel, an Klepen in Milch geweichet, gewöhnet; er nimmt aber auch mit Brod, saurem Käse und

gekochtem Fleisch, so man ihm vom Tische hinweg zieht, vorlieb, und wird am besten mit Nüssen und Eichel erfrischt. Absonderlich will er sauber gehalten seyn, und mag dahero ein Geschir mit Wasser, um sich darinnen baden zu können, nicht wohl entbehren.

Hälter, siehe Fisch-Hälter.

Hämmeln heißt so viel, als zu Hämmlen machen, oder die Lämmer männlichen Geschlechts verschneiden, welches gemeinlich im April oder Mayo geschieht, wenn es weder zu kalt noch zu warm, sondern ein leidliches und heiteres Wetter ist, und die Geilen stark genug geworden, weil sie etwas langsam kommen. Es wollen zwar einige, man solle die Lämmer nicht eher, auch nicht langsamer Hämmlen als bis sie fünf oder höchstens sechs Monat alt seyn: allein man weiß aus der Erfahrung, daß es ihnen besser sey, wenn sie zeitig geschritten werden: Denn je älter das Vieh wird, je gefährlicher ist auch der Schnitt; dahero pflegt man die alten Widder oder Stähre nicht gerne mehr zu verschneiden, weil es ihnen wegen der harten Nerven zu schmerzlich fällt, sondern sie werden meistens geschürret oder gekluppt. Deren jenes, nemlich das Schnüren, darinnen bestehet, daß man ihre Hoden mit einer Schnur bindet, so stehen ihnen die Nieren ab, und fallen endlich von sich selbst hinweg: Denn die Schnur frist durch und wenn der Beutel faulet, so gehen die Nieren fort; dieses aber, das Kluppen geschieht also: Man nimmt ein gespaltenes Stück Holz, klopft oder säst oben an dem Leib den Beutel, wo er am dünnsten ist, mit ein, und bindet es an beyden Enden fest zu, so stehen ihm endlich die Nieren ab und erkalten, daß man sie in acht Tagen wegschneiden kan, alsdenn paktret er für einen alten Hammel unter der Heerde.

Händgen den Kindern geben, ist eine gemeine Redens-Art in den Wochen-Stuben, so daher ihren Ursprung hat: Es wird das Kind, so bald es nach der Geburt in dem Bad gereinigt, deraestalt in Bindeln geschlagen, daß ausser dem Kopf weder Hände, Füße, noch Leib insbesondere zu sehen, sondern alles zusammen wird anfangs also verwahrt und eingewickelt, daß dem Kinde, weil es zu der Zeit am zärtlichsten, nicht leicht ein Schaden zugesüget werden könne, wenn man mit ihm umgebet. Nach dem neunten Tag aber, oder auch noch wohl eher, werden ihm die Hände zuerst frey gelassen, so man alödenn eben saet: Man habedem Kinde die Händgen gegeben.

Hänffling, sonst auch **Hanf**: **finck**, **flachsfinck** genannt, ist ein kleiner Vogel, in Größe eines Emmerlings, welcher am ganzen Ober-Leib mit lichtbraunen Federn bewachsen, unter diesen aber etwas schwärzliche untermenget sind; die Flügel und der Schwanz sind ebenfalls braun aber sowohl die Flügel, auf die Art, wie die Stiegalke das gelbe haben, als auch theils von denen Schwanz-Federn sind mit weißen Federn eingekuffet. An der Brust ist er düpplicht wie eine Drossel, doch nicht so weiß

als dieselbe, sondern der Grund ist braun und nur schwarz düppelt; am Ende der Brust ist er weiß, wie viel andere Vögel. Die Füße sind, wenn man ihn fängt, ganz schwarz, behalten aber diese Farbe nicht lange, sondern werden weißlicht. Der Schnabel ist hinten etwas düpplicht, wie ihn die Vögel, welche Körner zerbeißen, haben müssen, doch gehet er vornen noch ziemlich spizig zu, u. ist nicht kumpf, wie etwan der Schnabel eines Gimpels oder Canarienvogels. Das Männlein bekommt im Frühling ein überaus schönes rothes Flecklein vornen am Kopf, und die Brust wird gleichfalls roth, es bekommt auch am Hals vom Nacken an, bis auf die Schultern hocharave, und fast blauelichte Federn, wie denn auch der Schnabel blauelicht wird. Dis alles legt es im Herbst wieder ab, außer daß es an der Brust etliche wenige rothe Federn auch über Winter behält. Das Weiblein bleibt überein, und ist daran zu erkennen, daß es am Kopf und Rücken nicht so hellbraun, sondern mit schwärzlichen Federn vielmehr als das Männlein bedeckt ist; dergleichen ist es an der Brust nicht so braun, sondern mehr schwarzdüpplicht, und gar leicht noch in dem Nest zu kennen. Die Hänfflinge sind sehr sinaberig, daß sie auch im Herbst bey ziemlich kaltem Wetter, wenn nur nicht wirklicher Frost einfällt, ihren Gesang continuiren; ja ob es gleich stark frieret, wenn nur die Sonne warm scheint, lassen sie sich doch nicht abschrecken, auf denen an der Sonne gelegenen Bäumen, ihren Gesang zu verrichten, welches man, weil meistens viele versammeln sitzen, sehr weit hören kan; doch ist es lang so lieblich nicht, als im Frühling, da sie ihre Abwechslung fast wie eine Nachtigall, bald innen haltend, bald wieder ansimmend, viel lieblicher eintheilen. Sie lernen auch im Bauer allerhand ihnen vorgepiffene Lieder nachsingen, und nähren sich, wie aus ihrem Mahnen leicht abzunehmen, mit Hanff-Saamen, und weil sie sich gerne in kleinen Gebüsch aufhalten, mit Wachholder-Beeren, wo solche zu finden, ingleichen mit dem Saamen von den kleinen Bäumelein und Gräserlein, wiewohl sie auch den Nüß-Saamen oder Nüssen, woraus man das Brenn-Öel schlägt, gerne zu fressen, und davon, wenn sie zu Zeiten daneben etwas grünes bekommen, weit älter zu werden pflegen, als alleine von dem Hanff-Saamen. Sie seken ihr Nest, welches sie mit kleinen Würzelein und Reisklein besetzen, inwendig aber mit Wolle ausmachen, am liebsten in Wachholder- oder anders mitten im Felde stehendes Gebüsch, ja mehrentheils in eine Straude hinein, die gar nicht dick ist, und an Orte, wo die Sträucher oftmahls ganz einzeln stehen. Dasselben schreiten sie im April zum ersten Brut, haben aber zum öftern im August-Monat noch Junge in ihrem Nest, wiewohl dieses nur einige alte Paar thun, die vermuthlich vorher Eyer oder Junge verloreu, denn die meisten Paar beschließen ihre Brut im Heu-Monat. Ihre Junge, deren sie meistens vier bis fünf auf einmal ausbringen, lieben

lieben sie dergestalt, daß, wenn das Nestlein mit denselben abgenommen, in einen Bauer gesetzt, und derselbe noch und nach fort, bis zu einem Hause ans Fenster gebracht wird, die Alten dennoch ihre Junge nicht leicht verlassen, sondern ihnen dahin so lange ihr Gefährte zutrauen werden, bis sie selbst fressen lernen. Die Hänflinge sind den ganzen Winter über entweder gar hinweg, oder bleiben in grossen Hauffen beisammen, und werden selten einzeln gesehen, es müste denn ohnwech die Nacht über ein sehr großer Schnee fallen, da denn in denen Feldern, wo am Abend noch mehr als tausend Hänflinge gelegen, den darauf folgenden Tag nicht mehr als einer oder zwey vorhanden, die aber in wenig Stunden ebenfalls vergehen, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen sind: Doch pflegen die Hauffen, die man im Winter siehet, so aröß nicht zu seyn, als diejenige, welche im Herbst nach der Strichzeit (denn im Strich siehet man nur zu dreysig oder vierzig mit einander fliegen) fast ganze Felder bedecken. Und ist dieses noch insonderheit zu bewundern, daß bey liegendem tiefen Schnee, sonderlich, wenn heller Sonnenschein ist, man immerdar Hänflinge in der Luft vorüber fliegen höret, welche doch auf den Vogel-Herden nicht einfallen, sondern nur verteilen, man habe denn einen oder etliche fleißige Lock-Vögel. Wenn man aber im Herbst oder auch im Martio sehr grosse Lerchen-Wände, deren zwey zugleich hierbey gebraucht werden, auf das freye Feld, wo Haber Stoppeln sind, schlägt, und die Lock-Vogel in Gruben, die man in die Erde gräbet, verstecket, der Vogel-Jäger selbst auch mit wenigem Heißig bedeckt, in einem Erd-Loch sitzt, und ein paar angebundene oder angeheftete Hänflinge auf dem mit Hanff besetzten Wase sitzen hat, die er vermittelst eines Fadens reagen kan, so gehet es wohl an, zumahl, wenn er sich die Schaar von einem andern zutreiben läßt, daß er etwan hundert auf einmal im Vorbeyfliegen mit der Voael-Wand ertappt und niederschlägt; es bestehet aber nur im Glück, und darf man mit dem Rücken nicht warten, bis sie sich setzen. Wer sich diese Mühe nicht nehmen wil, kan in denen Herbst- und Winter Monaten die Hänflinge auch vermittelst einer Lock, mit Lein-Ruthen, auf kleinen Sträuchen mitten im Feld fangen, inmassen dieser Voael nicht anders, als eine Lerche, das ganze Jahr hindurch seinen Aufenthalt in Feldern hat, und allein bey der Nacht in die Vorholker und Gebüsch einflüht. Von Hänfling- und Canarien-Vögeln, lassen sich auch schöne Variete ziehen. Es giebt noch eine Art Hänflinge, welche Stein-Hänflinge genennet werden, und etwas grösser, als die vorher beschriebene seyn, auch gar nichts rothes an sich haben, ingleichen, was die Unmuthigkeit des Gefangs betrifft, unsere Hänflinge weit übertreffen sollen. Man muß sie aber unter die bey uns unbekante Vögel rechnen.

Hänge-Seil, wird von den Jägern der lange Niemen genant, daran sie den Leit-Hund führen.

Häng- oder Zieh-Garn, ist ein Garn, welches zum Vogel-Fang, insonderheit aber zum Sänerffen- und Wasser-Häbner-Fang gebraucht, und daher ordentlich und bauartlich an die Durch- und Zugänge oder Schlufften, die man hier und dar um den Forst oder Hölzer herum gemacht hat, aufgehänget und gestellet wird. Diese Art Garn und Netze pflegt man auch fliegende Häng- und Zieh-Garn zu nennen, weil sie nemlich oben mit Ringlein versehen sind, und läst an einem Seil hin, wie ein Vorhang, auf- und zuzugeworden werden müssen. Sie werden gemeinlich aus länglicht geverten Maschen oder Schmafen gemacht, und sollen nicht über funffzehn Ellen breit, und zwanzig bis vier und zwanzig Ellen hoch seyn. Man muß sie anzarten, doch festen Faden bereiten, und an allen Maschen der obersten Reihe meßcinere Ringlein anheften, um das Netz zum Auf- und Zuziehen desto geküffziger zu machen. Durch diese Ringlein ziehet man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eines halben Fingers dicke Leine oder Schaur. Auf beyden Seiten muß man auch kleine Schnürlein durch die vordersten Maschen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man die Pontiere geschwind auf- und zuziehen könne; welches denn am allererschwindelichsten geschehen kan, wenn ein jedes Schnürlein neun bis zwölf Zoll länger als die Höhe von gedachter Pontiere ist, und weiter herab hänget. Sie sind darinn sehr bequem, daß eine einig Person derselben viel richten und aufziehen kan, und nicht dabey immer Stand halten darf: Massen vorgedachte Voael von selbst sich darinnen fahen und verwickeln.

Häring, Hering, ist seinem Aulenthalt nach, kein unsrer fremder, aber seines Nutzens und Gebrauchs halber, fast bey allen Nationen in Europa bekannter und beliebter Fisch, welcher von keiner sonderbaren Grösse, und etwan einem mäßigen Weißfisch zu vergleichen seyn mochte. Er wird vornehmlich in der Nord-See an denen Enalichen und Schottischen Küsten, hiernächst aber auch in der Ost-See gefangen, wiewohl dieser viel kleiner und magerer ist, als jener. Auf dem Rücken ist er Wasser- oder dunkelblau, und am Bauche ganz weiß, er soll nur alleine vom Wasser leben, weil er alsobald absterbet, wenn er aus dem Wasser kommt, und die Luft empfindet. Der Häring-Fang gehet an im Sommer, ehngefehr um das Mittel des Junii oder wenn der längste Tag und die Sonnen-Wende, Solstitium æstivum, vorbey ist, und währet bis um Bartholomäi, oder den vier und zwanzigsten Augusti; davor denn zu merken, daß die ersten, so um Johannis gefangen werden, zwar sehr fett, aber daher auch leichte anbrüchig werden, aber die letzten um Michael herum dauern besser. Die zu diesem Fang benötigten Fahr-Zeuge, werden Wuisen oder Häringss-Buisen genennet, und derselben alljährlich etliche hundert bis tausend ausgerüset, welche sich um die bestimmte Zeit in dem Meer ausbreiten, da denn die Netze an denen Orten, wo der Fisch am meisten streichet,

ausgeworfen werden. Wenn sie gefangen, werden sie in die Körbe geworfen, von andern in die Tonnen gelegt, und mit grobem See-Salz eingefalzen, davon des Lübeckischen Stadt-Physici Neucranzens Tractat de Harenge mehrere Nachricht geben kan. Neuer Haring heißet der erste, so aus der See gebracht wird. Der frische Haring wird grüner Haring, und wenn er gefalzen ist, Böckel-Haring genennet, weil selbige einzufalzen, von einem Wilhelm Böckel aennant, im vierzehenden Seculo zuerst erfunden worden. Die Fisch-Händler machen einen Unterschied von dreyerley Sorten, und nennen die ersten Matkens-Haringe, welche ein sehr zartes und fettes Fleisch, aber gar keine Käte oder Eingeweide haben sollen. Denen folget der volle Haring, welcher gegen Bartholomäi gefangen wird, und deswegen diesen Nahmen führet, weil er den Bauch voll Roggen oder Milch hat. Die dritte Sorte macht der Brant-Haring, welcher von dem vorhergehenden vollen nur darinnen unterschieden ist, daß er später gefangen, und gleich so dicht gepacket wird, daß er nicht, wie die beyden ersten wieder ungepacket werden darf, sondern alsobald an gehörige Orte versendet werden kan. Gedachtes Unpacken der Matkens- und vollen Haringe muß unter freyem Himmel geschehen. Man hat zwar noch eine vierte Sorte, welche man den Sohl Haring nennt, der aber, weil er schmal und mager, nicht geachtet wird. In einigen Orten, da großer Handel damit getrieben wird, werden die Tonnen, darein sie geschlagen, durch hierzu verpflichtete Personen bezeichnet, woraus alsbenn die Güte dererfelben abzunehmen: also bedeutet ein ganzer Circel, so darauf gerissen, das beste Gut, ein halber Mittel = Gut, ein drey Viertel-Circel aber ist noch geringer als dieses. Die in der Luft getrocknete und nachmahls geräucherete Haringe werden Böcklinge oder Bicklinge aennennet, und, weil sie zum theil in gewisse Käffer, theils aber in Strich eingepacket und verführet werden, daher in Tonnen = Böcklinge und in Strohböcklinge unterschieden, wovon jene sehr hart gefalzen, diese aber etwas besser und süßter sind. Ob nun zwar fast das ganze Jahr durch die Haringe gut zu genießen, so werden doch nach Johannis die neuen Haringe, als eine beliebte Speise, sonderslich gerühmet. Überhaupt geben sie eine nützliche Haus Speise ab, und können sie auf allerhand Art gebraten, gesotten, marinirt, und gleich frisch von der Renne weg, so sie nur durch das Wasser einmal gegeben und gehäntelt worden, aus Essig und Baum-Del mit Zwiebeln und Kerffeln, oder auch Meerrettig und andermüßtig genossen werden. Die Vorbereitung aber zu denen ersten drey Arten bestehet darinnen, daß man sie zuörderst wässere; wenn sie nun zwey bis drey Tage in frischem Wasser gelegen, so, daß man einige mahl das alte Wasser davon und frisches wieder darauf gegossen, werden diejenigen, so man zu braten und zu mariniren ge-

dencket, mit spitigen Hölzern durch die Aunen angepießet und aufzuhängen, daß sie ganz trocken werden. Will man sie nun braten, werden selbige, wenn sie recht abgetrocknet, mit etwas Mehl oder Stroh bestreuet, nachdem sie vorher mit Butter bestrichen, und sodenn auf den Rost geleset, öfters mit Butter betropffet und bey einem gelinden Feuer fein Gold-gelb gebraten, darben nur sich zuversetzen, daß sie fein ganz bleiben. Zu diesem Ende müssen solche von einigem auch auf folgende Weise gebraten zu werden: Sie haben den Haringen Kopf und Schwanz ganz knap ab, streichen einen halben Hogen Papier die mit Butter, wickeln den Haring darein, bestreichen das Papier auch außen noch mit Butter, legen es auf den Rost, und braten bey gelindem Feuer, damit das Papier nicht anbrenne, den Haring also gar schön und ganz. Bey dem Mariniren nimmt man dasjenige in Acht, was bereits bey den Forellen erwehnet worden, nur daß man sie, wie geachtet, vorher wässert, wohl abtrocknen läßet, und endlich ganz, doch ohne Mehl oder etwas darüber zu streuen, auf dem Roste sauber brätet. Bey denen Gefotrenen ist in Acht zu nehmen, daß, wenn sie nun gewässert, man solche gleich, ohne daß sie trocken werden müssen, mitten entzwen schneidet, sie in einem Kessel mit Wasser zum Feuer setzet, und selbige, wenn das Wasser einen weissen Sichts bekommt, soleich wieder vom Feuer nimmt, und dazu eine Essig mit Zwiebeln, Butter, Erbsen, Majoran, Kümmel und dergleichen darüber machen kan. Ein Haring auf die Nacht gegessen, und nichts darauf getruncken, vertreibt den Husten. Solche Haringe-Seelen (einige setzen die Zahl auf neun) in heissem Brunn-Wasser so lange angerühret, bis sie zerachen, und solches den Patienten, dem der Harn verstanden ist, so warm er es leiden kan, austrinken lassen, oder auch dieselben nur gepulvert einvernommen, sollen den Harn von Stund an befördern. Einen Haring über den Rücken gespalten und auf die Fuß = Sohlen gebunden, mildert die Hitze in Fiebern, ziehet die Klüße vom Haupt, und verkehret die Wassersucht. So nicht auch die Haringe = Lacke, wenn sie mit kleinen Nadeln oder Gerintchen abgeachtet wird, ein geschmendes und sonderlich gutes Mittel in der Wassersucht. Mit einem Mädel-Haring kan man die erfrorrenen Glieder curiren, wenn man dieselbe erstlich mit der aus dem Haring geronnenen Milch, und hernachmahls mit dem ganz in Schmalz gerösteten Haring über und über wohl schmirt.

Häseling Fäßen, ist ein Fisch, welcher an Gestalt, wie ein Alten oder Alt Fisch, und wie ein Nodfisch, einen Oyer-Strich auf beyden Seiten, nach der Länge hat. Er ist edler als jene, und geringer, als diese; wird größer als ein Haring, und bisweilen über ein Pfund schwer. Er hat außer dem Rück-Grad neun Gräten, und ein weiches, gutes, wohlgeschmacktes Fleisch, so besser abgejotten als gebraten ist.

Ihren Nahmen sollen sie von denen Hasen her haben, weil sie gleich denenelben geschwind u. hurtig sind, so gar, daß, wenn sie frisch gefangen worden, und man sie in ein Geschirre thut, sie offermahls aus solchen wieder heraus springen, daher dasselbe mit einem Deckel wohl zu verwahren, und ihnen diese Freyheit zu benehmen. In der Doffe, welche sich in die Havel ergußt, und in der Oder sind sie ganz gemein zu fangen. Sie laichen mitten im April; zu Zeiten sollen Würmer in ihnen wachsen, vor welchen man sich hüten soll, als vor Gift. In etlichen Orten werden sie May-fische genennet. Im Winter sind sie mager und nicht gut zu essen, sonderlich diejenigen, so in stehenden Wassern sich aufhalten; ausser dieser und ihrer Laich-Zeit, lassen sie sich gesotten oder gebacken ziemlich genießen.

Hätschepetschen, werden in Oesterreich die Hage-oder Habnebutten genannet.

Häusgen, siehe Abtritt.

Häusler werden auf dem Lande und in kleinen Städten gemeinlich die ienigen Personen genennet, welche keine eigene Güter oder Häuser haben, folglich auch kein Nachbar- und Bürger-Recht genießen, und daher, ausser des Obrikeitlichen Schutzes, wenig von der Gemeine Nutzen theilhaftig werden können.

Häuteln, ist eine ben Köchen bekannte Redens-Art, wenn sie nemlich mit einem scharffen Messer die über den gestreiften Hasen jedesmahl noch befindliche lähe Haut, sauber herunter schneiden, um dieses Wildpret zum verspeisen dienlich zubereiten.

Hasen, siehe Topff.

Haser, Haser-Boden, Haser-Grünze, siehe Haber.

Häffel, zu den Leinen in denen Tüchern ist bey denen Jägern ein starker Pflock. Zu denen Wild-Leinen aber ist es ein mächtiger Pflock. Solche und andere Kunst-Wörter im Jagd- und Forst-Wesen, im Ackerbau, der Viehzucht, dem Berg- u. Wercks-Bau haben ihren Ursprung aus der alten teutschen Sprache gemeiner Leute, die sich am ersten mit denen singularibus dieser Geschäfte beschäftigten, und die Dinge nach ihrer ersten sinnlichen Vorstellung oder dem nächsten Zweck und der nächsten Wirkung, wie es ihre Einfalt und Mund-Art mit sich brachte, nenneten. Denn alle Wissenschaften und Künste haben ihren Anfang aus denen singularien ersten sinnlichen Erfahrungen und Versuchen.

Hage-Butte, Hagen-Butte, von Haaten, Säunen, daran sie wachsen, auch Habne-Butte, Ham-Butte, Hays-Butte, in Oesterreich Hätschepetsche, und anderswo Hiese und Wiepe genannet, ist die bekannte Frucht des Hagedorns oder wilden Rosen-Stocks, welche länglicht-rund, aber gegen ihren schwarzen Busen oder Schnuppe, so gleichsam ihr Deckel ist, ganz zugespitzt, elatt und von einer schönen hoch-rothen Farbe, inwendig aber mit vielen weißlichten harten Haaren und rauhen erigten Saam-Körnern angefüllt ist. Sie werden, wenn sie Winter-Zeit teig, nicht nur roh ge-

nosset, sondern es kan auch, wenn sie von denen Haaren und Kernen oder Steinlein gefäubert worden, eine gesunde Salzen oder Sorup etwas dicklicht mit Zucker daraus gesotten, hernach mit Most oder Wein angemacht, und zum Gebratens auf die Tafel gegeben werden; oder sie werden bey gemächlicher Wärme abgetrocknet, und als ein Zugemüß, worunter man große Rosinen oder Eibeben mischet, in Wein abgekocht, oder gute Suppen darans bereitet, oder auch an andere Speisen, sonderlich an das Fleisch gesetzt, da sie denn gar schön wieder aufschwellen, und das Essen sehr angenehm und wohlgeschmackt machen. Man braucht sie auch zur Arznei, weil sie den Stein und Gries kräftiglich treiben; zur Winters-Zeit aber werden sie von den Füchsen, Reben und Hirschen gesucht. Sonst giebt es auch noch eine Art-Hagebutten, welche fast so groß als Castanien sind, und eigentlich Wiepen genennet, auch eben, wie die kleinen, zur Speise gebraucht werden.

Hage-Dorn, so auch Rosen-Dorn und wilder Rosen-Busch genennet wird, ist eine Art von denen aller schlechtesten Gebüschen, so nirgend wohin, als zu Verwahrung der Zäune zu gebrauchen ist: Denn es hat dieser Dorn-Busch ein weiches und stark-körnichtet Holz, welches zwar in einem Sommer ungemein in die Höhe schießet, aber von keiner langen Dauerhaftigkeit ist, sondern, so bald es in die Höhe kommt, wieder verderret, und dadurch einen solchen Uebelstand in einer Waldung verursachet, dem nicht besser, als mit der völligen Ausrottung, zu helfen ist. Wegen seines guten Wachses pfleget man auch die jungen Stämme zu pflöpfen, wie sie denn allerley Reiser von Kern und Stein-Obst gerne annehmen. Es hat dieser Hage-Dorn lange und geschlancke Zweige, welche mit vielen denen Luchs-Klaue nicht unaleich formirten, und mit ihren Spizen wechselweise über sich und unter sich stehenden Stacheln versehen sind, wodurch derjenige, welcher durch dergleichen Gebüsche hindurch muß, nicht wenig an- und aufgehalten, und an seinem Gange verhindert wird. Seine Blätter sehen aus wie die andern gemeinen Rosen-Blätter, nur daß sie etwas kleiner sind, seine Blüthe oder Blume aber ist eine einfache Rose, weißlicht, und theils auch mit etwas Leibfarbe vermischt, welche das beste und dienlichste am ganzen Busche ist, weil daraus ein Rosen-Wasser gebrannt werden kan, so von vielen für besser gehalten wird, als das, welches man aus dem Garten-Rosen gebrannt. Die nach der Blüthe folgende Frucht ist die obbeschriebene Hage-Butte. Die andere Art des wilden Rosen-Etrauchs, so die großen Hagebutten, oder sogenannten Wiepen trägt, hat auch größere und röthlichtere Blumen. Es wachsen ausser diesen Hagebutten oder Hiesen, auf dem Hagedorn-Busch zwischen denen Aesten gelb-röthliche rauhe Knospen, denen der Nahme Rosen-Schwämme oder Schlaf-Nepffel beygelegt, und unter andern die Lugeud zugeschrieben wird, daß sie demjenigen, der nicht schlafen kan, unter das Haupt gezeget, oder um dasselbige gebunden,

bunden, den Schlaf bringen sollen. Ein mehrers hievon siehe unter dem Wort Schlaf-Nippel.

Hagel, Schlossen, sind Regen-Tropfen, welche von der Kälte der mittlern Luft zu kleinen theils runden, theils eckigten Eiskugeln gefroren sind, siehe Philosophisch Lexicon. Sie sind sehr gemein im Sommer, und thun, wo ein solches Hagel- oder Schlossen-Unaewitter trifft, so wohl an Ziegel-Dächern und Fenstern, als auch an Feld- und Baum-Früchten großen Schaden, doch macht es, nach dem gemeinen Sprichwort, keine Theurung. Denn es achet derselbe nur Strich-Weise. Über dem kan man oft auch das verbagelte Feld wieder umpflügen und bestellen, mithin doch noch etwas bauen. Wo der Hagel denen Kleben Schaden zuefüget hat, muß man in dem nächst darauf folgenden Schnitt alles verletzete und unfaubere glatt wegschneiden, so erholen sich dieselben wiederum, und können desto lustiger treiben; hingegen, so es unterlassen wird, giebt es mit der Zeit unlustige und unfruchtbare Stöcke. Es heißt auch

Hagel, der kleinste Schneest oder geschnittene Vlen zum Schießen.

Hagel Gänse, siehe Wilde Gänse.

Hagen, siehe Sägen.

Hagen-Buche, siehe Buch-Baum.

Hager-Jalck, siehe Jalck.

Hahn, Haus-Hahn, wird der Mann und Führer der Haus-Häner genennet. Er ist größer als seine Weiber, hat mehrertheils hohe mit Sporen gewaffnete Füße, einen langen Hals, auf dem Kopfe eine fleischige hoch-rechte einfache oder doppelte Krone so man den Kamm nennet, und einen dergleichen von zweyen abhangenden Lapplein bestehenden Bart. Die Farbe seiner Federn ist unterschiedlich, zuweilen eimerley, weiß oder schwarz, meistens aber sind solche von allerley Farben schön gemengt. Er verkündigt des Tages Anbruch mit dem frühesten durch das Krähen, und hält meistens seine Ordinari-Stunden, z. E. das erste mahl um halb zwey Uhr, das andere mahl um halb drey, und denn zum dritten mahl gegen Morgen, ausser, wenn etwan ein anders Wetter vorhanden ist, denn krähet er auch zur Unzeit, und giebt solches, als ein Prophet dem Hausvater zu erkennen, damit er sich zu Veränderung des Gewitters vorbereiten, u. seine angestellte Feld-Arbeiten entweder befördern und fortsetzen, oder solche aufschieben kan. Denn es ist ein Thier, welches von sehr zarter Ernährung ist und die Veränderung der Luft sehr leicht fühlt, die seiner hitzigen Natur zuwider ist. Weil ein Hahn über zwölf bis funfzehn seiner Weiber nicht leicht mit Nutzen, und wenn man viel Junge ziehen will, bestreiten kan, so muß man auf einem großen Hof, wo viel Häner vorhanden mehr als einen Haus-Hahn haben, doch müssen sie mit einander auferzogen seyn, sonst leiden sie einander nicht; wenn sie sich auch mit einander beißen, so muß man sie bald aus einander jagen, wosil derjenige, der überbissen wird,

und die Flucht eroreissen muß, hernach den Muth verliert, und nicht mehr vigilant bey denen Hänern ist. Es wird aber zu einem Haus-Hahn insonderheit ein solcher außersüßlet, welcher einen kurzen, dicken und etwas krumm abgehogenen Schnabel, eine helle und starke Stimme, einen rothen und lebhaft aussehenden Kamm, einen langen und abhängigen Bart, schwarze und glänzende Augen, breite und weiße Ohren, einen mittelmäßigen, jedoch mehr grossen als kleinen Leib, große und starke Füße, einen ansehnlichen krumm gehogenen Schwanz, starke Beine und große Klauen und Sporen hat, damit er sich vor seinen Mitbüßern und Feinden wehren könne: Denn je mehr sich ein Hahn mit andern herum heisset, je besser er ist. Man will auch die Güte eines Haus-Hahns aus seinem mutigen, gravitätischen und treusigen Gang, und aus der Farbe, wenn er recht schwarz, oder hüßlich roth-gelb ist, insgleichen aus seinem getrocknen und starken Geschrey erkennen, und weiß man, daß vor dergleichen Geschrey sich auch der heberzigste Löwe fürchte. Er mag gerne bey seinen Hänern bleiben, und sie mit seinem anlockenden Ruff allezeit um sich behalten, auch die Körnlein und Würme, die er im Aufscharren findet, mit ihnen theilen. Welche Häner man nicht zur Zucht behalten will, läßt man in ihrer Jugend kappen, siehe Capaum und Capaunen. Diejenigen Häner, so nur umher lauffen und streifen, aber nicht krähen, noch zur Zucht dienen, werden Spietz-Zahnen genennet; diese sind am besten auf die Mast gefellet und abgeschlachtet, denn sie taugen auch nicht einmal zum kappen oder capaunen. Ein Hahn, dem das vorderste Spislein an der Junge hinweg geschnitten, oder ein Ring von Wein-Kebens oder andern Holze um den Hals gelegt worden, soll nicht mehr krähen. Daß die Häner, wie vor diesem von vielen irria geglaubet worden, Eier legen, und aus selbigen Bastilien erzeuget werden sollen, wird heut zu Tage nicht unbillig für eine ungegründete Fabel gehalten. Die zu Paris Anno 1719 und Tagelicht gekommene Observations curieuses sur toutes les Parties de la Physique melden, es habe ein Bauer einem gewissen Gelehrten zu Montpellier verschiedene Eier gebracht, und von denselben vorgegeben, als ob sie von einem jungen Hahn, welchen er ganz alleine unter den Hänern auf seinem Hofe gehabt, wären gelegt worden. Dieser habe einige davon aufgemacht, aber darinnen, eben wie ihm der Bauer zum voraus gesagt, nichts gelbes, sondern nur ein kleines Käselein, in Gestalt einer zusammen gewundenen Schlauge gefunden. Hierauf sey ihm auch der Hahn selbst von dem Bauern gebracht worden, und nach beschehener Section so viel zu ersehen gewesen, daß der Hahn in Ermangelung der dazu erforderlichen Theile diese Eier obumwält habe legen können; nach einigen Tagen aber habe der Bauer, (welcher, obnerachtet der beschuldigte Hahn todt, dennoch wieder dergleichen

chen Eyer gefunden) diejenige Henne, welche dieselbigen gelegt, nebst deren Eiern gebracht, da sich denn best Eröffnung gedachter Henne befunden, daß es gar kein Wunder gewesen, wenn sie keine andere gute, sondern nur lauter unvollkommene Eyer gelegt, angesehen sie in dem Leibe anbrüchig und voller Fehler gewesen. Die Gestalt der Schlange, welche sich in diesen Eiern antreffen lassen, und deren man niemahls mehr als eine gefunden, würde wohl nichts anders als das verdreute Gelbe gewesen seyn. Einiae, die in denen Hahnen-Kämmen eine sonderbare Delicatesse gefunden, pflegen selbige auf folgende Art zuerichtet mit gutem Appetit zu genießen: Es werden nemlich dieselben zerquetscht, gewässert, mit Wasser zum Feuer gesetzt und weich gekocht; hierauf leget man solche nebst einem Stücke Schmalz in einen Tiegel, rührt eine ganze Zwiebel dazu, und läßt die Butter also zerschmelzen. Wenn das geschehen, wird gute Brühe und ein wenig Wein hinzu gegossen, mit Muscaten-Blüthen, Ingwer und Citronen-Schalen gewürket, und dieses Gericht durch einander gekocht; ferner schläget man 4 bis 5 Eyer-Dottern in ein besonderes Topffgen, gießt einiae Tropfen Wein Ewig daran und quirlt es klar, gießt endlich die Brühe, wenn sie im Kochen ist, an die Eyer-Dottern, die darben heilig gequirlt werden müssen, damit sie nicht zusammenlaufen, und richtet sodenn diese abgequirlte Brühe, nachdem die ganze Zwiebel davon genommen ist, über die Hahnen-Kämme in eine Schüssel an, streuet ein wenig zerlassene Butter darüber, und drückt ein wenig Citronen-Safft daran, so ist's gut.

Hahn, wird auch das Männlein von verschiedenen Sorten fremder und wilder Hühner, als Hauen, Truthühner, Trappen, Auer-Wirck, Hasel- und Rebhühner, auch anderer kleinerer Brut- und Sina-Vögel genennet.

Hahn, ist ein von Messing hohl gegossenes oder auch aus Holz gedrehtes Instrument, welches man in das an dem Boden eines Weins- oder Bier-Fasses befindliche Zapfen-Loch steckt, den Wein oder das Bier vermittelst desselben bequem abzupfaffen. Es bestehet aber ein solcher Hahn in einer nach Proportion des Gefäßes langen und weiten, vorn mit einem unter sich gekrümmten Mundstücke versehenen, in der Mitte bauchichten, hinten aber etwas spizig zulauffenden, zugemachten, und damit nichts unreines durchlaufen möge, mit kleinen Löchern durchbohrten Röhre. Aus einer Feder oder Drehe-Würbel, welche auch der Schlüssel genennet wird, so in das, quer durch gedachte lange Röhre gehende, oben etwas weit und unten etwas engere Loch gesteckt wird, und wodurch nach der Quere ebenfalls ein Loch, nach der Weite der Röhre gehobret ist, damit, wenn die Feder herum gedrehet wird, und derselben Loch auf die innere Öffnung der Röhre kommt, der Liquor gerade durchlaufen könne. Es muß aber diese Feder oder Drehe-Würbel so knap und gedräng

herum gehen, damit kein Tropfen darzwischen durchlaufen könne, oben ist dieser Drehe-Würbel mit einem Rinne oder andern Klare versehen, woben man denselben mit den Fingern ergreifen und herum- oder auf- und zudrehen kan. Und dieses heist ein gemeiner Hahn. Wo aber die Feder oder der Dreher oben keinen Angriff, sondern nur zwei kleine Löcher und einen kleinen darzwischen in die Höhe stehenden Dorn hat, darein ein Schlüssel gestekt, solich damit die Feder oder das Drehe-Schloß herum gedreht, und der Hahn geöffnet und wieder zugegeschlossen werden kan, solches wird ein Schließ-Hahn genennet.

Hahn, heist auch dasjenige Theil eines Musqueten-Büchsen-Klinten- oder Pistolen-Schloßes, worinnen die Lunte oder der Stein fest gemacht wird.

Hahn, nennet man auch die in Form eines Hahmens aus Blech gefertigte Fahne, wie man dergleichen auf hohe Gebäude zu setzen pfleget, um durch deren Bewegung die Wendung und Veränderungen des Windes, wo er nemlich herkommt, daran abzunehmen; und weil eben die Beschaffenheit des Wetters durch den Wind unterschieden wird, immassen bekannt, daß, wenn der Wind zwischen Abend und Mitternacht herkommt, so regnet es beständig, der Mittags-Wind bringet Regen und auch warmes Wetter, veränderlicher Wind, der ists von Mittag, und bald darauf wieder von Mitternacht gehet, ist aern der Vorbote eines Ungewitters; also heisset man auch dergleichen Fahnen einen Wetter-Hahn.

Hahne-Balcken, siehe Balcken.

Hahnebutte, siehe Hagebutte.

Hahnebuttleins-Busch, siehe Spindel-Baum.

Hahnen-Fuß, siehe Ranunculen.

Hahnen-Kamm, siehe Mayer.

Hahnen-Stein, siehe Capaunen-Stein.

Hahnen-Wacker, ist eine an manchen Orten eingeführte Redens-Art, und bedeutet so viel als ein Frühstück, welches bey Hochzeiten, Kindtauffen und dergleichen Zusammenkünften und Gastereien denenjenigen Personen vorgezset wird, welche sich nach der eingenommenen Abend-Mahlzeit mit Lachen und andern Eröcklichkeiten unordentlicher Weise, bis zu des Hahnen erster, oder auch wohl oft letzten Ausruffung und Verkündigung des Tages die Zeit vertrieben, und bestehet solches meist in kalten abgebratenen Speisen, Geleen, Galterten, gebackenen Kuchen u. s. f. um dem durch die gehalte Bewegung ausgeleerten Magen wiederum in etwas Kräfte zu geben.

Halb-Bauerer, ist eine gewisse Art einer Verpachtung, da der Eigenthümer eines Land-Gutes den Acker oder Feld-Bau um die Helffte besien und arbeiten läset, doch also, daß die Felder vor der Liberaabe erstlich ordentlich besiet und besellet seyn müssen, welche denn der Annehmer oder sogenannte Halb Mann oder Halb-Bauer in eben dergleichen Zustande wieder akreten muß, heist auch Halb-Pacht. Was denn vom Jahren zu Jahren

an Frucht und Getraidig erwächst, davon wird erlich der Saamen, so viel man nemlich künftig wieder auszusäen gesonnen ist, wor hinne genommen, und alsdann das übrige an Körnern richtig getheilet. Die Viehe-Zucht und Schäferereyen werden gleichfalls gemeinlich denen Halb-Leuten um ein gewisses Geld verpachtet, oder aber, gleich dem Feld Bau, auch auf die Heifste des Nutzens und Schadens ausgethan. Es müssen aber mit den Halb-Bauern oder Halb-Leuten, des ausgefäeten, eingedröten und wöchentlich ausgefroschenen Getraidigs halber ordentliche Kerb-Hölzer und Segen-Reaister gehalten und darauf gesehen werden, daß mit aller Bestellung recht umgegangen, die Felder zu Recht wohl gearbeitet, besäet, bescktet, pfleglich gebraucht, und nicht ausgefommert oder versäumet werden, und da hierinnen Ungelegenheit und Unfließ vorgiege, daß so bald und ohne Verzug ein ernstes Einsehen vorgewandt, damit die Aecker nicht in Verwüstung gerathen und Schaden erfolge, sondern demselben zeitlich vorgebogen werde. Was nun einem Halb-Bauern oder Halb-Mann Inventariums-Weise übergeben und eingantwortet wird, ist er zur Abtretungs-Zeit wiederum zu erfeken verbunden; die Vorwerks-Gebäude aber werden ohne der Halb-Leute Kosten, oder Beytraagung der aufgewendeten Bau-Kosten in baulichen Wesen erhalten, doch daß sie die Fuhrn dazu thun, und an welchem Ort Schab- oder Stroh-Dächer sind, müssen gemeinlich die Halb-Leute solche Dachung erhalten. Wünsch im Memoriali oeconomiae hat Muffer solcher Halb-Nacht-Contracte. Der Halb-Nacht ist sonderlich im Eleyischen und auch noch bisweilen einzeln bey Lein- oder Flachs-Felde hier und da sonst gebräuchlich. Man erlanget aber bey dieser Art der Verpachtung den Zweck nicht, den man bey Verpachtung der Güter unter andern suchet, nemlich sich der Nähe der Wirtschaftlichen Administration seines Gutes zu entziehen. Über dem ist man vertrießlichen Berechnungen in der Gemeinschaft (einer Mutter der Zänckerey, sonderlich bey Wirtschaftlichen) unterworfen. Indessen wo die Vermuthung ist, daß die Früchte währenden Nacht-Jahren sehr steigen möchten, da ist er vor den Verpachter meistentheils austräglich, als der Gang-Nacht, außer dem aber meistens schädlich.

Halb-Bier, heißt ein Bier, welches mit altem Fleis schwach, und gegen dem ordentlichen und gewöhnlichen Bier dünner und geringer gebraucht worden. Eine Art solchen Halb-Biere sind die in Sachsen bekannte Scherpen. Siehe Cosent.

Halbe Maß, siehe Maß.

Halb-Ermel, sind kleine von sauberer Leinwand, Cotton und dergleichen weissen Zeug zubereitete Ermel, so meist nur um was weiniges bis über den Ellenbogen langen, und zur Bedeckung der besudolsten Heinden-Ermel dienen.

Halbe Rundung, siehe Rundung.

Halb-Fisch, Platt-Lis, Butte, Scholle, ist ein platter und fast Krauten formiger Meer- und See-Fisch, welcher einen dunkel grauen Rücken und weissen Bauch hat, und fast von beyden Seiten mit Floß Federn umgeben ist, die sich in dem Schwanz mit einer einseitigen Breite endiaen. Er bezieht sich zuweilen aus Begierde zum süßen Wasser in die großen Ströme, darinnen er aber sehr weichlich wird, und nicht so gut bleibet, als der im hohen Meer gefanaen wird, ist auch leicht an der schwarzen Farbe zu erkennen. Die Holländer, welche diesen Fisch in großer Menge jagen, pflegen ihn an der Sonne zu trocknen, in Gebünde zusammen zu binden, und also häufig zu verschicken, welche denn, absonderlich die fleischigten, im Sommer zur guten Handth dienen. Die in der Ost-See gefangnen werden in Preussen und Liefland auf eine besondere Art gedüchert, und unter dem Nahmen Rigischer Butten verführt. Diese werden meist rohe gegessen, können aber auch auf dem Roß gebraten werden; wie denn die Holländer die erste Art, nemlich die an der Sonne getrocknete Halb-Fische oft trocken essen und Brantwein dazu trinken; es soll aber solcher Leute Excrementum s. v. hernach die geringen schwarzen Fliegen hervor bringen, welche zum größten Verdruß derer Holländischen Gärtner alles Obst verderben. Bey uns werden diese Fische nicht roh verspeiset, sondern auf folgende unterschiedene Weise zugerichtet. Ihre Vorbereitung aber bestehet in dieser Rechen-Arbeit: Man schneidet alles daran hangende fätsige bis an das Fleisch hinweg, machet aus reiner Asche und frischem Wasser eine Lauge, und wenn dieselbe fein abgeküret, werden in selbiaer die Halb-Fische bis in die 24 Stunden gewässert. Wenn man sie nun nach dieser Zeit annoch täglich 3 bis 4 mahl in frischem Brunnen-Wasser ausspület, und von einem mahl zu dem andern darinnen liegen läßet, so werden sie in drey bis vier Tagen gar vortreflich aufzuffen und schön weiß werden: einige bedienen sich hierzu an stat der Lauge auch wohl des Kalches, ist aber nicht so dienlich und viel eher schädlich; noch andere brauchen weder Lauge noch Kalch, und bleiben bey dem Wasser allein, in diesem Falle aber müssen diese Fische länger wässern. Nach diesem Wässern pflegen einige erst sie auf dem Roß und zwar mit der Seite zu legen, wo sie die Haut haben, damit sie solche, wenn sie erwarmet, herunter ziehen können, welches sich auch eher thun läßet, als wenn sie noch nicht gewässert worden; hierauf wäschet man sie nachmahlen sauber aus, fest sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und sobald sich ein weißer Gischt oben auf dem Wasser eriguet, setzet man sie wiederum davon, denn das Sieden ist solchen Fischen nicht gut, doch muß durch starkes Feuer auch nicht gedachter weißer Gischt so bald verursacht werden. Hierauf kan eine Butter-Sosse mit und ohne Petersilien, eine Rahm-Sosse, grüne Erbsen und dergleichen

gleichem darüber angerichtet werden: Oder man machet sie mit brauner Butter und geriebener Semmel; oder man bereitet sie ganz schlecht, indem nur ein wenig Butter und Mehl über dem Feuer etwas gelblich gemacht, zu der Brühe, darinnen die Fische gekocht, gethan, und dieses noch einige Zeit auf dem Feuer passirt wird, die Gewürze dazu sind Sals, Ingwer und Pfeffer, wozu einige noch setzen klein geschnittene Zwiebeln und Saffran, so aber auch weglassen kan. Man pfleget über dieses auch von ihnen fast eine Art einer Brisette folgender Gestalt zuzurichten: Wenn nemlich dieselben abgepöset, sonderet man sie von den Gräten, pflücket und schneidet die Helffte davon ganz klein, und leget diese nebst in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in eine Schüssel; hierauf schläget man acht Eyer-Dottern darzu, würet es mit Sals, Muscaten-Blüthen und Saffran, gießet süßen Rahm hinzu, und rühret alles nebst klein gehackter Vetericille wohl durch einander. Hiernächst machet man einen Krauk von Teig auf eine Schüssel, beschmieret diese wohl mit Butter, daß inzwischen die ausgepösete Halbfische mit einer ganzen Zwiebel nebst ein wenig Muscaten-Blüthen in Butter über dem Feuer passiren, und gießet die Helffte des Abgerührten, darein vorhero noch ein Stücke Butter zerlassen worden, in die Schüssel, thut die abpassirten Halbfische darauf, streuet klein geschnittene Citronen-Scheller darüber, und ziehet endlich die andere Helffte des abgerührten vollends drüber her, leget oben Butter darauf, bestreuet es oben mit geriebener Semmel, und bäcket es ordentlich im Ofen als eine Pastete, welches Eisen warm aufgetragen werden muß, und eigentlich gefüllte Halbfische heißet.

Halb-Pacht, siehe Halb-Bauerey.

Halb-Traid, oder besser **Halb-Getraid**, siehe Gemang-Korn.

Halfter, ist ein von Riemen zusammen gefestetes Haupt-Bestelle, welches einem Pferde, wenn es abgezümelt, in dem Stalle an den Kopf geleeget, und solches damit vermittelst des daran geknüpften Strickes an die Kauffe angebunden wird. Die Halftern mit Stricken werden gemeinlich nur, wenn man über Land reitet, am Pferde bey sich geführt, und in fremden Ställen gebraucht; zu Hause aber hat man

Halfter-Ketten, welche etwan zwey Ellen, oder auch etwas länger, und an beyden Seiten mit Anebeln versehen sind, wovon der eine durch den an der Krippe fest gemachten Ring, oder das durch dieselbe gebohrene Loch, der andere aber durch den an der Halfter befindlichen eisernen Ring gesteckt wird, damit diese beständig am Pferde- Stand verbleibe, und nicht verworffen werden, sondern, wenn man das Pferd in seinem Stande abgezümelt, so gleich bey der Hand sey, und denselben umgethan werden könne. So sind auch die Halfter-Ketten dauerhafter, und reißen nicht so leichtlich als die Stricke.

Halm, ist der Stengel, oder dasjenige Theil des Getraides, so zwischen der Wurzel und der Aehre oder Rispe sich befindet. Er ist innen hohl und mit etlichen Knoten abgesetzt, wird, wenn er ganz trocken, und die Frucht daraus gedroschen ist, alsdenn Stroh genennet. Die zwey untersten oder nähesten Knoten an der Wurzel dienen zu der Vermehrung und Bestaudung des Haupt-Halmes: denn wenn selbige in die Erde oder nur an dieselbige zu liegen kommen, schlagen sie besondere Wurzel, und treiben neue Neben-Hälme, deren unterste Knoten wieder von eben der Beschaffenheit seyn, wie bey dem Worte Saat weitläufiger gedacht wird.

Halm-Brache, siehe Stoppeln oder Stürzen.

Hals, wird der ganz bekannte Theil eines Menschen und Viehes genennet, der unmittelbar nach dem Kopfe folget, und die Luft- und Speise-Röhren, als die zwey unentbehrlichsten Canäle, in sich begreiffet. Man hat aber daher auch Gelegenheit genommen, andere Sachen, die sowohl der Forme nach, als auch wegen ihres gleichmäßigen Nutzens mit diesem überein kommen, ebenfals mit diesem Nahmen zu belegen: also nennet man den langen Theil an einer Flaschen und dergleichen Geschirr, welcher an derselben Nauche gleich aufstehet, wodurch eine flüssige oder andere Materie sich hinein füllen läset, einen Hals: Mit nicht weniger Rechte sühret eben diesen Nahmen der lange Theil einer Violine, Laute und dergleichen Instrumenten, wo man durch Niederdrückung der Finger auf die darüber gezogene Saiten, dieselben nach iedem vorgegebenen Ton stimmen, und eben den Laut damit wie in der Singe-Kunst vermittelst des Halses zu wege bringen kan, u. s. f.

Hals-Band, ist ein Scheruck von Gold oder Silber, oder aus Silber und vergoldt nach gar verschiedener Art zusammen geseket und zierlich ausgearbeitet, ja mit Edelfeinen oder Perlen und Schmels ausgefeket, dessen sich das Frauenzimmer gewöhnlicher Massen bedienet, um solchen um den Hals zu binden.

Hals-Band, ist auch ein ledernes, zuweilen mit Messing oder Silber zierlich beschlagenes, öfters auch mit eisernen Stacheln oder Schweins-Vorsten besetztes Band, welches man denen Hunden um den Hals leget, damit sie dadurch vor dem Anfall bößiger Hunde desto mehr gesichert seyn mögen, auch bey dem in der Mitte des Hals-Bandes besetzigten Ringe um so viel besser geführt werden können.

Hals-Sucht, ist eine Kranckheit des Mundes und Halses bey Menschen und Vieh, und heißet die Bräume. Was das Vieh anbetrifft, siehe dieses Wort.

Hals-Tuch, ist ein meist viereckigt geschnittenes und gesäumtes Tuch von Seide, Flohr, Caton, Kessel- und anderm zarten Tuch, seiner Leinwand und dergleichen zubereitet, welches über Eck ordentlich zusammen geleeget, das Frauen-Volk theils zur Nothwendigkeit, theils

theils in einer Zierat um den Hals zu schleifen in Gewohnheit hat. Es sind dieselben entweder schlecht, oder mit Spizen, Zäcklein und dergleichen an den Canten umstochen, frisiert, auch oft durch und durch genehet, bald mit Rabler-Nacht, wie die Catonen und Neiser-Tücher, bald aber wie die von Flohr oder Mouffeln mit Gold und Silber, wie auch bunter Seiden. Widweilen werden diese auch Bogenweise an den Seiten ausgeschritten, und mit Zäcklein oder Spizen-Rand umstochen; oder es werden solche mit Gold- oder Silber-Faden, oder auch weißer Seide und Zwirn-Fäden in gewisser Maas und Abtheilung durchzogen, und an die hintere Zwißel machet man auch kleine Quasten und Trote u.

Halt-Kette, auch **Deichsel-Kette** genannt, ist eine ungefehr fünf Viertel Ellen lange, an dem einen Ende mit einem Kloben, an dem andern aber mit dem sogenannten **Deichsel-Ring** versehene Kette, welche vermittelst erstgedachten Klobens an die Brust-Kette angehänget, mit dem Kinne aber zwischen die beiden vornen an der Deichsel befindliche Haacken gefestet wird, wodurch die Pferde die Deichsel nicht nur regieren, und vermittelst dieser dem ganzen Wagen sein Gelenck geben, sondern auch den Wagen, wenn er Berg abwärts gehet, zurücke halten, damit er ihnen nicht auf den Hals laufen, und sie über-Hausen rennen kan.

Ham-Butte, siehe **Hage-Butte**.

Hame, siehe **Fisch-Hame**.

Hamen und **Treibe-Zeug** vor die **Kephürner**, siehe **Kephub**.

Hammel oder **Schöps**, ist der Nahme eines verschuitenen **Widders**, **Schaaf-Vocks**, **Stähres** oder **Männleins** von **Schaafen**. Sie werden ihrem Alter nach eingetheilet in **Hammel-Kammer**, **Jährlings-Hammel**, **Zeit-Hammel** und **alte Hammel**. Den ersten Nahmen führen sie von der Zeit an, da sie von den **Schaaf-Müthern** gefallen, bis um **Michaelis**, da sie alsdenn **Jährlings-Hammel** genennet werden. Im andern Jahr heisset man sie **Zeit-Hammel**, und wenn sie ihr drittes Alter-Jahr antreten, werden sie **alte Hammel** genannt. Weil auch die **Schaafe** sich gerne vergesellschaften, so daß sie nicht nur unter einander zusammen halten, und wo eines hinaehet, die andern alle ihm nachfolan, sondern auch sich gar bald zu dem Menschen gewöhnen lassen, daß sie ihm wie ein Hund nachlaufen; so haben die **Schäfer-Knechte** im Gebrauch, sich insgemein einen **Hammel** abzurichten, der ihnen auf den **Winkel** folget, vermittelst dessen sie nächst einem guten **Schäfer-Hunde**, hernach Augenblicks die ganze Heerde leiten und anführen können, wohin sie nur wollen, und dergleichen abgerichteter **Hammel** wird ein **Leit-Hammel** genennet. Die **Hämmel** sind unter einer Heerde leicht zu erkennen, indem sie ihre vollne Schwänke haben, da hingegen solche deren **Schaafen** abgeschritten oder verfürzet

worden. Das **Verschneiden** macht, daß sie fetter werden und ein zartes Fleisch bekommen. Siehe **Schöpsen**, **Leisch**, **Schaaf**.

Hammel-Ochse, siehe **Brummer**.

Hammer, ist ein bekanntes Werkzeug, dessen Haupt allezeit von Eisen, und in der Mitte mit einem Loch, welches man das **Aug** nennt, versehen, worinnen ein hölzerner, und nach der Größe und Schwere des Hauptes proportionirter **Stiel** befestiget wird. Das **Haupt** daran wird eingetheilet in die **Bahn**, so dessen breite Fläche oder das untere **Thell**, in die **Pfinne**, welches das oberste schmale Stück, und denn in die **Backen**, worunter die Seiten verstanden werden. Bey einer Landwirthschaft haben die dazu in verschiedener Größe benöthigten **Hämmer** ihren Platz in der **Schür** = **Kammer**; und sind entweder **Sand-Hammer** oder **Dengel-Hammer**, von welchen letzten siehe **Dengel-Zeug**.

Hammer-Kammer-Werk ist eine Maschine, meistens aus drey verschiedenen grossen und zwey bis drey Centner schweren **Hämmern** bestehend, davon der größte der **Streck-Hammer** der mittelmäsigste der **Abricht-Hammer**, und der kleinste der **Jain-Hammer** heisset, welche vom fließenden Wasser durch das **Wasser-Rad**, und die an der **Wellen** befindliche **Heb-Arme** aufgehoben werden, durch deren schweres **Niederrfallen** hernach das auf grossen **Amboffen** unterleate **Gar** = **Kupfer**, **Stahl**, **Eisen** u. geschmiedet, und nach des **Hammer-Meisters** Belieben dergestalt zurechtet wird, daß es nachmahls von den **Kupfer-** und **Eisen-Schmieden** durch die kleinen **Hämmer** leichtlich mag gezwungen werden. Die **Blasebälge** oder das **Gebläse**, welche das **Feuer** in der **Esse** erhalten, werden auf **Bedürfnis** zwar gezogen nach der neuen **Invention** aber am füglichsten durch das treibende **Wasser-Werk** zugleich auf und nieder gehoben, und hierdurch das glühende **Eisen** u. in seiner **Glut** und **Kohlen** durch **keten** Wind erhalten, womit man also dabei einige Leute ersparen kan. Man pfleget die **Hammerwerke** in **Stab-** und **Blech-Hammer** zu unterscheiden; hiernächst werden zu einem vollkommenen **Hammer-Werck**, ausser denen **Berg-** und **Fuhrleuten**, **Köhlern**, **Holzhackern** und **Tageelohnern**, amoch folgende Personen erfordert, als **Bor-Schmiede**, **Frischer**, **Aufschleifer**, **hohe Ofen-Arbeiter**, **Blech-Meister**, **Herde-Schmiede**, **Gleicher**, **Lehr-Knechte**, **Zerrner**, u. a. m.

Hammer Schlag, wird dasjenige genennet, was vom **Eisen** abspringet, so man schmiedet. Man schreibt diesem eine **medicinische Kraft** zu, will die daraus gezogene **Tinctur** so gar der **Stahl-** und **Eisen-Tinctur** selbst vorziehen, und leget es gerne in das **Getränck** derer **Hüner** und des andern **Viehes**, welches sie vor den **Zips** und andern **Zufällen** verwaehret soll, auch lässet sich daraus ein **wehlbindender Saft** bereiten.

Hamster, ist ein höchstschädliches Thier, welches den grössten **Ratten** an **Größe** nicht nach

nachziehet, und für eine Art großer Feld-Mäuse gehalten wird, ob es gleich mit denenjenigen wenig Gleichheit hat: Denn die Farbe des Rückens kommt schier denen Hasen bey, am Bauche sieht er schwarz, auf beyden Seiten hellroth, auf jeglicher Seite noch drey weisse Flecken habend; die Schläfe sind röthlich, der Hals weiß, die Füße kurz, und nach der Dicke des Leibes proportioniret. Die Haare stehen so feste auf der Haut, daß sich ebender die Haut von dem Fleische, als die Haare von der Haut absondern lassen. Er wohnet in der Erde, darein er ein tiefes Loch grabet, und seinen Bau auf eine wunderwürdige Art macht, auch in denselben allerhand Getraide-Körner, als Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Erbsen und dergleichen, in großer Menge einträgt, und auf den Winter zu seiner Speise aufhebet; Solch Eintragen aber verrichtet er mit denen im Mause an beyden Backen von der Natur ihm mitgetheilten Beuteln oder Säcken, welche er voller Körner sammeln kan, ohne daß man ein einiges in seinem Rachen siehet, und solche auch wieder dergestalt auszulernen weiß, daß keines darinnen bleibet. Diese Säcke oder Beutel kan man, wenn er todt ist, zum Vorn heraus ziehen, und umkehren, wie die Schulsäcke. Sein Bau oder unterirdische Wohnung ist groß und weitläufig, in verschiedene viereckigte nett und glattgebaute Zimmer abtheilt, davon er eines zu seiner Wohnung, und eines zu seinem Abtritt brauchet, in dem übrigen Gebäude aber findet man seinen Vorrath an Getraide- und Hülsen-Früchten, und zwar iede Sorte besonders schön aufgeschüttet, daß es auf einem wohl-eingerichteten Getraide-Boden nicht ordentlich gefunden werden kan: Denn hier liegt allein ausgekörnter Weizen, an einem andern Ort Korn oder Roggen, dort Erbsen, und so fort; von jedem auch nicht wenig, so gar daß mancher Hamster-Fänger nur an dem von zehn bis zwanzig Hamstern eingetragenen Vorrath sich und die Seinigen auf den Winter mit Brot und Hülsen-Früchten versehen kan. Es bleibet aber der Hamster jederzeit gerne in dieser seiner künstlich erbauten Höhle, läßt sich auch nicht leichtlich daraus vertreiben, man giesse ihm denn Wasser, welches er gar übel vertragen kan, in dieselbe, oder grabe ihn aus; sobald er dieses letztere mercket, so stellet er sich in der ersten Kammer in Postur zur Gegenwehr, und machet sich mit Sprünzen und Beissen trefflich unnütze; wenn er aber den Ernst siehet, und die Todes-Angst empfindet, so läuft er von einem Zimmer in das andere, bis er endlich nicht weiter kan, allorten erwartet er seinen Tod mit großer Herrschafftigkeit, springet allen denen, so ihm zu nahe kommen, unvermerkt nach dem Gesichte, und wo er eillen erwischt, so bezahlet er ihn dergestalt, daß er wünschte, er wäre dem ergrimmten Hamster nicht so nahe getreten; trifft man ihn aber mit einer Spade oder Rabe-Hacke auf den Rücken, so ist er augenblicklich todt, denn allda ist er am schwächsten, welches dieses schlaue Thier

auch wohl weiß, darum wird es niemahls gerne den Rücken bloß geben, sondern gemeinlich auf den zwey Hinter-Füßen sitzend, mit der Schnauze und den Vorder-Füßen sich in den Streif einlassen. Eben dergleichen Postur macht er auch, wenn er frist, indem er, wie die Eichhörlein, wenn sie Nüsse haben, auf den Hinter-Füßen sitzt, und mit denen Vorder-Füßlein die Speisen hält. So wird er auch von etlichen, wie die Eichhörlein, gebraten und geessen, doch kommt er nicht auf die Bäume. Sein Fleisch soll sehr ungesund seyn, und in Ueberfluß genossen, Grind und Ausfluß verursachen. Jedoch, damit man dieses alles nicht etwa nur vor eine bloße Anmerkung aus der Historia animalii curiosa, und nicht oeconomica von Hamstern ansehen, die Wirtschaftskunst aber davon keinen Vortheil haben möge, wie mehrentheils die Historia animalis tractiret wird, so siehet man hieraus, daß es theils ein dem Acker-Bau sehr schädliches, bey dem allen aber doch auch ein Thier von einigem Nutzen sey. Wegen des ersten tractet der Land-Mann nach seiner Ausrottung. Dieses kan aber schwerlich durch andere Mittel, als durch das in seinen Bau gegossene Wasser und durchs Ausgraben geschehen. Das Wasser treibt ihn endlich heraus, ein Thier von einigem Nutzen sey. Wegen des ersten tractet der Land-Mann nach seiner Ausrottung. Dieses kan aber schwerlich durch andere Mittel, als durch das in seinen Bau gegossene Wasser und durchs Ausgraben geschehen. Das Wasser treibt ihn endlich heraus, da man denn Hunde, wozu sich die Dachshunde eutschicken, in Bereitschaft haben, und sie todt beißen, oder aber todt schlagen muß. Es ist aber sehr mühsam, so viel Wasser und zwar bisweilen an entlegene und auf hohe Felder hinzuführen, und über dem bekommt man sie nicht alle, mithin muß man das Fell entbehren, ja auch ihren Vorrath an Getraide einbüßen. Allein das Ausgraben ist nicht nur ein leichter Mittel sie auszurotten, sondern auch mehr Nutzen zu ziehen. Denn da man solches arme Leute verrichten, und ihnen das eingetragene Korn und Getraide zu ihrem Nutzen überlassen kan, so kommt sein Sammeln dem Menschen, oder doch anderm Vieh zu gute, und hiernächst bekommt man die Bälge, welches bey uns nächst den Wolfs- Fuchs- Marder- und Katzen-Bälgen, das beste, leichteste und dauerhaftigste Rauch-Werk zum Unterzutter ist, und theils im Hause selbst verbrauchet, oder verkauft werden kan. An einigen Orten ist man von Seiten der Jagd- Herrschafft darauf gar mercksam, und verpactet ganze Gegenden und Districte, wo sich viel Hamster finden, vor ein Stück Geld jährlich, welches denn in reichen Getraide-Gegenden ein ansehnliches macht. Man ist auch zu solcher Anstalt beynabe von wegen der Völicen genöthiget. Denn man könnte diese armfelige Jagd sowohl, als den kleinen zufälligen Nutzen dem Bauer vor seinen vielen Schaden, den ihm das Thier thut, gar wohl lassen, wie auch an denen meisten Dörtern geschieht: aber sie sind selbst nachlässig, daher muß man andere Mittel brauchen, massen die Anstalt an vielen Orten gemacht ist, daß die Unterthanen zu denen Gütern eine gewisse Anzahl Bälge, wie an Sperlings-Köpfen lie-
fern

fern müssen. Allein wo dieses nicht ist, und ein ieder nur auf seinem Felde, oder doch nur mit Bewilligung des Eigenthümers graben darf und kan, bey dem letzten sich aber unter denen unfriedlichen Leuten viele Schwürigkeiten ereignen, und insonderheit derjenige, der wenig Feld hat, solcher gestalt auch wenig Nutzen vom Hamster-Graben hat, so lassen solches viele Nachbarn gar bleiben. Mit hin gräbt der eine, der andere aber nicht, massen selten Einigkeit und Gemeinschaft unter denen Leuten eines Dorffes, geschweige unter vielen Dorffern ist, die doch alle zusammen diesen Feind verfolgen müssen, wenn es helfen soll. Wenn also auch einer und der andere gräbet, so weicht der Hamster eine Zeitlang in das andere Feld, kommt aber doch, und schleppt seine Sacke aus jenen voll dahin. Dadurch aber wird diesem Getraide: Diebe nimmermehr völlig gesteuert. Daher ist man auf den obgedachten Hamster-Pacht gefallen. Denn wenn man einem allein oder etlichen eine und mehr Kuren auf gewisse Jahre verpachtet, und ihm das Getraide, um solches zum Futter vord Vieh zu verkaufen, für seine und seiner Arbeiter Lohn, da dieses Getraide ohnedem an Seiten der Eigenthümer ad reserua gehört, überlässt, nachhero aber wegen der Hamster-Felle ein gewisses Pacht-Geld geben lässt, so wird das Feld seine Diebe los, der Jagd-Herr bekommt eine kleine Jagd-Revenue, das gemeine Wesen eine gute Rauch-Waare, und verschiedene Leute haben eine ziemliche Nahrung davon. Wie denn gemeine arbeitsame Leute, die es ausarbeiten auch das Hamster-Fleisch ohne Schaden, sonderlich wenn es gebraten wird, essen können und zu essen pflegen. Die aufacarabenen Hamster-Gebäude müssen auch über dem von denen Hamster-Pächtern wieder zugeworfen werden, und sind aus verschiedenen Ursachen insgemein fruchtbarer als das andere Land. Im übrigen aber schreibt man denen Hamster-Pächtern noch andere Bedingungen vor, damit der Zweck des gemeinen Bestens hierbey nicht wegen ihres Privat-Nutzens leide. Mit was vor Behutsamkeit aber das Hamster-Graben geschehen müsse, das lernet man ebenfals aus obiger natürlichen Geschichte von diesem schädlichen, listigen und grimmigen Thiere.

Hand-Becken, wird insgemein dasjenige untere Geschirr von Zinn, Porcellain, Ebon und dergleichen Materie genennet, welches man gebrauchet, die Hände darin zu waschen, und das dadurch unrein gemachte Wasser darinnen zu sammeln.

Hand-Dienste, siehe Frohn-Dienste.

Handel und Wandel, ist nichts anders, als die Verwechslung des Eigenthums, so bey einer Sache, die mit einer andern gleichen Werthes verkauft wird, entsethet, unter welchem Werthe auch vielmahlen die Dienste und Bemühungen begriffen sind, und um ein gewisses Geld ange schlagen werden. Der Anfang dazu ward gemacht, da die ersten Menschen sich

sehr vermehret, und einer bald dieser, der andre bald jener Handthierung nachgegangen, folglich einer nicht alles, was er benöthiget gewesen, auch selber machen und sich zubereiten können, sondern bey so gestalten Sachen einer dasjenige, was er im Ueberfluß und nicht benöthiget, einem andern gegen Verwechslung dessen, ja jener ebenfals nicht nutzen können, abgenommen. Allein da sich endlich die Menschen sehr ausbreiteten und viele Länder nicht hatten, was doch nicht nur die Nothdurfft, sondern auch die Bequemlichkeit des Lebens, die der Mensch doch auch nach göttlichem Willen zu suchen befügt ist, ja der Unterschied der Stände auch solches immermehr ersderte; so legten sich einige Menschen darauf, von allerhand Gütern zu gewissen Zeiten und an gewissen Orten, sonderlich aber wegen mehrerer Sicherheit und Bequemlichkeit in Städten allerhand Vorrath zusammen, und von entfernten Orten herbey zu schaffen, solche aber denen, die sie brauchten, nicht aber selbst ohne viele Mühe, Kosten, Zeit-Verderb und Verschämniß in andern doch auch nöthigen Geschäften, einzeln daher holen konnten, auf bequeme Weise vor andere Güter oder Geld zu liefern, zu verhandeln, zu vertauschen, zu verkaufen und zu verkehren, und vor solche Gefälligkeit, ihre Mühe, Aufwand, Gefahr und Abgang einen billigen Gewinn zu nehmen. Und eben dieses sind diejenigen Leute, die in besondern Verstande Handelschaft und Kaufmannschaft treiben, welche von denen, so nur ihre genommene Güter einander überlassen, wohl zu unterscheiden. Davaus sind nun eine grosse Menge Commerciens und Handlungs-Geschäfte im grossen und im kleinen, im ganzen und im einzeln u. s. f. entstanden, welche zwar, wie alles Gute, von dem Geiz, der Wollust, dem Pracht und Stolz, öfters von Käuffern und Kaufleuten sündlich gemisbraucht werden. Allein, den Ursprung der Sache an sich aus der Wollust und dem Geiz herzuleiten, und sie verkaufen wollen, ist ein Vornehmen, welches aus übertriebenen und irrischen Begriffen in der Moral entsethet. In dessen, da diese Sache eigentlich nimmermehr unter die Stadt-Nahrungs-Geschäfte gehöret, wo sie durch die Policee vermittelt vieler anderer Anstalten, als Messen, Märckts, Manufacturen, Fabriquen, Niederlagen, Stapels-Gerechtigkeiten, Gesellschaften u. s. w. befördert werden, selbige auch von ungemeyner Weite sind; so kan allhier davon nicht unständlich gehandelt werden, sonderlich da wir hier die Stadt-Nahrungs-Geschäfte nur eines theils in ihrer allgemeinen Beschreibung und andern theils nur so weit berühren, so weit sie mit denen gemeinsten Land-Wirtschafts-Geschäften, so hier eigentlich zu suchen sind, zusammen hängen, und so weit ein Wirt überhaupt davon Nachricht nöthig hat, und die grosse Weite solcher Geschäfte nicht eigens Lexica erfordert. Das ist die Ursache, warum man hier auch nicht alles erkläret findet, was man der Vollkommenheit nach von dem

dem Schmelz = Sied = und Saltz = und von dem Bergwerks = Wesen, von denen Handwerken und Manufacturen, Künsten und Wissenschaften, so auch als Stadt = Nahrungs = Geschäfte betrachtet werden, ingleichen vom Handels = und Commercien = Wesen, wissen muß. Sondern wenn ein Witt seinem Stande nach sich darum besonders, und nicht nur insgemein bekümmern will, so kan er sich derer Bergwerks = Lexicorum, wo auch vom Saltz = und Schmelz = Wesen gehandelt wird, dergleichen Minerophilus zu Chemnitz ediret hat, ingleichen des allgemeinen Kaufmanns = Lexici, so zu Leipzig Heinicus verlegt hat, und des Natur = und Kunst = Lexici bedienen. Von Handwerken und Manufacturen fehlt uns zwar ein nur einiger maßen vollständiges Lexicon noch. Allein vielleicht erscheint auch dieses in der heurt zu tage wegen der Real = Lexicorum bemüheten Welt einmahl, nachdem dieselbe demjenigen Leuten, die mit diesen Geschäften zu thun haben, und sie nicht als Gelehrte Wissenschaften, da sie keine Gelehrte sind, studiren können, vorzüglich nützen und zum Aufnehmen solcher ganz practischen Dinge dienen. Inzwischen muß man sich mit einigen besonderen Schriften von Manufacturen behelfen, dahin Marvergers Manufactur = Haus und andere gehören.

Hand = Faß, ist eigentlich das von Zinn, Ehon oder anderer Materie auf mancherley Art verfertigte Gefäß, darein das zum Handwaschen vorrätliche Wasser, gewöhnlicher maßen aufgehoben wird. Man begreift aber auch vielmahlen zugleich das Hand = Becken mit darunter, nebst dem Gestelle, darauf es gesetzt, oder daran es gehangen wird, es sey dieses nun an die Mauer entweder fest gemacht, oder es bestehe aus einem freystehenden und beweglichen Postament, welches man zuweilen mit Umhängen von feinem weißen Caton, zarter Leinwand und dergleichen, woran unten herum Spizen oder Striche von mancherley Art genehet, auszumieren, und die Stuben damit aufzukuzen, ehemalen in Gewohnheit gehabt, welche Umhänge daher auch in das Wasch = Inventarium, unter dem Titel **Hand = Faß = Tücher**, eingetragen worden.

Hand = Fröhne, siehe Fröhne.

Hand = Fröhner, siehe Fröhner.

Hand = Gaul, siehe Hand = Pferd.

Hand = Griff, wird nicht nur dasjenige Stücke Holz oder Eisen genennet, so an einer Sache angemacht ist, um dieselbe daran bequem zu fassen, und damit zu bewegen; sondern man versteht vielmahls in der Ausübung dieser und jener Wissenschaft oder Kunst auch diejenigen Vortheile darunter, so man sich durch lange Übung zuwege gebracht, um die vorhabende Verrichtung in einem weit kürzern Wege zu vollziehen, als ein anderer durch mehrere Umwege kaum vermögend ist, sogleich nachzumachen.

Hand = Kauff, wird dasjenige Geld genennet, welches zu allererst aus einer Waare ge-

löset wird, nachdem man dieselbe zum Verkauf ausgestellt oder feil geboten.

Hand = Korb, ist ein von ganz weissen oder untermengten schwarzen Ruthen länglich rund und zusammengelochtenes Behältniß, obenher mit einem grossen Spriegel, auch zuweilen mit einem Deckel versehen, worinnet Fleisch und andere Victualien, süßlich nach Hause können getragen werden. Man findet bisweilen auch in dergleichen Hand = Körbern einen von Kupffer getriebenen Einsatz, so auf den Boden des Korbes gesetzt wird.

Hand = Leuchter, ist ein von Silber, Zinn, Messing = oder Eisen = Blech getriebener, ganz platt und niedriger Leuchter, ohne Fuß oder Gestelle, an dessen stat aber, mit einer flachen Vertiefung versehen, dabey ein bequemer Griff oder Hand = Habe, womit man in dem Hause herum zu aehen pfleget.

Hand = Mühle, siehe Mühle.

Hand = Pferd, **Hand = Gaul**, wird dasjenige Pferd genennet, welches dem Sattel = Pferde zur rechten Hand an der Deichsel gehet.

Hand = Pferd, heisset man auch ein gefatteltes Pferd, welches sich ein Herr durch seinen Reit = Knecht an der Hand nachführen läßet, entweder auf Reisen sich dessen im Fall der Noth bedienen zu können, oder solches bey einem Aufzuge zum Staat zu gebrauchen.

Hand = Owehlen, heissen zum Unterscheid der Küchen = und Was = Owehlen die, welche man aus Damast, Zwilling und Leinwand verfertigt, in den Wohn = Stuben zum Gebrauch aufgehangen werden, um sich zu aller Zeit die Hände daran zu trocknen und abzuwischen. Sie werden von ungleicher Länge, und zuweilen wohl gar dergestalt groß gemacht, daß sie doppelt über einander oder an einander herab hangen.

Hand = Ruthe, (**Hand = Habe**) ist ein dritthalb Ellen oder auch bisweilen nur neun Viertel Ellen langer Stocken, etwas mehr als Daumens dick, und von Häseln = Maßelern = Holzlunder = Holz, glatt gearbeitet, so zum Stiel an dem Dreih = Flegel dienet. Siehe Drehsch = Flegel.

Handschuhe, heissen diejenigen Überzüge, darein so Manns = als Weibs = Personen die Hände zu stecken pflegen, und sind entweder aus sauberem Bock = Hirsch = Hund = Magen = Reh = Schaaf = und Ziegen = Leder verfertigt, welches theils glasiert, und nicht zum Waschen dienliche, theils aber Wasch = Handschuh; oder sie sind, sonderlich die vor das Frauen = Zimmer, von Seiden, klarem Zwirn, Baum = Wollen und dergleichen gefircht oder gewirkt, und bald mit Fingern, welche theils ganz zu, theils aber an den Spizen offen, bald ohne Finger, und nur mit Klappen, welche erste Art Finger = Handschuh, die letzten aber Klappen = Handschuh genennet werden. Die Männer = Handschuh, die insgemein lederne, sind entweder ordentliche schlechte, oder gestreifte und auf den Rücken gesteppte, auch wohl über dieses noch an den

nen Blättern herum, sauber mit Gold und Silber gestricke, und nach ihrem unterschiedenen Gebrauch, auch an der Stärke unterschieden: anders sind demnach die Fechter- und Reit- Handschuh, und anders, die man auf den Tanz oder zur Zierath gebrauchet; so hat man auch noch andere, deren man sich des Winters bedienet, die entweder aus Rauch-Waaren bestehen, oder aus Viberhärnen und andern wollenen Garn gewircket oder gewalket sind, u. s. f.

Hand-Schiffe, siehe Seiffe.

Hand-Sprize, siehe Feuer-Sprize.

Hand voll, begreiffet so viel, als eine erwachsene Person in eine Hand zu fassen vermögend ist. Es wird dieses Wort bey vielen Sachen gebraucht, insonderheit bey Schneidung des Getraides, da der Schnitter eine Handvoll Halm mit der in der rechten Hand haltenden Sichel, unter der linken Hand, auf einmahl durchschneidet, und sodenn aus vielen solchen Hand-vollen eine Garbe zusammen bindet.

Hand-Weiffe, siehe Weiffe.

Handwerker, werden diejenigen Personen genennet, welche vermögend sind, nach einem vorgegebenen Muster oder einer Idee eben dergleichen Sache aus einer gewissen Materie, wenn sie auch noch so unformlich, ohne besondere Kunst vermittelst gewisser Instrumenten zuzubereiten. Es machen diese den wichtigsten und wichtigsten Theil der Stadt- Oeconomie aus, und lassen sich am füglichsten einteilen in die Classe, welche zur Speise gehören, als da sind Becker, Brauer, Fleischer, Müller und dergleichen, und in diejenigen, welche zur Kleidung, Zierde und Wohnung des Leibes dienen, worzu alle übrige nur ersinnliche Arten der Handwerker zu rechnen. Viele zu diesen gehörige Stücke wird man auch in gegenwärtigem Buche erkläret und abgehandelt finden, so viel nemlich davon einem sorgfältigen Haus- Wirt zu wissen nöthig: das andere aber, welches etwa die Historie und eigentliche Beschaffenheit derer Handwerker anlanget, findet man zum Theil in dem Natur- Lexico vorgetragen, zum Theil auch insbesondere von anderen beschriebenen, unter denen vornehmlich Weigels Abbildung aller Stände gute Nachricht geben kan. Siehe Handel. Noch etwas umständlicher wird aber davon unter dem Worte: Manufactur, jedoch nur in so weit, als ein Wirt insgemein davon Nachricht haben muß, gehandelt.

Hanff, ist ein Feld Gewächs, welches einen einzigen geraden, viereckigten, rauhen, hohlen, und an manchen Orten oft einer Manns-Länge hohen Stengel treibt, dessen Rinde eigentlich zum Gespinste gebraucht, und gleich dem Flachs zubereitet wird. Die Blätter sind länglicht, schmal, spitzig und in etwas gekerbt, und wachsen in Gestalt einer offenen Hand, haben eine dunkelgrüne Farbe, und einen widerwärtigen stinkenden Geruch. Es ist aber der Hanff zweyerley, männlich- und weiblichen Geschlechts: Das Männlein,

welches den Nahmen Hanff behält, trägt keine Blumen, oder Blüten, sondern nach der Länge des Stengels runde, Wirfelsörmige Saamen-Häuslein, in denen ein grauer oder Aschensfarbner, rundlichter, glänzender, und mit einem weissen Mark oder Kern angefüllter Saamen steckt. Das Weiblein verlieret den Nahmen Hanff, und wird der Fimmel oder Femel, und in Oesterreich Bästling genennet, treibt einen zärtern Stengel, und bringt gelblichte Blumen, die zu Staub werden und keinen Saamen hinter sich lassen. Es wird aber dieses Weiblein oder Fimmel viel eher zeitig, als das Männlein oder der Hanff, bringet auch zärteres Werk und Bast; weswegen man es, sobald die Blumen anheben zu stäuben, ausziehen, und in Büffeln oder Posen binden, den Hanff aber stehen lassen muß, damit derselbige desto besser zeitigen möge. Die Erbauung des Hanffes belanget, so wächst derselbe nicht gerne in leimigten und starcken, auch nicht in denen allzu hohen steinigten Aeckern, sondern er will einen gar gelinden, milden, gut gedüngten, und wohl zugerichteten Acker haben; daher pflaget er auch in denen gegrabenen Aeckern viel besser zu wachsen, als wenn man ihn ins Feld, dem Pfluge nach, säet: weil die Erde mit dem Graben weit besser, als mit dem Pfluge durcharbeitet wird. Wenn der Hanff nicht in das Sommer-Feld, so vorher zur ersten Art gedüngt worden, kommen solle, so muß der Acker hierzu vor Winters noch gedünget, und (wenn der Mist bald gebreitet) derselbe sowohl, als das zum Hanff bestimmte Saamen-Feld, gleichfalls noch vor Winters, etwa im October gestürzt werden, und also über Winters liegen bleiben. Im Früh-Jahr, um die Fasten-Zeit, wird sodenn solcher Acker nur bald mit den Egen überfahren und eingeeget, folglich im April geackert, oder welches besser ist, wenn man Zeit und Leute hat, gegraben, und denn das Hanff-Korn eingesät. Solches geschieht gemeinlich gegen das letzte Viertel des März-Scheins, um das Mittel des Aprils, und in diesen Landen meist um Marcus oder auch kurz nach Walpurgis, ebenfalls im abnehmenden Monden. Der Saamen soll neu und frisch seyn, und wenn man ein autes und klares Gespinste haben will, sein dieke (doch nicht so dieke, als der Flachs) gesät, endlich aber wohl unter- und eingeeget, auch, wie sonst gebräuchlich ist, zwischen den Beeten die Furchen ausgefahren, aber keine Wasser-Furchen gemacht werden. Ehe der Hanff ganz reif, wird er gesimmelt, das ist, man läset die oben beschriebene Hanff-Weiblein, oder den so genannten Fimmel, nemlich die kleinsten und subtilsten Stengel, so keinen Saamen tragen, weil sie eher, als der andere Hanff, oder das Männlein zeitig werden, ausziehen, auf dem Felde ausbreiten und abdorren, nachmahls in Gebünde einbinden, und wenn solche eingeföhret, zugleich mit dem Hanff einrostet. Im Augusto um Bartholomäi, wird der Hanff geraufft, und in Häufflein zusammen geliehnet, so das die Kno-

spen oder Saamen in die Höhe kommen, (welches man Strauchen heißet), und also bleibet er, wenn die Hauffen vorher für den Vögeln mit Stroh-Schütten wohl zugedeckt und verwahrt sind, etliche Tage, auch wohl ein paar Wochen, oder so es vonnöthen thut, noch länger stehen, damit sowohl die Körner recht abdorren, als auch der Bast zur Gnüge welche, weilen der Hanff desto besser und fester davon wird; und eben deswegen darf er auch hernach, wenn man ihn röset, nicht zu lange im Wasser liegen, damit es ihm an solcher Festigkeit nicht schade. Wenn die Körner ausgeetrocnet und wohl gedörret sind, so werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden, die Mandeln gezählet, und endlich vom Acker eingeführt, und in die Scheune gebracht; daselbst muß der Hanff (nicht aber die Fimmeln, denn diese haben, wie obgedacht, keine Körner) alsobald in Büffeln zu beyden Seiten, wie beim Dreschen derer Feld-Früchte angewiesen zu finden, abgedroschen werden, denn solchergestalt läset er sich eben wohl dreschen, ist nicht so zähe, wird denen Mäusen, welche, wenn er lange im Stroh liegt, grossen Schaden darinnen thun, aus dem Wege geräumet, und kan man auch desto zeitiger mit ihm zur Röste kommen. Die größten Spreuer werden alsdenn abgerecht und in den Mist geschüttet, denn sie sind so wohl, als das Stroh, keinem Vieh gut; hierauf wird der Hanff gesiebet, was durchfällt, auf einen Hauffen gestossen, und denn behörig gewurfft, endlich gesackt, und sein dünne auf einen für den Mäusen wohlverwahrten Boden geschüttet, damit er vollends recht austreugen, und dürr werden kan. Was übrigens das Rösten, Dörren, Kumpeln oder Viduen, Brechen und andere Arbeiten anbelangt, hat es mit dem Hanff gleiche Beschaffenheit, wie mit dem Flachs: Denn man läset ihn, wenn er den Winter über an einem wohlverwahrten und trockenen Orte gelegen im Frühling, wenn die Weiden anfangen auszufließen, acht oder zehn Tage lang im Wasser (NB. aber in keinem Fisch-Wasser) rösten; hierauf muß man ihn, wenn die Rinde locker wird, und sich gerne vom Kerne und Mark abschälet, aus dem Wasser ziehen, Hauffen-weis legen oder stellen, darnach wohl trocknen und nach Haus führen, ferner in einer besondern Darre oder Dörre fein fürsichtig dörren, nachgehends mit besondern Schlegeln klopfen, und in denen Brechen, wie den Flachs, wohl brechen, damit die Agen davon fallen, endlich wohl schwingen und heckeln, auf daß das Mark oder die guten Haare von dem Werck und Flocken absondert werden. Aus dem Hauffe macht man Tuch, dessen sich absonderlich gemeine Leute mancher Orten in ihren Haushaltungen bedienen, ferner allerhand Seile, Stricke, Stränge, Leinen, Lauen, Seegel, und andere Dicker, mancherley Netze und Garn zum Jagen, Fischerey und Vogel-Fang u. Was man über den Saamen an Hanff-Körnern übrig hat, wird verkauft, zum Vogel-Futter verbraucht,

oder zu Del geschlagen, welches man mit unter die Wagen-Schmiere zu nehmen, die Del-Rüchen davon aber den Kühen ins Trinken zu geben, und deney Schweinen die Spreu mit anzumachen pflegt. Es gebrauchen auch die Fischer solche Del-Rüchen zum Fisch-Köder sehr nützlich, immassen die Fische mit Verwunderung darnach in die Reussen gehen. So sieden auch die Fischer das Hanff-Kraut im Wasser, und giesen hernach das gesottene Wasser an die Derter, wo die Regen-Würmer sich aufhalten, die dadurch aus der Erde hervor kriechen, und alsdenn zur Fischerey gebrauchet werden können. Wenn die Seide (Flachs-Seide oder Fils-Kraut) in die Flachs-Aecker kommt, darff man nur folgendes Jahr Hanff hinein säen, welcher dieselbe bald vertreiben wird. Einem so starken Hanff-Stengel zu zeugen, daß auch Köffel daraus gemacht werden können, soll man ein Gans-En völlig aushöhlen, und wenn es ganz mit Hanff-Saamen wieder angefüllet, zur rechten Saat-Zeit, wenn nemlich anderer Hanff gesät wird, dergestalt in die Erde stecken, daß das Löchlein im Ey über sich stehe. Wer alltäglich drey oder vier Hanff-Körner nüchtern verschluckt, soll für der Pest sicher und bewahrt seyn. Von Hanff-Saamen, mit Rosen-Hollunder- oder Eisenhart-Wasser eine Milch gemacht, und ein darein genektes Lächlein über die Stirn gebunden, befördert den Schlaf, und stillt in hitzigen Fiebern das Haupt-Weh; eingenommen, stillt sie den Durst, lindert den Husten und heilet die Brust-Schwären. Das Hanff-Del wird über obangeführten Nutzen auch zur Arzney gebraucht, gestalt es nicht nur die harte Geschwulsten erweicht und zertheilet, und die Narben von den Blattern oder Pocken heilet, sondern auch mit einer Lauge von ungelöschtem Kalk vermischet, und in Lächlein übergeschlagen, den kalten Brand stillt. Die von den Blättern gesottene Brühe, wird den Kindern und Pferden wider den Durchlauf und die Würme eingegeben. Man pflegt auch mit dem Kraute die Pferde zu reiben, damit sich keine Fliegen oder Bremsen darauf setzen.

Hanff-Agen, siehe Agen.

Hanff-Breche, siehe Breche.

Hanff-Darre, siehe Flachs-Darre.

Hanff-Finck, siehe Hänffling.

Hanff-Heede, wird dasjenige genannt, was aus dem Hanff, wenn er reine gemacht worden, ausgeheckelt wird.

Hanff-Matten, sind stat der Betten von gestrickter Seide, Baumwollenen oder andern Zeug verfertigte Planen, welche man in die Schwebel hängen, und an Pfähle oder Säulen feste binden kan, um darinnen als in einem Bette zu liegen. Es bedienen sich derer die in warmen und hitzigen Ländern befindliche Inwohner, damit sie vor giftigen und anderen herum kriechenden Ungeziefer sicher schlafen können; so haben sie auch ihren guten Nutzen auf Schiffen.

Saras, ist ein Ort, dem man beqvem ein-

21

und

und zugerichtet hat, die Beschreier zu denen Stuten zu lassen.

Harcken, siehe Rechen.

Harlsken-Baum, siehe Cornel-Baum.

Harn oder Urin, ist bekant. Daß derselbe wohl, doch nicht zu häufig und stets, so der Harn-Kluff heißt, abgehe, ist bey Menschen und Thieren ein Zeichen der Gesundheit. Das Urin- oder Harn-Beschauen aber, wird von verständigen Aerzten sehr berrüglich befunden. Indessen kan man doch verschiedenes aus seiner Menge, Farbe, Geruch und feinem Grund. Soß bey denen Menschen schließet auch verschiedene Haus-Mittel vom Harn. Die Hände mit Urin waschen, vertreibt die Krätze. Eingeschwelltes Pferd kan man mit Urin waschen, es hebt die Entzündung. Die Augen alle Morgen damit gewaschen, erhält ein helles und beständiges Gesicht, und zur Nest-Zeit trincket man den Morgen-Harn zum bewährten Praeservativ.

Harn-Kraut oder Bruch-Kraut treibt den Urin, Nieren- und Blasen-Stein, und heilet die Brüche.

Harn Mängel der Pferde, sind vornemlich dreyerley: Die Harn-Winde, der lautere Stall, und das Blut-Stallen. Bey den Harn-Winden werden wieder dreyerley Unterschiede gefunden, als nemlich die Strangurie, Dysurie und Ickurie. Die Strangurie oder die kalte Seiche ist, wenn ein Pferd den Harn Tropfenweise, mit einer Nothigung von sich läset, welches man denn auch insonderheit die Harn-Winde nennet. Welche vors erste meistentheils von scharffen Klüssen, oder von Gebrechen der Nieren und Leber herkommt. Zum andern, wenn ein Pferd sehr erhist, und mans jähling aus kaltem Brunnen-Wasser trincken läset, als davon sie nicht alleine die Harn-Winde bekommen, sondern sich auch oftmahls gar rähe sauffen. Die dritte Ursach ist, wenn die Kräfte der Blasen durch die Verhaltung des Harns dermassen geschwächt, daß sie nicht vermögen, den Harn fortzutreiben, dadurch denn die Blase ganz und gar verschwillt, und allzu sehr ausgezehret wird. Hiertens, wenn sich die Phlegmatische Feuchtigkeiten samt dem Geblüte in die Blase setzen, und wie der Stein, vor dem Ausgang liegen und verstopfen. Außerlich wird dieses Uebel meistentheils verursacht, wenn ein Pferd zu sehr überritten wird, und zum Stallen nicht kommen kan.

Die Dysurie oder Harn-Strenge ist, wenn ein Pferd beschwerlich und mit Noth, und darzu ganz wenig, jedoch ohne Absas, und nicht wie bey der Strangurie, Tropfen-weise, stallet. Die Ursache solches Gebrechens sind die schwachen Kräfte der Blasen, wenn dieselbe sehr erkaltet, folglich von kalten dickem Klüssen verstopfet wird. Man kan es aus dem Stallen eines Pferdes sehen, wenn der Harn dünn und weiß ist; und wenn er dick und weiß, so ist die inwendige kalte Feuchtigkeit, die den Durchgang hindert; und in solchen Fällen

muß man wärmende und öffnende Arzneyen brauchen, oder aber das Pferd in einer warmen Stube, oder bey einem Feuer auch äußerlich erwärmen. Die

Ickurie oder Harn-Verstopfung ist, wenn ein Pferd gar nicht stallen kan, davon es sehr geschwillt, und in Lebens-Gefahr geräth. Es entstehet dieses Uibel entweder von Aufblähung der Därmer und böser Däunung des Magens; oder wenn die Pferde bisweilen etwas schädlich- und giftiges getressen oder gestoffen haben; oder wenn man ein Pferd im Ketten übereilet, und nicht stallen läset, wenn es gerne stallen wölte; oder wenn ein Pferd, nach großer Hitze, zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort gestellet wird; bisweilen wird es auch von den Spul-Würmern verursacht. Wider die erste Art der Harn-Winde, nemlich die Strangurie, soll man ein Loth Lorbeern in ein Messel gut alt Gersten-Bier werfen, solches ein wenig warm machen, und dem Pferd in den Hals giesen. Oder Lorbern und Inoner pulverisirt und dem Pferd in Wein gegeben. Man soll auch ein damit behaftetes Roggen der spizigen Kletten-Wurzel trincken lassen. Die andere Art, nemlich die sogenannte Dysuria, oder Harn-Strenge, wird curirt, wenn man gestoffene Krebs-Augen auf einen Schaiten Brot streuet, und es dem Rog zu streuen giebet. Oder ein oder zwey Malcaten-Würfel pulverisirt, und dem Pferde in süßem Wein eingegossen: Oder zu Pulver gestoffene Karpfen-Steine mit Knoblauch-Safft und gutem weißen Wein vermengt, dem Pferd in den Hals gegossen; wo aber dieses nicht gleich helfen sollte, so darf man nur Petersilien-Wurzeln schälen, mit Wein und Wasser abkochen, und es ihme also eingieffen. Sonsten brauchet man auch insgemein vor die Harn-Winde folgendes: Nehmet Zunder-Stein oder Schlacken aus der Schmiede, legt die ins Feuer, daß sie glühend werden, thut sie in eine Waune, und haltet sie dem Rog unter den Schlang, darauf süße Milch gegossen, und den Dampf davon etliche mahl darzu geben lassen. Wenn aber ein Pferd die Ickurie oder Harn-Verstopfung hat, daß es gar nicht stallen kan, so nehmet die obern Gipffel von Eiter-Messeln, Benedikten-Wurzel, mit ein wenig Saltz, und gebet solches dem Pferd ein. Oder man nehmet auch nur Haber in Wein, und läset den dritten Theil einkochen, und gieffet es dem Rog warm ein. Oder: Nehmet wohlgeriebenen Saffran, und ein wenig Eßig mit etwas Eisen-Rost, und gieffet es dem Pferd in den Hals: es wird in einer Viertel-Stunde stallen. Oder: Nehmet ohngefehr eine halbe Ener-Schale voll von Billen-Saamen und Nus von einem Messel, reibet sie fein klein unter einander, und gieffet es dem Rog mit Milch laulich ein: führt es denn in einen Stall, und laisset es gehen. Ein guter Einguß, wenn ein Pferd nicht stallen kan, ist auch folgender: Nehmet gestoffene Lorbeer, gestoffene Krebs-Augen, weißen Weprauch, oder Teuffels-Dreck und Fenchel-Saamen wohl zerrieben, Campher,

Petersilien-Wurz samt dem Kraut, und dieses zusammen in Eßig und Wein gekotet, und dem Pferd eingegossen, aebet ihme darauf Erdbeer-Kraut und Mangolt zu essen: schieber ihme auch Seifen mit Baum-Oel in den Hüttern, und schmieret ihme das Geschröte mit altem Schmeer, Salz und Seifen wohl. Oder man nimmet frischen langen Pfeffer, und machet den in ein Wachs-Licht zum Dacht, zündet das Licht an, daß der Pfeffer mit dem Lichte brennet, und läset den Rauch von dem Pfeffer dem Pferde in den Schlauch oder in den Ziemer gehen; ist es ein böß Pferd, so secket man das Licht an einen Stab. Oder man nimmet Kröpfen-Steine, Herinas-Seelen, Herinas-Milch, zu Pulver gemacht, thut es in ein wenig Sals-Wasser, und gießt es dem Ros in den Hals; und denn nimmet man auch gepulverte Herinas-Milch, und bläset siedem Ros in den Schlauch, so wirds von Stund an stillen. Oder man führe ein solches Pferd nur in einen Schaaf-Stall, und stelle es über warmen Schaaf-Mist, so daß ihme der Dunst davon in das Gemächte gehet, so wird es auch bald stillen.

Der lautere Stall, ist anders nichts, als wenn das Pferd das Wasser, eben so, wie es solches getruncken, wider lauter harnet, welches von Schwächung der innerlichen Glieder herkommt, die den Tranck nicht lange halten können, bis er recht verdauet wird, und eine andere Farbe an sich nimmet, als welches ein gewisses Anzeigen einer bösen Daunung ist. Dafür nehmet Heu-Blumen, siedet sie mit Wasser, bis sie weich werden, und bindets dem Ros mit einem Bett-Tuch unten an den Bauch, so warm als man es an der Hand er-leiden mag (doch daß es nicht über den Schlauch gebunden werde), und gebet ihm so denn in seinem Tranck Hibinellen-Wasser zum fressen: Oder machet Erlen-Laub, und Rinden von einer jungen Eichen zu Pulver, gebets dem Pferd unter dem Futter zu fressen und im Wasser zu trincken; oder: Gießet ihme den Saft vom Kraut Hüner-Darm ein, so verahet es ihme auch. Oder nehmet ein Stücke altendens Stahl, löschet ihn in des Pferdes Trincken ab, und thut eine gute Hand voll oder zwey Roggen-Mehl darein, laßet das Pferd drey Tage trincken, und alsobald gemach darauf reiten, daß es nicht stille, bis es die Noth drincket. Oder mischet klein gestofenes Eisen-Kraut und Ingber mit Eßig unter einander, und gießet es dem Pferde ein. Oder nehmet weißen Campher einer weischen Nuß groß, Wein-Bruch zwey Loth, stoffet es zusammen klein, und laßet das Pferd darüber sauffen. Einige lassen Wachholderbeer, Kletten-Wurkeln, Pappeln und Knoblauch mit einander in Wein siedem, giessen es dem Pferde laulich ein: oder vermengen Stärke, damit man die Wäsche stärcket, mit Wasser, und lassen es das Pferd etliche mahl trincken. Das Blutstallen ist ein Zeichen einer hitzigen und schwärenden Blasen. Diesem ge-

fährlichen Uebel abzuhelffen, nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, sondern erst vom Brenn-Ofen kommen, laeet sie in ein Feuer oder Blut, und laßet sie wohl heiß werden, bis daß sie glühen, darnach schiffet die Steine aus dem Stand, und laeet ihme die heißen Ziegel-Steine unter den Bauch oder den Schlauch, daß das Pferd darauf stillen kan, und ihme der Rauch oder Dampf in den Leib gehen möge, das thut alle Tage drey oder viermahl, es hilft. Oder brennet rohe Geßien zu Pulver, und gebt sie drey Tage dem Rosse zu fressen, so verahets. Ein bewährtes Mittel ist auch, wenn man eine Schlüssel voll Hüner-Mist stoffet und wenn solches aesehen ihn in Wasser drücket, und dem Ros zu trincken aebet. Oder man nehme Lieb-Stöckel und Rauten und drücke den Saft daraus, thue daron Wein und Eßig, und gebe es dem Pferde fünf oder sechs Tage lang, und war alle Tage gegen den Mittag; man lasse ihm auch die Spann-Adern auf beyden Seiten, und das thue man ohngefehr zwey oder drey mahl aufs meiste, so wird das krancke Pferd wieder gesund.

Harn-Winde, Kalte Pisse, ist der schmerzliche Zwang, den sich der Mensch im Harn lassen anthun muß, bis einige Tropffen mit Brennen abgehen. Zum Haus-Mittel dienet, sich äußerlich warm zu halten, hienächst präparirte Krebs-Auaen, weissen trockenen Balsam, und Muscaten-Nuß zu einem Pulver gemacht, und in warmer Brüh einzunehmen. Viel warmer Thee und etwas Sals auf der Zunge schmelzen lassen, hilft auch.

Sartes Futter, siehe Futter.

Sartes Holz, darzu werden gerechnet die Bircke, Buche, Eiche, Eller oder Erle, Ahorn, Nüßer, Apffel-Älsbeer-Birn-Cornel- oder Harlsken-Eichen-Älmen-Lein- oder Fliegen-Lerchen-Massellern-Nuß-Eiben- oder Larus-Skauen-Eber-Eschen- und Wachholder-Baum.

Sartheu, ist ein Kraut, dem Johannis-Kraute fast gleich. Der Saamen mit Honig-Wasser purgiret, die Blumen in Wein gekocht, helfen wider das Hüßte-Weh.

Sart-Kiegel, suche Rhein-Weiden.

Sartz, ist eine fette, ölichte und fließende, auch trocknende Materie, welche entweder aus harzigen Bäumen fließet und tröpfelt, oder aber durch Kunst zubereitet wird. Das meiste Hartz geben die Fichten und Tannen, von welchen letztern dasjenige, so von den Weiß-Tannen gesammelt wird, besser als das von den Roth-Tannen ist. Eine andere Art ist dasjenige, so am todten Meer in Judäa gesammelt wird, und Juden-Sartz oder Pech heißet; dieses muß schwärzlich, starkriechend und glänzend seyn, sich auch gerne zermalmen lassen. Es werden die Schlag-Balsame und einige Salben damit schwarz gefärbet, und ist sehr rar und theuer. Das gemeine Hartz wird zu Pech gesotten, und schafft vielen Nutzen,

Ruhen, davon das Wort Pech weiter nachzuschlagen.

Hartz-Eicheln, siehe Eicheln.

Hartz-Holz wird das Fichten-Kiefern-und Tannen-Holz genennet, so auch sonst den Namen Schwarz-ingleichen Tangel-Holz führet.

Hartz reissen oder Hartz scharren, so auch Pech hauen oder Pech scharren genennet wird, ist zwar eine besondere, aber auch, wo es unordentlich fürgenommen, und kein Unterschied dabey beobachtet wird, eine höchst schädliche Nutzung der Fichten-Wälder, da nemlich die Fichten-Bäume gelacht oder gerissen, und das heraus fließende Hartz mit gewissen besonders dazu verfertigten Messern abaezaket, und Pech davon gemacht wird. Dieses Hartz-scharren oder Pechhauen muß in denen Wäldern, wo es Herkommens und erlaubt ist, von niemanden verrichtet werden, auffer, wenn es insonderheit um einen gewissen Zins vergönnet worden ist. Es haben aber diese sogenannten Hartz-Scharrer oder Pech-Hauer folgende Puncten, welche ihnen wohl einzuhalten werden müssen, zu beobachten: 1) Daß sie an keinem andern Ort die Fichten-Bäume angreifen, und denselben lassen sollen, als wo es ihnen anzuweisen worden: Denn gute Haushalter, die ihre Holzung vor der Verwüstung bewahren, und doch das Hartz-Scharren darneben leiden wollen, haben in Gewohnheit die Wälder in drey Theile oder Dertel abzutheilen, von denen sie ihnen jährlich nach der Ordnung einen Platz anweisen, nach verfloßnen dreyen Jahren aber, wieder von vornen anfangen lassen, denn in solcher Zeit verlaufen sich die gemachten Oeffnungen völlig wieder mit Hartz. Hierdurch wird alles Herumschweiffen der angenommenen und heimlichen Hartz-Scharrer und Pech-Hauer meistens darnieder gelegt, und die Bäume werden in gutem Stand erhalten, dieweil sie allezeit nach beschriebener Lasse, zwey Jahr ausruhen können. 2) Daß sie keine Bäume reissen, so nicht ihre gewisse und abgemessene Dicke haben; weswegen denn gemeinlich denen Forst-Bedienten gewisse eiserne Rincken, so man Loch-Rincken nennet, zugestellet werden, welche die Dicke derer Fichten, so man zu reissen erlaubt, anzeigen. 3) Daß sie am jungen Holze keinen Schaden thun: Denn diese Art Leute sind manchmahl so unbescheiden, daß sie, um desto bessern Raum und weitern Platz um die Hartz-Bäume zu haben, die nebenstehende junge Schößlinge und das junge Holz-Gewächs ohne Unterschied abhauen und verstümmeln. 4) Daß sie nicht mit Holz-Werten, sondern mit ihren dazu gehörigen Instrumenten, die Hartz-Bäume reissen. Denn die Zimmer-Beile und Holz-Werte taugen nicht zum Hartz scharren, und mag man damit fast umgehen, wie man will, so wird man in den Stamm oder in das Holz hinein hauen. Es ist aber bekannt, daß man von denen Hartz-Bäumen, auffer der blossen Rinde, sonst nichts hinweg schneiden, noch hauen soll, weil auf

sich begebenden widrigen Fall, das angeschnitte Holz, nach und nach dürr muß werden, und das Hartz nicht mehr aus dem Schnitt wird fließen lassen können; daher haben die Hartz-Scharrer ihre eigene Beile dazu, die man Messer heisset, welche in die Rinde herum etwas krumm nebeugen, und also zur Abschälung auf das beste tauglich sind. Und 5) daß sie die Tannen-Bäume nicht reissen, weil dieselben dadurch merklich ins Verderben gerathen. Eine Haupt-Regel, so man kennet Hartz-scharren wohl zu beobachten hat, ist diese: daß in denen Jahren, wenn viel Zapfen und Saamen auf denen Fichten befindlich sind, das Reissen eingestellt werde, indem es zu solcher Zeit denen Bäumen sehr schädlich und dazu vergeblich ist, weil das Hartz, welches dieses Baumes Saft ist, genug über sich zu thun hat, den Saamen vollkommen zu machen. Mit dem Hartz Reissen oder Pech-hauen selbst wird also verfahren: Die Hartz-Scharrer, oder wie sie an etlichen Orten heißen, Hartz-Scherer oder Pech-Hauer (welche, damit sie ihre Hemden und Kleider nicht beschmutzen mögen, mit kurzen bis an den Nabel reichenden Röcklein, die sie Hartz-Kappen nennen, bekleidet sind), machen im Monat Maio im abnehmenden Monden, in der Höhe, so hoch sie mit einer Zimmer-Art reichen können, die Rinden an denen Fichten los, etwa drey quer Finger breit, und schälen die Rinden bis auf zwey Schuh hoch von der Erden herab, lassen hiernächst einer Hand breit Rinde stehen, und machen abermahl eine drey Finger breite Wunde der vorigen gleich, und fahren also fort, bis der Baum um und um, bis auf die dazwischen gelassene Räume also verwundet oder gerissen ist. Hierauf sänet alsobald das Hartz an, durch das Holz heraus zu dringen, welches sie mit ihren krummen Messern herunter schaben, und in ihren hölkernen Kübeln sorgfältig auffangen. Wie sie hierauf ferner mit dem Hartz verfahren, kan unter dem Wort Pech nachgeschlagen werden. An gewissen Orten wird das Hartz-Scharren oder Pech-Hauen also erlaubt, daß erstlich der Grund-Übrigkeit von allem Pech der Sehend abgerichtet, und darnach das übrige Pech mit derselben noch halb getheilet werden muß, so dürfen auch die Hartz-Scharrer an vielen Orten kein Pech von dem ibrigen verkauffen, wo sie nicht selches vorher der Herrschafft und derselben Unterthanen zu seltem Kauff angeboten haben.

Hase, Faase, ist ein bekanntes vierfüßiges, und unter die Nieder-Jagd, oder das kleine Beydwerk gehöriges Wildpret, über alle maßen furchtsam, und sich einig und alleine auf die Geschwindigkeit seiner Füße verlassend. Seine äußerliche Gestalt belangend, übertrifft er an Größe die Caninichen, seine vorderen Füße sind ungleich kleiner als die hinteren, er hat einen kurzen dicken Leppf, lange und spitze Ohren, einen kurzen Schwanz, an dem obern Theil des Mauts eine häßliche Schwarte, große

grosse herausgetriebene Augen, und kurze, oder gleichsam abgeschnittene Augen-Lieder, dahero es kommt, daß er die Augen allezeit offen hält, ja so gar mit offenen Augen schläft. Das Männlein, oder der Kammler, ist auch von dem Weiblein, so die Häsinn, der Mutter-Hase oder der Sags-Hase genennet wird, darinnen unterschieden, daß jener von Natur etwas kleiner, aber länger und geschwinder ist, als die Häsinn, welche etwas dicker vom Leibe, und nicht so hurtig auf ihren Füßen. Kerner ist der Kammler auf den Vorder-Blättern und Schultern roth, auf dem Rücken schwarzstäpflicht, und hinten herum weiß, als wenn er bepuffet wäre; hat einen dicken kurzen Kopf, lange Haare am Bart, Backen und Augen-Braunen, auch kurze, weiche und weißlichte Ohren, welche er steif trägt, und im Spizen und Horchen eins nach dem andern geschwind in die Höhe recket; im Lager aber die Ohren nach dem Hals beyammen leget. Die Häsinn oder der Sags-Hase hingegen hat einen längeren und schmalern Kopf, bisweilen auch ein Bläßlein auf der Stirn, große lappichte und etwas hangende Ohren, am Rücken salbichte, und überhaupt mehr Aßch-Farbe und graulichke, als röthlichte Haare. In der Ses-Zeit ist absonderlich ein Kammler in dem Lager vor einer Häsinn daran zu erkennen, daß er seine Ohren gerade auf den Rücken zurück- und beyammen leget, auch eher aus seinem Lager aufstehet, als eine Häsinn; dahingegen diese, wenn sie den Leib voller Jungen hat, sich in dem Lager zu drucken und feste zu sitzen pfeget, da sie denn ihre Ohren ganz von einander zu beyden Seiten des Leibes hinunter leget, und mit dem Hinter-Theil hoch sitzt. Sie rammlen im Februario, auch wohl gar schon im Januario, nachdem nemlich das Wetter gelinde ist, und zwar mit so grosser Begierde, daß oft hinter einer Häsinn drey oder vier Kammler herlaufen, wiewohl solche frühzeitige Junge, wenn sie nach vier Wochen (denn so lange trägt die Häsinn) gesehet werden, mehrentheils von der grossen Kälte und dem starcken Schnee wieder umkommen: Wenn aber ein harter Winter einfällt, müssen sie diese Kurkweile bleiben lassen. Sonsten seken sie ordentlicher Weise im Martio, wo alt Gras, dicke Saat oder Farren-Kraut ist, in Sträuchlein, oder an einem kleinen Erdhügel, und zwar nachdem die Sags-Häsinn alt ist, ein oder zwen Junge. Der andere Sags geschiehet im Majo schon besser, und bekommen sie alsdenn meistens dreue. Beim dritten Sags, so im Julio geschiehet, bekommen sie bisweilen vier bis sechs Junge, die sie schon besser, als bey den ersten beyden Sagen, im Getraide verbergen können. Im September oder zur Erndte-Zeit, folget der vierte Sags, bisweilen auch nicht, nachdem sie nemlich Friede haben, so, daß die alten Jäger haben pflegen zu sagen, der Hase gehe im Früh-Jahr selb ander vom Holze ins Feld, und gehe um Bartholomäi selb funffzehn bis siebenzeh wieder zu Holze. Sie werden nicht blind geböhren, wie die Caninichen, Eichhörner,

Hamster und dergleichen, welche alle bis in den neunten Tag blind liegen müssen, sondern haben gleich ihre Augen offen, so bald sie zur Welt kommen. Sonsten ist die Häsinn eine sehr ungetreue Mutter: Denn sie läset ihre Junge über vier bis sechs Tage nicht an sich saugen, darnach verläset sie dieselben, und läufft aus grosser Geilheit dem Kammler wieder nach, welcher die Jungen, wenn er sie frisch gesehet findet, gank und gar auffrisst, damit er die Mutter desto eher wiederum frey bekommen möge. Die Raben und Krähen thun denen Hasen viel Schaden, so wohl wenn sie noch jung, als auch, wenn sie alt und erwachsen sind, und können zwen Krähen einen alten Hasen so gut stossen, als ein Raub-Vogel. Wenn der Hase ein Jahr alt worden, ist er zu seiner Vollkommenheit gelanget. Wo er gesehet worden, bleibet er am liebsten; dahero kommen die Holz-Hasen, die nemlich in grossen Waldungen gesehet worden, gar wenig, oder doch nicht weit in die Felder, weil sie nächst demjenigen, was sie zu ihrer Nahrung allenfalls auf dem Felde finden, auch Eicheln und allerley Holz-Kräuter fressen. Die in den kleinen Feld-Hölkern gesehete aber lauffen alle Nächte nach ihrer Nahrung ins Feld, und gehen frühe, zumahl wenn es windig, wieder zu Holze. Diese Holz-Hasen sind schon etwas schwerer zu hezen, weil sie den Jäger mit den Hunden mehr scheuen, und zum öftern schon der Jagd entgangen, siehe Nachr-Jagd. Die Feld-Hasen hingegen, das ist, diejenigen, so in denen weiten und flachen Feldern gesehet worden, bleiben auch meistens daselbst beständig, ändern aber ihr Lager oder Gefässe im Jahr unterschiedliche mahl: Denn im Früh-Jahr, wenn Frost und Schnee vorbey, seken sie sich gerne an die Ränder in die Mist-Stücken oder Sturz-Necker; wenn aber die Saat so hoch gewachsen, daß sie sich darinnen bergen können, so suchen sie ihre Retirade in derselben, bis zur Erndte-Zeit, da sie sich denn immer aus einem Stück Getraide in das andere jagen lassen, bis es alles geschnitten oder niedergebauen ist: als denn seken sie sich in das alte annoch stehende Gras, und in die Haber-Schwaden; entkommt ihnen aber auch dieses, so machen sie sich in die Korn-Stoppeln, Flachs-Necker, Kraut-Stücken und dergleichen; zur Winters-Zeit und bey tiefem Schnee, machen sie sich in die Windwehen, auch in die Weiden- und Erlen-Gründe, wo sie in der Gedult sitzen können. Ihr Geäse ist allerhand grüner Saamen, Kraut, Haber, auch was die Holz-Hasen sind, zur Herbst-Zeit Eicheln: Im Winter aber nähren sie sich, wenn sie wegen Tiefe des Schnees nicht zur grünen Saat kommen können, von denen Rinden und Schalen der Bircken- und anderer jungen, insonderheit aber der Obst-Bäume, welches die Gärtner und Haus-Bäter öfters mit ihrem grossen Schaden erfahren. Zu gedachter Winters-Zeit pflegen sie mit vielen Spuren, Wieder-Gängen und Abzweigungen vorsichtig herum zu lauffen, wie solches aus der Tab. IV befindlichen Fig. 4 deutlich ab-

zunehmen. Nämlich wenn ein Hase vom Felde A zu Holze B gehet, und sein Lager P abgeben hat, kehret er auf selbiger Fährde zurücke aus B in C und springet zur Seite ob in D, laufft wieder etliche Schritte, und thut wieder einen Abprung, aus E in F, machet auch noch mehr, bis er aus O ins Lager P seinen letzten Sprung thut, dergleichen Abprünge in der Natur mit abläsen Vier-Ecken angezeichnet die Ordnung seines Ganges und Wieder-Ganges aber, durch die Buchstaben, so wie diese auf einander folgen, angedeutet worden, und dieses alles geschiehet von ihm zu seiner Sicherheit. Sie vermercken von Natur das Wetter und den Wind, und verändern daher ihr Lager: denn wenn ein Regen-Wetter vorhanden, machen sie solches ins Feld an einem Hügel Furchen, Stamm oder Wurzel, alt Gras oder Karren-Kraut, graben vor sich eine längliche Grube gegen den Wind, und setzen sich mit dem Hintern rückwärts hinein, weil sie zu solcher Zeit in dem Busch nicht bleiben, noch sich die Regen-Tropfen von den Blättern beunruhigen lassen können; wenn es hingegen kalt und windigt ist, suchen sie das Gebölke und die Büsche. Im Winter machen sie ihr Lager gegen die Sonne; im Sommer aber wegen des Schattens gegen der Nord- oder Winter-Seiten: wenn sie des Nachts vom Thau oder Regen naß worden, trocknen sie sich bey Tage und bey Sonnen-Scheine in denen Furchen wieder ab. Wenn ein paar alter Hasen eine Gegend zu ihrer Wohnung einaenommen, lassen sie daselbst keine fremde aufkommen, sondern beißen und kraken sie weg, außer diejenigen die von ihnen geböhren werden; diejenigen Hasen, welche in morastigen und wässerigen Brüchen wohnen, sind gemeinlich unbrüchig, ungejund und haben die Vocken. Die Hasen aber, so sich auf den Bergen und trockenen Gegenden aufhalten, sind viel gesünder, hurtiger und geschwinder, und werden insonderheit die halbgewachsenen für weit delicater zur Speise gehalten, als die alten. Die Losung eines Hasen ist klein, trocken und eckigt, seiner Harn aber grösser, runder und feuchter. Die Hasen werden, sonderlich an denen Grenken, mit Hasen-Garnen, Lausch- oder Lücken-Netzen, auch Schleiffen oder Draht-Schlingen gefangen, oder da sie durch Stöber-Hunde aufgejagt, an denen Wecheln mit Schrot geschossen, mit Falken und Habichten gebaiset, oder auch mit Wind-Hunden gehezet; wovon an beßeren Orten ein mehrers zu finden. Sankten haben sie ein schwaches Leben, und sterben von einem leichten Druck, leben auch ausser dem über acht Jahr nicht. Wenn man das Alter eines Hasen erkennen will, ziehet man ihm die Ohren von einander; giebt das Fell nach, so ist es eine Anzeige, daß er noch jung sey, hält es aber fest, so ist er alt; wenn auch die Glieder an den vordern Sprüngen ziemlich groß sind, kan man ihn gleichfalls für alt halten. Die Wendmännische Redens-Ärten vom Hasen sind: Der Hase rannlet, se-

het, weidet, wird von denen Hunden gerahmet, wenn sie ihn nehmlich so einbohlen, daß er sich umwenden muß; gehezet, gefangen, genickt, erwüngt, zerrißen, abgestreiffet. Er hat einen Balg, nicht Fell; Löffel, nicht Ohren; Sprünge, nicht Hinter-Füsse; ihm werden Garn- und Feder-Gericht gestellet. Einen Abprung thut er, wenn er einen Wergang gethan, und denn davon auf die Seiten springet. Er drückt sich, wenn er sich gang auf die Erde niederleget, den Kopf niederbückt, und sich also zusammen ziehet, daß er nicht gesehen wird. Ein Männichen machet der Hase, wenn er nur auf den hintern Löffeln sitzt, und die vordern in die Höhe hält. In der Küche wird insordere dem Hasen der Balg abgestreiffet, und sodenn werden die jungen Hasen aarts gelassen, von den alten aber wird das Vordertheil, so man das Hasen-Kleint, an einigen Orten aber das Vordertheil zu nennen pflegt, zum Hasen-Schwarz genommen. Der Rücken des Hasens mit dem Hinter-Theil, wird allein gebraten, da man denn die Hasen, ehe man sie an den Esel stecket, vorher abtütelt, das ist, die Haut, so am Wildpret klebet, sauber mit einem scharffen Messer herunter schneidet, und damit das Weidloch kan reine gemacht werden, ihm das Schloß hinten zugleich entzwey schneidet, auch eine Stunde lang in Eys zu legen pflegt. Hierauf wäschet man selbigen ein wenig aus, speilet ihn hinten durch die zwey Viertel, und vorne durch den helen Leib, spicket ihn recht niedrig, salzet ihn ein, läffet solchen noch ein wenig verschwitzen, und sodenn steck man ihn an Espieß, brät selbigen bey einem gelinden Feuer, gesset bey dem Anrichten ein wenig Braten-Brühe darunter, giebt braune Butter, die sein Gesicht haben muß, dazu, und streuet ein wenig geriebene Semmel und Citronen-Schalen darüber s. i. g. Man kan sie auch in Pasteten schlagen, oder mit Sauerkraut im Back-Ofen, nicht weniger das, so übrig geblieben, mit Capern, Kümmel, gerösteten Zwiebeln, Citronen, gefalzenen Lemonien zc. zureichten. In der Arznei sind fast alle Stücke vom Hasen zu gebrauchen. Die Asche von einem ganzen zu Pulver gebrannten Hasen, von einem Erupel bis zum Quentgen eingenommen, ist gut wider den Blasen- und Nieren-Stein; andere verbrennen nur den frisch abgestreiffen Balg mit samt den Hasen; wieder andere stecken einen lebendigen Hasen in einen Topf, verlutiren den Deckel, und verbrennen ihn also, und geben dem Löffel von dem Pulver in Wein oder einem andern bequemen Vehiculo ein, so soll solches gleiche Wirkung haben. Die Asche von einem verbrannten Hasen-Kopf mit Honig vermischet, ist gut wider das Haar-Ausfallen, und machet unter das Zahn-Pulver vermischt, die Zähne weiß; das Geblüthe auf die Sommerforen und andere Flecken, auch Mähler des Angesichts geküchen, vertreibet dieselbe; gedörret aber, stillt es den Durchfall, rotthe Ruhr und Stein-Schmerzen. Die

Lunge gegessen benimmt den schweren Athem und Enghrüstigkeit. Das Gehirn auf das Zahn-Fleisch der kleinen Kinder gestrichen, macht, daß ihnen die Zähne leichter hervor kommen; welches auch die Hasen-Zähne thun, wenn das Zahn-Fleisch damit gerieben wird. Das Herz eines Hasen, welcher wohl gebezelt worden, in drey gleiche Theile zerschnitten, und allmählig getrocknet, auch jedesmahl vor dem Paroxysmo oder Antritt eingenommen, vertreibt das viertägige Fieber. Die Nieren und Seilen getrocknet und pulverisiret eingenommen, sind gut wider den Stein und für allerley Blasen- u. Beschwerden. Der Hasen-Sprung und die Gelenke des Schwanzes gepulvert, dienen wider den Stein, fallende Sucht, sonderlich aber wider das Bauch-Grimmen, von fünf bis dreyßig Gran schwer eingenommen. Das Hasen-Fett, besonders wenn es alt ist, zeitiget die Geschwüre, und soll nicht nur die Splitter aus der Haut ziehen, sondern auch hinter die Ohren geschmiert oder gelegt, die Zahn-Schmerzen stillen.

Hasel-Eiche, siehe Eiche.

Hasel-Huhn, ist eine Art wilder Hühner, so unter das Feder-Wildpret geböret, und um ein gutes grösser als das Rebhuhn ist. Der Hahn so wohl als die Henne, haben kurze, dicke und schwarze Schnäbel, graue Köpfe, und zu oberst auf denselben schwarze Federlein; die Federn an ihren Leibern sind mannigfaltig, theils grau oder Aschen-Farb, theils schwarz, theils Castanien-braun und weiß unter einander geprenat. Sie haben am Bauch mehr weißes, als die Rebhühner, und am Rücken mehr röthliches, doch alles mit Flecken vertheilt; der Bauch ist weißlich und die beyden Seiten sind mit schwarzen Flecken eintheilt, der Schwanz ist graulich, schwarz und weiß, mit einem fingerbreiten schwarzen Querstrich; die längsten Schwing-Federn sind gar nahe Aschen-Farb, mit schwarz vermischt. Die Füße sind beyden, gleich dem Virel-Wildpret, von Natur bis an die Klauen mit Federn bekleidet, die Zähne aber schuppicht. Doch ist der Hahn von dem Huhn darinnen unterschieden, daß er schöner an Federn, und ein klein wenig grösser, als dieses; daß er am Kopfe und unterm Halse etwas mehr schwarz gezeichnet ist, als das Huhn, auch merklich dickere Backen hat, denn dieses, und über denen Augen roth gezeichnet ist, wie ein Rebhuhn. Sie halten sich gern in schwarzem Holze, Tannen- und Fichten-Dickten, jedoch meistens in solchen Gegenden und Gründen auf, wo viel Hasel-Ruß-Stauden zu finden, (als wo von sie ihren Nahmen haben) weil sie die Hasel-Zäpflein oder Ränklein gerne gegessen, außer diesen aber auch von Wachholder- und rothen Holunder-Beeren, nicht weniger von Ebereschen-Beeren, Stein-Klee, und andern grünen Blättern sich nähren. Sie fliegen sehr rasch, begeben sich aber niemahls aus dem Holze, und setzen sich auf die untersten Aeste, sehen allezeit mit einem Auge über sich, und fürchten sich sehr vor denen Raub- u. Vö-

geln. Ihre Wals ist im Früh-Jahr in der Fasten-Zeit, da sie einander pfeiffen, und sich zusamen ruffen, zu welcher Zeit man die Männlein mit einer des Weibleins Stimme u. Ruff gleichlautenden Pfeiffe zu sich locken, und dieselben nicht ohne sonderbare Lust schießen kan. Denn die Weiblein oder Hühner soll man, um der Nachsicht willen, billig schonen. Um acht Uhr Vormittags und Abends um drey Uhr ist die beste Zeit zum Schießen. Das Huhn hat, gleich dem Auer und Virel-Wildpret, seine Brut auf der Erden, und krinet sechs, sieben bis acht Junge ohne Hülffe des Hahns, (denn sie sich, wie das Virel-Wildpret auch nicht paaren) ganz alleine in der Zeit von drey Wochen aus. Dieser Vogel ziehet nicht wie anderes Feder-Wildpret, Herbst-Zeit hinweg, sondern hält seinen Ort oder Gegend Jahr aus Jahr eln accurat. So bald die Jungen fliegen können, zeiget ihnen die Alte andere Gelegenheiten. Sie werden, wie obgedacht, geschossen oder auch in solcher ihrer Wals-Zeit vermittelt veremeldet Pfeifeins in Steck-Garnen, wie die Wachteln, oder in Lauff-Donen, wie die Schnepfen an der Erden, oder auch mit Ebereschen-Beeren in den grossen Donen an denen Bäumen gefaueen. Es sind wilde Vögel, die sich nicht leicht lebendig erhalten lassen. Am häufigsten werden sie in Schlesien, Pohlen und Litthauen gefunden. Ihr Fleisch ist viel weisser, als das Rebhühner-Fleisch, läßt sich auch viel mürber braten, daher sie ein gesundes, wohlverdauliches und gute Nahrung gebendes Wildpret recomendiret werden. Man pfleget sie, gleich andern Hühnern zu braten, nur daß die Federn am Kopfe gelassen werden, theils zur Zierlichkeit, theils daß man den Vogel daran erkennen möge; sie werden auch mit ganzen Melken und Peterilien-Wurzeln gekocht, oder in Pasteten geschlagen. Drey Haselhühner-Mägen, mit allem, was darinnen ist, gedort, und denen enghrüstigen Pferden eingegeben, soll denselben wieder einen guten Athem machen.

Haseling, ist ein Fisch so groß wie ein Haring, weiß, auf dem Rücken dunkel, an denen Floss-Federn rätlich; der Schwanz ziehet sich auf blau; wird in der Ober-Dosse und Havel gefangen, sein Fleisch ist weich und von gutem Geschmack, dienet aber besser zum Sieden als Braten, s. Haseling.

Hasel-Maus, siehe Maus.

Hasel-Mistel, wächst auf Hasel-Stauden, wenn sie zwischen denen zwey Frauen-Tagen abgenommen, wird sie sehr wider die schwere Noth gerähmet.

Hasel-Ruß, ist die bekannte Frucht von der Hasel-Staude oder Hasel-Strauch, welche billig unter das Busch-Holz gezählet wird, weil sie nie zu einem sonderlichen Stamm kommet, sondern, wenn sie gleich in die Höhe steigt, dennoch allezeit wiedlich und dünne verbleibet: Denn die beyden grossen Hasel-Stauden, oder vielmehr Hasel-Bäume, davon der eine zu Worsheim gefanden, und am Stamme drey wohlgewachsener Männer starck: Der

Der andere aber zu Franckfurt am Mayn in Herrn Jacob du Fay Garten, und sieben und achtzig Werck-Schub hoch, auch dabey am Stamme so dick gewesen, als vier Männer am Leibe stark seyn moegen, sind als Wunder der Natur anzusehen, und als außerordentliche und sehr rare Exempel hieher nicht zu ziehen. Es schläget und schoffet dieses Holz auf allen Seiten, und so gar zu unterst bey der Wurzel aus, dahero es in dem Unterwuchs oder Busche ein nutzbares und zum Brennen diensames Holz ist. Das Laub davon ist breit-rund, vornen mit einer kleinen Spitze hell-grün, am Rande herum zerkerbt, und kommet bald dem Erlen-Laube gleich. Es hat eine leichte, dünne braun-rotze, und mit kleinen weissen Flecken besprenge Rinde. Aus den Zweigen wachsen im Herbst lange runde Zapfflein, welche man auch Hasen-Näzlein nennet, welche aus vielen Schuppen-weise über einander gelegten kleinen Blättlein zusammen gesetzt sind. Diese Zapfflein werden im Frühling gelb, ehe sie abfallen, und kommet das Laub nicht ehe herfür, als bis sie ihre Farbe zu ändern beginnen. Die Früchte, nemlich die Hasel-Nüsse, kommen zwar an eben denen Zweigen und Ästen, wie die Zapfflein, aber nicht, wo dieselbe gestanden, sondern, nach vorher gehender aus kleinen Zinnober-rothen Fäferlein bestehenden Blüthe, an andern Orten hervor, und sind entweder länglicht, oder bey nahe rund; in der äussern harten Schale, welche noch mit einem grünlichten und gleichsam gefrankten Futteral zum Theil umgeben ist, steckt ein weisser, und nach Gestalt der äussern Schale entweder länglicht oder fast runder Kern, von einem angenehmen Geschmack, und der noch besonders in eine rauhe, und unter dieser in eine weisse jarthe Haut eingewickelt ist. Das Holz ist nicht nur, wie obgedacht, zum brennen, sondern auch, wegen seines zweifelhichten Wachses zu den Hecken sehr dienlich; die Siebmacher bedienen, nebst denen Saalweiden, sich desselben gerne, indem sie die Sieb-Böden davon machen. Die Hasel-Stauden-Kohlen aber werden zum Schieß-Pulver verbraucht; so giebt auch dieses Holz schöne Keiff-Stäbe, Hand-Ruthen zu Dreschflegeln, Rechen-oder Harcken-Stielen und dergleichen. Sonsten wächset es überall, kommt gar leichte fort, sonderlich im mageren, kalten, feuchten und sandigten Boden, den Schatten aber kan es eher, als die Sonne leiden. Ausser dieser wilden Art Hasel-Nuß-Stauden, welche in Wäldern und Bräunen von sich selbst aus dem in die Erde gefallenen Kern wachsen, giebt es auch zahme, welche in denen Gärten an Wänden und Spalieren gebauet und aufgezogen werden, aber nicht sowohl am Holz und Laub, als nur vielmehr an den Früchten von einander unterschieden sind. Davon hat man dreyerley Gattungen, als 1) die gemeinen weissen Hasel-Nüsse, welche grösser und am Geschmack lieblicher sind, als die wilden. Es rühret aber dieser Unter-

schied nur von der Wartung her, welche darinnen befehlet das man etliche schöne tolle Hasel-Stauden im Herbst um Allerheiligen in den Garten verseze, und nachgehends das übrige Holz nebst der inwendigen Brut fleißig ausschneide. Diese Hasel-Nüsse sind, wie die wilden rundlicht, und gleich oder ohne Ecken. 2) Die grossen runden Leonischen oder Spanischen Hasel-Nüsse, welche fast noch einmal so groß, als die gemeinen, auch beneben nicht ganz gleich, sondern etwas eckicht sind. Und 3) die langen roth-schaligen Hasel-Nüsse, deren wieder zweyerley Gattungen sind, nemlich Lombardische, oder sogenannte Lamperts-Nüsse, welche auch Hart-Nüsse genennet werden, und Zeller-Nüsse, welche ihren Nahmen von dem Kaiser Zell bey Würzburg her haben, weil sie häufig allorten herum wachsen, und von dannen Sträucher und Früchte an andere Oerter gebracht werden. An beyden ist, wie nun gedacht, die auswendige harte Schale roth; das inwendige jarthe Häutlein um den Kern aber ist an jenen, nemlich denen Lamperts-Nüssen, Scharlach-roth, an den Zeller-Nüssen aber weiß. Die Lamperts-Nüsse, weil sie wider die rothe Ruhr dienen, werden deswegen auch Ruhr-Nüsse genennet. Von denen gemeinen Hasel-Nüssen wird folgender Gestalt ein Del gemacht: Man nimmet geschälte und gedörre Hasel-Nüsse, stößet solche in einem Mörsel, mit einem hölzernen Stämpfel, ziemlich sachte, daß sie wie ein Kuchen werden, denn giesset man ein wenig heisses Wasser daran, und läßt es eine Stunde also stehen; hernach stößet man sie stärker, als zuvor, und preßt sie zwischen zweyen Bretlein, oder auf einer Presse aus, so bekommt man das Del, welches in einem Geschirre aufzufangen, und fleißig verwahret wird. Dieses Hasel-Nuß-Del, dessen man von drey Pfund geschälter Nüsse ordentlich zwey Pfund bekommt, ist süß, wie Mandel-Del, und kan nicht nur zum brennen, sondern auch an die Speisen mit Nutzen gebraucht werden. Die Hasel-Stauden verlangen einen schattenreichen, doch luftigen Ort im Garten, damit der Wind den Thau und Regen bald von ihnen abrinne: Denn diese zwey sind denen Hasel-Nüssen, absonderlich wenn sie blühen, sehr schädlich, indem sie davon wässrig, wurmstichicht und abfällig werden. Ihre Vermehrung und Fortpflanzung geschiehet auf dreyerley Art, 1) durch die Nüsse, 2) durch Absencken der langen Ruthen, wie bey dem Weinstock, und 3) durch die Brut. Wenn man sie von der Frucht erzeugen will, gleich wie die Eichel, womit es jedoch sehr langsam zugehet, darf man nur die Nüsse, welche vollkommen, groß und fett an Kern seyn sollen, in Moos oder Laub den Winter über im Keller halten, und hernach im Frühling nicht tieffer als eine Hand breit in die Erde stecken, denn wenn man der Lehre dererjenigen folgen wolte, welche die Anweilung geben, daß man sie einen Schuh tief in die Erde

Erde legen soll, würden sie ersticken: die Grube soll man auch nur halb zudecken, und denn das andere Jahr, wenn das hervor geschossene Keiß die Grube übersteigen will, erst seibige vollends vergleichen. Wenn man sie aber von eingeleaten Zweigen oder Ruthen fortbringen will, machet man nahe an denselben eine Grube, sencket hiervon eine schwache Ruthe oder Ast, scharret die Grube zu, daß nur der Gipfel ein wenig hervor rage, und tritt das andere fest ein, hernach, wenn es eingewurzelt, wird es von dem Mutter-Stamm abgelöset. Die beste und gewisste Art ist, wenn sie durch die von der Wurzel ansiehende Brut fortgepflanzt werden. Alljährlich soll man sie im neuen Monden umbacken, und die Brut oder Nebenschößlinge, welche dem Haupt-Strauch viel an seinem Wachstum hinderlich sind, davon hinweg nehmen, auch sie von allen Wasser-Schößlingen säubern, nicht weniger die alten Stämme, wenn sie von ihren Kräften kommen, und ihre Früchte nicht mehr vollkommen gerathen, sondern warmföchtig werden, behörig ausschauen, damit der Stock durch Treibung neuer Schößlinge sich wieder verjüngere. Die Hasel-Stauden tragen lieber auf den Hügeln, als in der Ebene, noch gedeglicher aber, wenn man ihnen nicht gar zu viel Aeste läset. Sie sollen eine sonderbare Antipathie mit denen giftigen Thieren haben, und wenn die Hasel-Nüsse wohl gerathen, sollen auch, nach theils abergläubischer Leute Meinung, in selbigem Jahre viel Hochzeiten werden. Auf den Hasel-Stauden wächst ein Nissel oder Kenster, welcher nächst dem Eichen-Nissel vor den besten gehalten, aber selten gefunden wird. Von den Hasel-Stauden werden auch die Wünschel-Ruthen, wordurch man Gänge und Erste, Schätze und anders finden will, geschnitten, und zwar im Frühling oder Herbst, drey Tage nach dem neuen Mond. Man wählet hierzu einen Zweig, der zweysproßig, zweysinnig oder zwieselig, gerad und von eines Jahres Wuchs, auch etwa zwey Spannen lang ist. Die besten Stauden hierzu sind, die auf Bergen wachsen, wo Erst-Gruben sind. Ueber obbeschriebene Sattungen Hasel-Nüsse giebt es noch eine Art, welche doch mehr zur Zierde als zum Gebrauch dienet, indem ihr Kern zwar den Hasel-Nüssen ganz ähnlich, aber nicht so gut zu essen ist; die davon wachsende Bäumlein machen gleich einer Ceder schöne und wohlgeformte Pyramiden, die den Gärten ein sonderbares gutes Ansehen geben.

Hasel-Dehrlein, auch **Eich-Schwämme** genannt, sind grosse graue und bleichfarbige Erd-Schwämme, sehen fast wie ein bereitetes Rülber-Befrös aus, und wachsen bey den Wurzeln der Eich-Bäume und werden wie sonst die andern Schwämme oder Pilze zubereitet.

Hasel-Wurz, ist eine kleine, vielfältig über einander geschrenckte und mit vielen Zäferlein behängte Wurzel, welche einen schar-

fen widrigen Geschmack hat, und weaen ihres nicht unangenehmen, und den Narden fast gleichkommenden Geruchs, die wilde Narde genennet wird. Sie hat runde, breite glänzende Blätter, zwischen welchen nahe bey der Wurzel an zarten und langen Stielen, braune Purpur farbene wehrliebende Blumen in kleinen Hülßen, wie am Bilsen-Kraute, hängen, darinnen ein eckierter den Wein-Kornlein nicht ungleicher Saamen wächst. Man findet sie in schattichten Orten, in Wäldern und Gärten. Sowohl die Wurzel als die Blätter, haben eine stark purgirende Kraft, und wer die Scharbock-Blätter, die mit ihnen eine ziemliche Gleichheit haben, zum Salat sammeln will, mag sich wohl versehen, daß er nicht über diese gerathe. Das Kraut, wenn man es mit der Blüthe im Frühling brauchen will, muß man an der Sonnen und nicht im Schatten dörren. Die Wurzel mit Ziegen-Molken genommen, führet den gallichten Schleim aus, und treibet den Harn. Ein Quintlein gestossene Hasel-Wurz in einem Trunk weissen Wein, früh Morgens nüchtern eingenommen, und sich, wie bey dem Gebrauch anderer purgirender Arzneyen, verhalten, eröffnet die verstopfte Leber, Milz, Mutter und verhärtete Geschwulst, ist also eine nützliche Arzney wider die Wasser- und Gelbe Sucht, eingewurzeltes Hüftweh, Engrährigkeit, kurzen Athem und Husten, insonderheit aber für alle drey- und viertägige Fieber, denn sie reiniget den Leib von allen bösen Feuchtigkeiten, und ist ein gutes Mittel für starke Handwerks-Leute und Bauern. Etliche geben die Blätter den Pferden unter ihr Futter, davon sie sich reinigen und muthig werden. So legen auch einige Weiber die frischen Blätter in die neu-gemolkene Milch, und glauben, sie werffe besser auf, und gebe mehr Milch-Raum.

Hasen-Baize, siehe Baize.

Hasen-Ceyer, siehe Ceyer.

Hasen-Hezen, siehe Hezen.

Hasen-Kasten, ist ein kleiner, von sehr dünnen Tannen-Brettern zusammen geschlagener Kasten, welcher nur, wie eine Schubelade, mit einem Deckel versehen, und nicht größer ist, als das ein Hase, welchen man lebendig von einem Ort zum andern bringen will, darinnen sitzen könne, jedoch muß er genugsame Luft haben. Man hat auch vor die Hasen gedoppelte Kasten, von acht bis zehen Fachen, so lang als ein Wagen, darinnen man so viel Hasen, als Fache sind, auf einmal fortbringen kan. Die Kästen pflegen grün angestrichen, und die Thiere, für welche sie gehalten, darauf gemahlet zu werden.

Hasen-Klee, **Ragen-Klee**, ist ein kleines Kraut, welches an den Korn-Feldern wächst, schmale Blätlein, in drey besyammen, und welligte Knöpflein trägt, die wie ein kleines Hasen-Nestlein aussehen. Es wird äußerlich zu Wunden und Brüchen, innerlich aber in Wein oder Wasser für das Blutspenen und andere Blut-Blüsse nützlich gebraucht.

Hasen-Kleint, junger Hase oder Vorhas, wird das vordere Theil vom Hasen genannt, woraus man in denen Küchen mit dem Hasen-Schweiß, das so genannte Hasen-Schwarz zu machen pflegt. Es bestehet aber dieses aus dem Vorder-Theil, so zusamt dem Kopf bis an die Nügel weggeschritten wird, worzu der Schweiß des Hasens folgendergestalt aufzufangen: Wenn der Balg herunter gestreift wird, setzt man eine Schüssel unter den Hasen, soület ihn inwendig mit Eßig aus, so laufft der Schweiß alle davon, worauf dieses auf nachgefeste Art vollends zubereitet wird: Wenn nemlich der kleine Hase zu feinen Koch Stücken gebackt, die Galle von der Leber gethan, der Kopf entwey gespaltet, das Gehirn bey Seite gethan, alles gefalzen und mit Wasser, Eßig und Bier durch einander wohl gekocht; so kühlet man dieses gekochte Essen aus, richtet es in einem Tiegel an, setzet von der abgekochten Brühe etwas darzu, würtet es mit Zucker und Pfeffer, reibt etwas Pfeffer-Kuchen daran, oder nimmt an dessen Stelle braun gebrannt Mehl, brennet braune Butter hinein; wer gerne von Zwiebeln isset, kan deder auch eine Portion geschnittene hinzu thun, und alsdenn läset man es nochmalen aufkochen. Inzwischen avirt man den aufgefangenen Schweiß mit etwas Zucker ab, und wenn nun dieses Fingerichte in völem Kochen ist, läset man diesen durch einen Durchschlag hinein lauffen, und rütelt wohl durch einander. Bey dem Urriichten streuet man geschnittene Citronen-Schalen darüber.

Hasen-Kohl, siehe Gänse-Distel.

Hasen-Königlein oder Küllen, siehe Caninchen.

Hasen-Neze, ist ein von gutem klaren Hesel-Hanff gestricktes Neze, welches bey der Hasen-Jagd gebraucht wird. Es stellet dergleichen Neze gemeinlich hundert Schritt lang: Die Schlag-Leinen sind neun Garn-Keden dicke, das Garn, woraus das Nes gestricket wird, ist von starkem Bind-Faden drey-schäftig: Die Maschen oder Schmasen, sind drey Zoll ins vierkantiate, und das Nes sechzehen dergleichen Schmasen, das ist, vier Fuß hoch, welches über drey und dreyßig Pfund nicht schwer seyn soll, und würde also, wenn das Pfund daran vor fünf Groschen gerechnet wird, das Neze etwan sechs Thaler, ein und zwanzig Groschen zu sechen kommen; wo ober Kost und Hanff darzu gegeben wird, pflegt man das Macher-Lohn insgemein mit vier Thalern zu bezahlen. Die Haacken, Hesttel und Furcheln, werden nach Proportion klein und leichte, gemacht: Ingleichen gehören auch hierzu ein par eiserne Stichel oder so genannte Pfahl-Eisen, um die Löcher in der Erde zu stoßen, wie auch auf jeden Flügel ein par Schlägel, die Hesttel hinein zu schlagen, denn mit den Aerten schallet solches zu sehr, daß die Hasen in Zeiten außreißen. Bey dem Stellen hat man folgendes zu beobachten: Wenn der Stell-Mann das Neze auf-

gebunden, und den Hesttel in der rechten Hand, auch das Garn zum Abflauffen gefasset hat, und den Haacken verkehrt auf der linken Schulter träget, so nimmt ein andere ihm den Hesttel und etwas Neze vom Haacken, schläget ein oder bindet an, und läset dem Mann mit dem Neze ablaufen, dann wird solches scharff angezogen, hinten nach ausgeschlagen, daß es nicht verdrehet werde, und desto besser stelle. Hierauf wird wieder ein anderes genommen, und auf gleiche Art damit verfahren, bis alle Neze, nach Verlangen gestellet sind. Diese Hasen-Neze, welche bey manchem von Edel oder Nacht-Innhaber der Nieder-Jagd, gemeinlich nur des Hohen-Handels halber, in ziemlicher Menge anzutreffen sind, solten billig, weil die Hasen durch selbige sehr dünne gemacht werden, andern nicht, als nur auf denen Gränken zu brauchen erlaubt, wenigstens nicht iedermann, solche zu misbrauchen, versattat werden.

Hasen-Obstlein, siehe Maus-Obstlein.

Hasen-Pappel, siehe Pappel.

Hasen-Pförllein, ist eine Nee-Art, klein und groß, beyde bringen raube Lehren, wie Hasen-Nisten, wächst an Korn-Feldern. In Wein wird es für Blutspenen und äußerlich bey Wunden und Brüchen gebraucht.

Hasen-Scharte ist eine Spalte an der Ober-Lippe, die zugleich an das Zahn-Fleisch angewachsen. Sie wird angeboren und entziefet auch aus Verwundungen, item vom Alter. Ein geschickter Wund-Arzt kan bey jungen Leuten durch den Schnitt der Scharfe helfen.

Hasen-Sprung, ist ein kleines Beinlein, bey einem Hasen in den Gelencken der Hinter-Läuße sitzend, welches gefüllet wider den Stein und fallende Sucht, vornehmlich aber wider das Bauch-Grimmen und die Colic, von fünf bis dreyßig Gran schwer eingenommen, ingleichen in harter Geburt sehr gerühmt wird. Wenn man Hasen-Sprünge einem Pferd in den Tranck-Eimer wirft, und solches daraus sauffen läßt, so versänet es sich nicht, wenn es sich auch noch so sehr erhitzt hätte.

Hasen-Tücher, siehe Tücher.

Haspel, siehe Weiffe.

Haspel-Pumpe, heist eine Wasser-Kunst, so mit Händen gezogen wird.

Haspen, sind Winkel-rechte Haacken, woran der eine, und zwar der längste Schenkel spizig wie ein Nagel oder Banck-Eisengeschmiedet ist, und in die Nisten eingeschlagen wird; der andere aber, so etwas kurz und recht perpendicular auf den ersten gesetzt seyn muß, und wegen seiner Gestalt auch der Dorn genennet wird, ist derjenige, um welchen sich das Band mit seinem Debr bewegt. Ihre Größe richtet sich demnach nach den Händen und ihrer Stärke, davon sind die kleinsten die Fenster-Haspen, die mittleren die Thor-Haspen, und die größten kommen vor die Thor-Flügel.

Hau, siehe Behau.

Haube, heisset bey dem Frauen-Volk theils ein zierlicher Auffatz, theils auch nur eine schlechte Bedeckung vor das Haupt, und sind von gar vielerley und sehr veränderlicher Fagon, bald schlecht, bald mit Spizen, bald mit, bald ohne Band, bald einfach, bald zwey, drey und mehr fach, und was dergleichen Veränderung mehr daran zu finden, und die eingeführte Mode und Art des Landes mit sich bringt, auch denen Haubenmacherinnen, welche solche Auffätze geschickt zu verfertigen wissen, am besten bekannt. Diese pflegten solche vor diesem auf einem von Holz, Ebon, und dergleichen Materie gebildeten Kopffe, mit einem Hals zu stecken und zu knüpfen, welches daher ein **Hauben-Stock** genennet ward.

Haube, heißen die Falkenier die Kappe, womit der Falck von ihnen gehaubet wird, das ist, die sie ihm aufsetzen, damit er desto eher zahm werde. Die Wild-Fänge oder nur erst gefangene Falcken, haubet man erstlich mit **Reusch-Hauben**, wenn man sie aber anfänget zu tragen, so werden sie recht gehaubet. Wenn der Falkenier den Falcken hauben will, muß er sich versehen, daß er ihn nicht mit dem kleinen Finger ins Genick stosse, denn sobald der Vogel gewahr wird, daß man mit der Hand zu ihm nahet, so wirfft er sich auf den Rücken, welches denn eine böse und unartige Gewohnheit ist. Wenn der Falck die Fesseln abschneiden, und sich ledig machen will, oder beißet in die Stange, item in den Handschuh, so muß man ihm eine Haube mit einem Schnabel-Futter aufsetzen. Es soll aber das Schnabel-Futter vornen bey dem Schnabel gegen der Nasen auf beyden Seiten seine Luft-Locher haben, und dervwegen fleißig gemacht werden, damit der Vogel dadurch genugsame Luft haben möge. Die Falkenier tragen zu ihrem Zeichen eine Haube auf dem Hut. Siehe **Falkenier**.

Haube-Lerche, siehe Lerche.

Schnabel-Meise, siehe Meise.

Hauck oder **Haug,** ist ein Augen-Gebrechen der Pferde, und bestehet in einem kleinen Beulchen, so dem Pferde inwärts in dem Augen-Wirbel lieget, wird also erkannt; Wenn er wächst, so rinnet dem Pferde das Auge; wenn man ihm denn darein siehet, so findet man einen kleinen Keutel, der weiß und hart ist, und da man das Auge aufzerret, so fehet der Keutel hervor und wieder weg. Vermerket man nun bey Zeiten, daß einem Pferd der **Hauck** wachsen will, so lässet man ihm die Aßern unter den Augen, bindet das Pferd mit dem Kopff unter sich, lässet es wohl bluten, nimmet alsdenn gestoffenen Mlaun, weißen Ingwer, Sals, langen Pfeffer und Nessel-Wurz, dorret es wohl, reibet und stößet es klein, treibet es durch ein Lächlein oder Haar-Sieb, und bläset durch ein Köhrlein dieses Pulver dem Pferd in das Auge. Oder: Nehmet Laab, damit man die Milch läbet, Aus aus einer Feuer-Mäuer, und weißen Ingwer, alles klein

gestoffen und vermischet, und dem Vieh in die Augen gestrichen. Eben dieses Mittel lässet sich auch bey dem Rind-Vieh, wann ihm der **Hauck** wachsen will, nützlich gebrauchen. Ist aber der **Hauck** bey einem Pferde schon dergestalt gewachsen, daß er muß geschritten werden, so laß dem Pferde das Auge, wo der **Hauck** ist, wohl aufzerren, sich und zueh einen Faden dadurch, damit man den **Hauck** kan heraus ziehen, denselben schneide allenthalben und wohl ab, daß nichts davon überbleibe, doch hüte dich, daß du die Felle ob den Augen nicht trefest, und thue ihm ein wenig Sals ins Auge; darnach stelle es in einen ganz reinen Stall; und wasche das Blut mit kaltem Wasser ab, so wirds besser.

Hau, siehe Hacke.

Hauen, heisset so viel, als abmähen, oder mit der Sense abhauen; also sagt man: Gras hauen, Gerste hauen, Heu hauen, und kurt von allen Feld-Früchten, so nicht mit der Sichel abgeschritten, oder mit der Hand angerafft werden.

Hauen nennen die Jäger, wenn ein Biber einen Baum umbisset.

Hayend-Schwein, wird ein wilder Hauer, oder vollkommenes großes Schwein, männliches Geschlechts, welches vier Jahr alt und drüber ist, genennet. Ihr Bewehr ist drey Finger breit, lang heraus stehend, sehr scharff und spizig. Sie sind sehr kühn, absonderlich im Jagen und Hezen, wenn sie erbitzt werden: Was sie nur sehen, darauf gehen sie los, und schonen nichts, es seyn Menschen, Pferde oder Hunde. Sie haben große Stärke; werden sie ja mit großer Mühe endlich zur Flucht gebracht, und sehen einen Wudel, Dickigt oder Morast, setzen sie sich hinein, fahren heraus, und schlagen alles, was sie antreffen, lahm und zu Schanden, oder gar zu todt. Die hauenenden Schweine, so einander gewachsen sind, kämpfen gleich denen Hirschen, in ihrer Brunstzeit, doch auf eine andere Art, denn sie fahren zusammen, lehnen sich mit dem Rücken hart an, schlagen einander auf die Vorder-Blätter mit dem Gewehr, hauen sich viele Ritzen und tieffe Schläge ein, daß öfters manche im Kämpfen und solchem Streit lahm, beschädiget oder wohl gar todt geschlagen werden; so es aber dennoch wohl abgehet, schwellen sie auf ihren Schultern, und wenn wiederum neue Schläge dazu kommen, reiben sie sich an das Harz und reiben sich mit der Zeit wieder aus, davon sie eine dicke Haut kriegen, welche als ein Panzer feste verwächset. So sie aber in währendem Kampf eines Wolfes gewahr werden, vereinigen sie sich beyde und verfolgen denselben, als ihren gemeinen Feind, mit großem Eifer. Im sechsen und folgenden Jahre werden sie große **Haupt-Schweine** genannet.

Hauer, siehe Ueber.

Haug, siehe Hauck.

Hau-Sechel, siehe Heu-Sechel.

Haupt, ist das vornehmste Theil an einem Körper, es sey ein Mensch oder Vieh, dessen äußerer

äußerliche Stücke bestehen in der Stirn, Augen, Nase, Mund, Ohren, u. s. f. das innere ist vornemlich das Gehirn, und bey den Menschen die sinnliche vernünftige Seele. Und weil man dieses das alleredelste, ja vortrefflichste; so hat man daher Anlaß genommen, alles dasjenige mit eben diesem Nahmen zu belegen, welches wegen seiner Vortreflichkeit und unentbehrlichen Nothwendigkeit vor anderen Theilen einen Vorzug erfordert. Siehe Kopf.

Haupt, ist auch das untere Stücke Holz am Pflug, an welches die Pflug-Schaar befestiget ist. Siehe Pflug.

Haupt-Allie, siehe Allie.

Haupt-Balken, siehe Balken.

Haupt-Baum oder **Ober-Baum**, ist ein Forst-Terminus, und bedeutet einen vollkommen ausgewachsenen oder überkändigen Baum so nach advenant der gewächigen oder ungewächigen Art des Holzes, funffzig, sechzig, siebentzig, achzig bis hundert Jahr alt ist. Meistentheils pflaget man auf einem gemeinen Acker Holz nicht über acht oder zehn grosse Eichen oder andere gute Arten von Haupt-Bäumen stehen zu lassen, deren Stellen, wenn sie gefällt werden, die sogenannten angehenden Bäume wieder ersetzen.

Haupt-Gestelle, ist das Riemen-Zeug, so um die Ohren, Backen und Kehle eines Pferdes gehet, und mit zum Zaum oder zur Halfter gehört.

Haupt-Jagen, wird ein solches Jagen genennet, daman in einem Wald das Wildpret an einen gewissen Ort oder Meiser zusammen treibet, welches hernachmahls mit dem dazu gehörigen und benötigten Zeuge umstellet, und das Wild darinnen auf den Lauff vor den Schirm jaget, und daselbst gefällt wird. Dergleichen Jagden werden gemeinlich um die Jagd-Hirsch-Keist-Zeit, oder um die Schwein-Haz, nicht weniger auch bey Anwesenheit fremder Herrschaften, um solche damit zu divertiren, angestellet. Wenn ein solches Haupt-Jagen gemacht werden soll, muß der Jäger-Meister vor allen genaue Erkundigung einziehen: Was ein ieder Förster in seinem Meiser vor Behältnisse, und vor Dickigte, lichte Wäse und Frucht-Felder, auch was er vor Wildpret an Hirschen und Sauen habe? Ob darunter nicht etwan Haupt-Thiere von Hirschen und bauenden Schweinen vorhanden wären, und wo eigentlich der Aufenthalt und Wechsel nach ihrer Nahrung seyn möchte, und wo sie auslauffen: nach welchen allen er sich mit dem Stellen sowohl, als mit dem Treiben richten muß. Ist nun das Jagen von der Herrschaft resolvirt, muß derselbige des Tages vorher den sämtlichen Jagd-Zeug dahin abführen lassen, und dabey denselben dergestalt eintheilen, wie viel Fuder Gezeug von den hohen Tüchern beym Anfange an den Abjagens-Flügel zu stellen, und wo die andern, ein iegliches auf seiner Post zu warten habe, jedoch daß sie auf beyden Flügeln der Wälder hinfahren, alda warten und stehen bleiben. Darauf hat er einen Überschlagnach dem Vorrath seines Jagd-Gezeugs zu machen, und hiervon die Verzeichnisse, wie solches zu bestellen, dem Ober-Jäger anzugeben. Nach diesem wird oberviret, wo das Jagen und der Lauff gemacht werden können, welche, so viel möglich, an einem kleinen Bach oder Quell-Wasser geschehen kan, damit das Wild sowohl als die Hunde im Abjagen sich erquickten möden: Man muß Achtung geben, ob der Ort so beschaffen, daß die Herrschaft nebst ihrer Hof- und Staat mit Pferd und Wagen durchkommen können; ferner, ob der Ort auch mit genugsamen Dickigt von jungen Holz und Sträuchern, Lössen und Fichten, oder andern laublichten Stauden bewachsen sey, wo sich das Wild verbergen, auch nicht so leichte auf den Lauff sehen könne. So muß auch der Lauff, so viel möglich, abhängig, oder doch zum wenigsten sein gerade liegen; sonderlich aber muß vor allen Dingen der Wind wohl gemercket und judiciret werden, daß er aus dem Wald von dem Wildpret nach dem Lauff gehen möge. Wenn nun auf des Jäger-Meisters Befehl mit den Leit-Hunden durch die Besch- Knechte auf beyden Flügeln zugleich vorgesuchet worden ist, um zu vernehmen, was vor Wildpret, und darbey vor Haupt-Hirsche, rein oder raus seyn, und dem Jäger-Meister, wessen man sich darinnen zu vermuthen, gemeldet werden: So wird alsdenn das Lauff- oder Quer-Zuch, wodurch der Lauff kommen soll, gestellet, und an demselben die hohen Tücher zur rechten und linken Hand auf die Haupt-Flügel von den Zeug-Knechten angebunden und gefnebelt, nach diesem der hohe Zeug ein Fuder nach dem andern auf beyden Flügeln abgeführt, aufgestellt, und gehörig verwahret, so weit als man mit solchem reichen kan. An selbigen werden die alten und Mittel-Tücher, und daran die doppelten, lektlich aber die einfachen Tücher-Lappen gestellet. Den fernern Verfolg dieses Haupt-Jagens suche unter denen Wörtern Treiben und Abjagen.

Haupt-Kohl oder **weißer Kopf**: Kohl, siehe Cappes-Kraut.

Haupt-Küssen, werden in den Gebett-Betten diejenigen kleinen viereckigten Küssen genennet, worauf man den Kopf zu legen pflegt; die weißen von Leinwand, Zwillich, weißen und blauen Damast, Cotrun und dergleichen verfertigte Überzüge, womit sie bekleidet werden, heißen **Haupt-Küssen-Zügen**.

Haupt-Leine, wird die oberste Leine an einem Jagd-Zuch oder Netze genennet.

Haupt-Mängel, werden beym Rog-Handel diejenigen Fehler genennet, welche heut zu Tage an einem Pferde erscheinen müssen, wenn der Verkäufer solches wieder anzunehmen gezwungen werden solle. Nach denen Sächlichen Rechten ist er nur vor drey Haupt-Mängel gehalten, nemlich 1) wenn das Pferd stätig; 2) wenn es Star-blind, und denn endlich 3) wenn es Haar-schlächtigt ist. Nach den Franckfurtischen Statuten sind nachfolgende Mängel ausgefeket: (1) Wenn das Pferd

Pferd gefohlen oder geraubet ist, (2) wenn es Haar-schlächting oder Schläge-bäuchlich; (3) wenn es stätig; und denn (4) wenn es Haupt-sichtia, als möng oder rosia ist, weil diese Mänuel fast unsichtbar, und also dem Käufer, er sey auch so verständig als er immer wolle, verborgen seyn können. Nach denen Lübeckischen Rechten muß ein Verkäufer nachfolgende drey Mängel gewähren: 1) Daß das Pferd nicht anbrüchig; 2) daß es nicht stätia, und denn 3) daß es nicht kollerend sey. Zu Nürnberg ist der Verkäufer eines Pferdes für drey Haupt-Mänuel, nemlich 1) für rosia, 2) rüdig, und 3) Haarschlächting, dem Käufer vierzehn Tage lang nach beschehenem Kauf und Zustellung des Pferdes zu stehen verpflichtet. Wo aber das verkaufte Pferd geraubet oder gefohlen wäre, und der Käufer dasselbe wieder geben müste, so ist der Verkäufer den Käufer schadlos zu halten schuldig.

Haupt-Pflock oder Spann-Pflock, siehe Haupt-Pflock.

Haupt-Salat, oder Kopff-Salat, siehe Salat.

Haupt-Schlüssel, ist ein dergestalt abgepaßter und künstlich nach vielen Eingerichteten an verschiedenen Schlössern gerichteter Schlüssel, welcher alle Zimmer und Behältnisse eines Hauses oder eines Land-Gutes schließt, und den ein Haus Vater von Rechts wegen beständig bey sich tragen soll, nicht nur um Feuers-Gefahr willen, da manchmahl die nöthigsten Schlüssel in der Angst nicht können gefunden werden, sondern auch, weil er sehr bequem, denen Domestigen und andern Arbeitern, welche in Abwesenheit der Käse gerne die Mäuse agiren, ohnvermuthet auf den Hals zu kommen, und sie in ihrer Nachlässigkeit oder Muthwillen zu überraschen.

Haupt-Schmerzen, oder Haupt-Weh, Kopff-Weh, ist ein Schmerz, der aus innerlichen Ursachen im Haupte, entsteht. Er kommt von vielerley Ursachen, und ist also unterschieden, bald von denen Nerven, bald von denen Säften, bald aus dem Magen und bey Frauenzimmer von der Mutter. Es verursacht auch ein Nausch, eine Erkältung, eine Erhitzung, it. das Wetter Haupt-Weh. Nach diesem allen muß man die Mittel dagegen einrichten und unterscheiden. Kommt es vom Magen, so ist die Reinigung und Stärkung des Magens nöthig: Aus der Mutter, so ist diese zu reinigen und zu stärken. Kommt es von einer Erkältung, so hilft Wärme und Schwitzen. Kommt es von einer Erhitzung, so hilft ein Umschlag von Brod, Ungarischen Wasser, Wachholder-Beeren, Kümmel, und so weiter.

Haupt-Schwein, wird ein mildes Schwein männlichen Geschlechts im sechsten Jahre genennet. Die Haupt-Schweine sind nicht so schlüchtig, als die hauende und angehende Schweine sind: Haben ihr Gewehr vier Finger breit heraus stehend, groß und stark, doch etwas gebogen, einem Knebel-Wart ähnlich,

nicht so scharff, von Farbe gelblich und nur an denen Spitzen weiß. Der Kopff ist auf der Stirn und an dem Rüssel ganz grau, welche Farbe auch die Vorder-Blätter haben. Das Haupt-Schwein gehet geschrencket, mit denen Hallen ein- und mit denen Klauen auswärts, und schreitet insgemein zwey gute Werfschuh lang. Die Fährte ist drey bis vier Finger breit, der Schranck eine Spanne weit, nachdem es feste über den Rücken ist, und die Keulen von einander gesperret sind.

Haupt-siech, wird von einem Pferde gesagt, welches die Hauptsucht oder Hauptweh hat; es ist diese Krankheit sehr hart zu erkennen, doch sind etliche Umstände, die es einigermaßen an den Tag bringen: Denn ein Pferd, das Haupt-siech ist, lästet den Kopff niederhängen, die Ohren werden ihm welck und lapp, es geschwellen und rinnen ihm die Augen, aus dem Munde fällt ein dünner zäher Schaum und dergleichen; solche Pferde soll man alsobald von eroben harten Futter, als Haber, Gersten, Heu und Stroh, abhalten, und dazugegen andere Fütterung, als geschrotene Gersten, mit Wasser besprengt, geben. Inmittelst soll man auch das Pferd mit harter Arbeit verschonen, und im Stall fleißig warzen, ihm grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Salbey, Wegwarten oder Sonnen-Würdel geben, und vor kaltem Wasser enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und ietzt gemeldete Kräuter ihre Wirkung desto besser haben und purgiren mögen. Zum ändern soll man dem Pferde auch zur Uder lassen, wenn aber das Geblüthe schön und roth ist, soll man es bald wieder verstellen, denn es ist sodenn eine Anzeigung einer andern Krankheit. So das Hauptweh von allzugroßer Hitze herkommt, alsdenn ist darzu anfangs gut, daß man ihm über eine Stunde Blätter von Lattich oder Salat mit Eßig besprengt in das Maul stosse, damit die große Hitze ausgezogen und gelöscht werde; und mag man ihm auch zur Labung folgenden Tranck, als Honig-Wasser und Gersten-Wasser, jedes ein Quartier, mit ein wenig Eßig vermischt eingießen, und bey einer Stunde gemacht nmbher führen lassen; wenn es denn gar kühle worden, so kan man ihm noch eine Hand voll Heu, das in frisch Wasser genecket, vorwerffen, und über eine gute Weile hernach ein wenig Futter geben, es auch wohl zudecken lassen, damit die allzugroße Kühle im Stall keinen Schaden thue. Wenn es davon herrühret, daß ein Pferd allzugroß erkältet worden; so nehmet Pöten, Sadebaum (Sevenbaum) und Wexen, thut es in einen Sack, laßt es im Wasser siedern, und hänget ihn also warm über den Kopff, daß ihm der Brodem in die Nase gebe, bis daß ihm das Haupt erwarmet; tröcknet ihm denn das Haupt wieder ab, und schmieret selbiges mit warmen Wein und Baum-Oel. Oder nehmet breiten Wegerich, waschet denselben sauber mit Wasser, dörrt und pulverisiret ihn, und gebet ihm mit Salz vermischt dem Pferd im Futter zu essen, räuchert aber auch dabey das Pferd

Pferd

Pferd mit ganzem Weyrauch. Es ist auch ein gutes Mittel, wenn man Liebföckel und ein wenig Heiter-Messeln wohl im Wasser siedet, und den Dampf davon dem Pferde, welchem man das Haupt mit einer Decke verhängen muß, recht in die Nase gehen läßt, auch ihm das vulberisirte Liebföckel-Kraut mit unter das Futter giebet.

Haupt:Sohle, ist ein Stücke eisernen Beschläges an dem Haupt des Pfluges. s. Pflug.

Haupt-Treiben ist, wenn in einem grossen Wald das Wildpret bey einem Haupt-Jagen zusammen getrieben, und nach dem Abjagen gejaget, darneben auch mit Zeuge hergestellet wird, daß solches sich scheuen, und nicht austreten möoe. Wie solches anzustellen, und was dabei zu beobachten, ist hinten unter dem Wort Treiben nachrichtlich zu finden.

Haus, heisset ein jedes von Werkstücken, Bruchsteinen, Mauern, Ziegeln, Holz- und Riechwerck, Leimen, und dergleichen, aufgeführtes Gebäude, in welchem Menschen mit ihrer beweglichen Habe für allerley nachtheilichen Anfall oder Unaemach des Wetters gesichert wohnen können, und in diesem Verstand wird es auch ein Wohn-Haus genennet. Die Hauptstücke desselben sind das Fundament oder der Grund, die Wände und das Dach. Hiernächst bestehet solches entweder nur aus einem oder mehreren Stockwerken, welche mit Treppen behörig versehen und zusammen gehänget sind, damit man aus einem bequemlich in das andere kommen könne. Die inwendigen Theile eines Hauses sind, der Keller, Stuben, Kammern, Säle, Küchen und andere Gemächer, welche mit Scheide-Wänden abgetheilet, ihr Licht von außen durch die Fenster, impendia aber die Gemeinschaft durch die Thüren haben. Bey Erbauung eines Hauses soll man vornehmlich auf die Stärke oder Festigkeit, und auf die Bequemlichkeit, davon siehe Gehalt, hiernächst aber auch, so viel möglich, auf den Wohlstand oder Zierlichkeit desselben bedacht seyn; insonderheit wird an einem Hause erfordert, daß es freye Luft, genugsames Licht, und gesundes Wasser habe. Weil aber, wie bekannt, diese erwehnte drey Haupt-Absichten allezeit nach dem Zustande des Bau-Herrn, und nach denen Berrichtungen, so darinnen vorgenommen werden sollen, eingerichtet seyn müssen; also wird dem gütigen Leser nicht unangenehm fallen, wenn man ihn auf L. C. Sturms vollständige Anweisung grosser Herren Palläste, in fol. Augsburg 1718, ingleichen zu eben dieses Autoris vollständigen Anweisung von bürgerlichen Wohn-Häusern, fol. Augsp. 1721 und endlich zu eben dessen vollständigen Anweisung zu Land-Wohnungen und Meyereyen, fol. Augsp. 1715 verweist, allda er eine gute Nachricht finden wird, wie diese verschiedene Arten Häuser auch nach den Haupt-Absichten verschieden anzugeben und anzulegen. Ausser diesem zum Aufenthalt und Wohnung der Menschen erbauten Hause giebt es noch mehrere Gebäude, welche den Rahmen Haus führen, ob sie gleich nicht alle

zu obgedachtem Endweck, nemlich daß Leute darinnen wohnen können, sondern zur Verwahrung gewisser Sachen, oder allerhand hauswirthliche Berrichtungen in selbigen vorzunehmen, erbauet sind: Als das Back-Haus, Bran-Haus, Brenn-Haus, Forst-Haus, Gewächs-Haus, Glas-Haus, Hünerhaus, Jagd-Haus, Lust-Haus, Malz-Haus, Tauben-Haus, Vogel-Haus, Wasch-Haus zc. von welchen insonderheit geböriger Orten ein mehrers. Siehe auch die Artikel Bauen zc. it. Grund-Bau.

Haus, heisset auch eine Familie, die aus der Ehelichen Gesellschaft, dem Kindergeuhen und Erziehen entstehet, dieses auch, und deswegen die Wirthschaft zum Zweck hat, sollich auch die hausherrliche Gesellschaft, ja endlich alle daher entstehende, oder damit verwandte Bluts-Freunde und Schwäger in sich begreiffet. Siehe Haushaltung.

Haus-Apothecke, ist ein Vorrath von allerhand guten, so einfach als gemischten Arzneyen, womit sich ein auf dem Lande wohnender Haus-Vater billig versehen soll, damit er im Nothfall für eine und andere Krankheit, gefährliche Fälle, Verwundungen, und andere jähe Zufälle darinnen Zuflucht finden, und so wohl sich und denen seinigen, als seinem armen nothleidenden Nachbarn und Neben-Ehrsten Hilfe und Rath verschaffen könne: Denn weil die Land-Güter zum öfftern sehr weit von denen grossen Städten, wo man Medicos und Apotheken findet, entfernet sind, die meisten Krankheiten aber erfordern, daß man ihnen bald anfangs wehre, und, da man auf der Aerzte Mittel warten solte, solche manchmahl viel zu spat anlangen würden, der Natur, welche inzwischen schon von der Krankheit Gewalt übermestert worden, wieder über sich zu helfen; als thut derjenige Haus-Vater ganz löblich, der Fleiß anleget, sich nicht nur in der Arzney-Kunst, was die Krankheiten und ihre Cur betrifft, in der Chemie und Apotheker Kunst, um die Zubereitung der Arzneyen Mittel zu verstehen, ein wenig umzu- sehen, sonderlich die Haus-Mittel, die ihm das Feld, die Gärten, Wiesen, Wälder und das Vieh giebt, zu erkennen, und zu wissen, (Siehe Haus-Mittel): Sondern auch einen Vorrath zu bereiten, allerley jähen Zuständen Abbruch zu thun, oder aber, auß wenigste, so viel Zeit dadurch zu gewinnen, bis ein ordentlicher Medicus oder Chirurgus kan an die Stelle gebracht werden. Es soll aber der Haus-Vater diese seine Haus-Apothecke nie ohne Theriac, Nitribat, Confectio Alkermes und de Hyacintho, Bezoar, Rhabarbar, Enebs-Blätter, Lerchen-Schwamm, Krebs-Augen, Hirschhorn, und dergleichen seyn lassen, nicht weniger iederzeit allerley medicinalische Oele, Balsam, Spiritus, Salia, Herz- und Krafft-Wasser, Salsen, Spruce, Säfte, Julere, Latweyren, Pulver, Salben, Pflaster, Efig, Zelten, Morfellen, und gute Rauche in seiner Apothecke bereiten, die bey ihm wachsende gesunde Kräuter, Wurzeln, Blüten, Blüthen, Früchte

Früchte und Saamen zu rechter Zeit einsammeln, ohne Verlust der besten Kräfte dören und aufheben. Alle Species sollen in sauberen Büchsen, Gläsern und Schachteln, und allezeit darauf geschrieben seyn, was es und in welchem Jahr und Zeit es gemacht: Denn es dauern solche nicht alle gleich lang, sondern es sind einige eher, andere später dem Verderben unterworfen. Die Esige, so insundirt seyn, müssen alle Jahr verändert, oder mit neuem Esig und Materialien erneuert werden. Destillirte Wasser, wenn sie Phlegmatisch sind, verändert und erneuert man alle Jahr; es ist aber dieses eine Erneuerung zu nennen, wenn das Wasser an neue Gewächse gegossen und destillirt wird. Geistige Wasser kan man länger behalten. Balsamische und Aromatische Sachen bleiben zwey bis drey Jahr gut. Die Cerata oder gelinde Pflaster dauern kaum ein Jahr. Eingemachte Früchte bleiben zwey Jahr. Confect dauret, weil er mit Zucker ganz eingeschlossen worden, länger, denn die natürlichen Sachen. Conserven behält man etwan ein Jahr gut, die Latwergen kaum so lang, insonderheit, wenn sie weichlich und angenehm seyn. Die Elixir dauern, weil sie geistig, viele Jahre, wenn sie anders recht vermahret, daß sie nicht ausrauchen. Die Pflaster dauern kaum ein halb Jahr, es wäre denn, daß sie recht trocken wären. Harte Extracten dauern viel Jahr, und leiden außer der Örrre nicht leichtlich einen andern Schaden. Brust- und Lungen-Latwergen, die aus Mandeln, Pimpernüsslein, und den kalten Saamen, (als welche leicht verderben) gemacht seyn, dauern kaum ein Jahr, die andern auf das höchste zwey Jahr. Die Morfellen halten sich zwar lang, doch ist es besser, man gebrauchte frische, besonders, wenn sie aus einfachen Stücken, die leicht schimmeln, bereitet worden. Ausgedruckte Oele, wenn sie gemäßiget seyn, als Mandeln, Sesam-Oel, und von Pimpernüsslein, sonderlich die zum Einnehmen taugen, dauern kaum über einen Monat, kalte Oele ein Jahr, warme zwey oder drey Jahr, die aber, so aus wostriechenden Früchten gepresset werden, z. E. aus den Muscaten, kan man ein halbes Jahr behalten. Destillirte Oele bleiben länger: Die aber an der Sonnen macerirt werden, verändert man alle halbe Jahr. Die Spiritus bleiben sehr lange, sonderlich, wenn man sie vermahret, daß sie nicht verrauchen. Säffte, die fließend sind, werden jährlich, die aber etwas hart sind, in zwey oder drey Jahren verändert. Einfache Sruppe bleiben ein Jahr, zusammen gesezte und Aromatische aber zwey Jahr. Die Salben halten sich fast ein Jahr zc. Die Conservation oder Erhaltung dieser Arzney- oder Apotheker-Waaren betreffend, so lassen sich die Salia am besten in Holz oder Gläsern an trockenen Oertern; wässrige Sachen aber in Gläsern oder Krügen erhalten. Gewächse trockenet man im Schatten, und vermahret sie, wenn es wohlriechende seynd, in Büchsen von Linden-Holz, oder in Gläsern, die ein enges Mundloch ha-

ben, und mit einer zinnernen Schraube vermahret seyn. Die Kräuter trockenet man im Schatten, wenn sie aber dick und gar zu feuchte Blätter haben, so daß sie gerne faulen, so müssen sie bey einer größern Hitze in der Sonnen trocken, alsdenn thut man sie in holzerne Kästlein, oder aus saubern grobten Papier gemachte Säcke, damit sie nicht staubicht werden. Die Saamen behält man an einem trockenen Ort in holzernen oder gläsernen Geschirren, wie auch in Papier, damit sie desto länger dauern und rein bleiben. Die Früchte hält man in Schachteln, Büchsen oder Korben. Die Wurzeln in trockener Luft; die kleinere dünnere, und deren Kräfte durch die Wärme der Sonnen und des Wassers leichtlich weggeben, muß man im Schatten und Wind trocken, als da sind Eppich, Fenchel-Wurz zc. Die gröbern werden bey dem Feuer, an der Sonnen oder dem Wind getrocknet, als da sind Enzian, Uraun zc. Die Rinden behält man in holzernen Büchsen an einem trockenen Ort. Gummi und trockene Harze schließet man ebenfalls an einem trockenen Ort in holzernen Gefäße, die lüßige aber in irdene Büchsen oder Krüge ein. Die Balsame thut man in zinnerne Büchsen, oder wohlverwahrete Gläser. Die eingemachte Sachen erfordern vielmehr irdene als zinnerne Gefäße. Die mit Zucker überzogene Confecturen und Morfellen hält man in holzernen Büchsen. Die Conserven, dicken Säffte und Latwergen in irdenen Gefäßen besser als in Zinn. Die Pflaster und Cerata werden mit einer Blasen, oder in Wachs getruncken Papier umwunden, und in trockenen Büchsen vermahret zc. Doch diese weitläufftigen Anhalten schicken sich vor die wenigsten Haus-Wirte. Daher thut man wohl, wenn man wenigstens 1) nebst denen gemeinen Haus-Mitteln, dazu dieses Lexicon Anleitung giebt, 2) einen verständigen Medicum, nicht aber Quacksalber zu Rathe ziehet, und sich von demselben die Haus-Apotheken vor die gemeinsten Zufälle, nebst einem Unterricht des Gebrauchs wegen, zubereiten oder vorschlagen läßet. Ausser diesem aber kan man 3) zum Unterricht, Richters Unterricht vom menschlichen Leibe, ic. D. Carl's Haus-Apotheke brauchen. Die ganz Armen aber können 4) des armen Landmannes Arzt, zu Leipzig bey Jacobi gedruckt, anschaffen, und sich da Rath's erholen. Endlich aber muß man, 5) wenn die Sache gefährlich wird, zeitig den Medicum suchen.

Haus-Arbeit, heißen diejenigen Arbeiten, welche von einem fleißigen Haus-Vater, und einer sorgfältigen Haus-Mutter zu Hause vorgenommen werden müssen, und denen Feld-Garten- und Weinbergs-Arbeiten, auch übrigen bey der Vieh-Pferde- und Bienen-Zucht, ingleichen bey dem Feder-Vieh, Fischerey, Forst- und Weydewerk vorkommenden Verrichtungen entgegen gesezet sind. Worinnen solche Haus-Arbeiten bestehen, auch wie und zu welcher Zeit dieselben füglich anzustellen, und vorzunehmen seyn, davon wird das zu Ende dieses

dieses Lexici befindliche Wirtschaftliche Monats-Buch oder jährliche Haus-Calender, satzsimme Nachricht geben.

Hausbacken = Brot oder Haus = Brot, siehe Brot.

Haus-Besem, siehe Besem.

Haus-Buch, Haus-Bücher, ein Haus-Wirt brauchet verschiedene Bücher, welche ihm in seinen Wirtschaftlichen Geschäften die Hand bieten, und zur Ordnung, Bewahrung, Überlegung, und klüglichen Einrichtung derselben nöthig sind. Und das werden überhaupt Haus-Bücher, so in eine Haus-Bibliothek gehören, genennet. Es sind entweder gedruckte oder geschriebene Bücher. Von denen ersten kan ihm der Herr von Noth in seiner Haushaltungs-Bibliothek Nachricht geben. Und in diesem Lexico hat man hin und wieder auch die nöthigen Schriften angeführet. Die Bibel, das neue Testament, Ands wahres Christenthum, Gesang- und Gebet-Bücher, sind die vornehmsten. Diese letzten könnte man zwar entbehren, wenn nicht viele ein-ältige Leute solche Anleitung höchst nöthig hätten, sonderlich da die weissen nicht aus dem Herzen beten können, und in der eistem Haus-Wirt so nöthigen Bet-Kunst so unerfahren, weil sie nicht weit in einem wahren und lebendigen Christenthum gekommen sind. Seine Einleitungen zum Bibel-Lesen, Erklärung und Betrachtungen über dieselbe, Anleitungen zur Kinder- und Gefinde-Zucht, die Deutsch abgefaßten Landes-Gesetze, Edicte, Mandate, Policey-Ordnungen, ein gutes Arzeney-Buch, ein Buch von jedem Wirtschaftsgeschäfte, so man sonderlich treibet, oder überhaupt nächst einem kurzen zusammenhangenden Abrisß der ganzen Wirtschaftskunst, darzu des Hof-Rath u. D. Sincens Grund-Riß der Cameral-Wissenschaften dienlich, dieses allgemeine Lexicon oeconomicum, ein Deconomisch Journal, dergleichen die Leipziger Sammlungen sind, ein fein Hand-Rechnen-Buch, z. E. Kohlers, oder der allzeit fertige Rechen-Meister, so bey Geheurn in Leipzig gedruckt. Endlich ein oder mehrere Haushaltungsbücher, siehe Haushaltungs-Buch, gehören auch dazu. Man könnte auch die Zeitungen, ein vollständiges Buch von der Welt-Geschichte, wie auch andere Deutsche Historische gute Bücher zu einer solchen Bibliothek eines Haus-Wirts in verschiedener Absicht rechnen. Allein sonderlich hat er verschiedene geschriebene und zum Schreiben eingebundene und zubereitete Haus-Bücher nöthig. Denn diese machen, nebst denen Urkunden seines Vermögens und seiner Wirtschaftlichen Geschäfte, dahin Kauff-Briefe, Vermächtnisse, Erbtheilungen, Vergleiche, Contracte, Schuldverschreibungen, Acten, Briefe, Grenz-Beziehungen, Protocolle, Quittungen und Quittungs-Bücher, Bestallungen und Nachrichten gehören, gleichsam sein Wirtschaftskunst-Archiv aus, so er fein in Ordnung an einem vor Feuer und Wasser, so viel möglich, verwahrten Ort halten, und in

denen folgenden Büchern sich fein nach Nüttern und Littern darauf beziehen muß. Solche sind nun 1) ein Inventarium aller dererjenigen Dinge, damit er erwirbt und wovon er Einkünfte hat, welches sich denn in gar viele Theile theilet, so verschiedene Nahmen bekommt, z. E. Haus-Geld = Wiesen = Wald = Vieh = Schiff = und Geschir = und Hausraths = Inventaria, Fund = Lager = Fluhr = Erbenzins = und Lehn = Bücher. 2) Die Rechnungen oder das glaubwürdige, theils Hand = theils ordentliche und Haupt-Verzeichniß derer in seiner Wirtschaft vorkommenden Einnahme- und Ausgabe = Begebenheiten an Naturalien und Geld, welches sich denn auf verschiedene besondere Register, Rechnungen, Kerbholzer, Wochen = und Monats = Zettel, Quittungen, Verzeichnisse von activ- und passiv = Schulden, sonderlich aber auf besondere sogenannte Schmatzer = Hand = oder Lage = Bücher gründet, so der Wirt und der, so verschiedene Einnahme u. Ausgabe unter sich zu verrichten hat, darunter auch die Haus-Mutter ein solches Haus-Buch hält, beständig und täglich gleich fortführet, ja gleichsam die Haus = Strassen sind. Eben diese werden auch in ganz engem Verstande, Haus-Bücher genennet, daraus alles hernach in die ordentliche und Haupt-Rechnung eingetragen wird. Sonst aber sind zu Dresden heraus gekommen gedruckte und linirte Formulare mit denen Rubriken der Theile, Titel und Capitel zu ordentlichen Haupt-Haushaltungs-Rechnungen oder Registern, welche man in grossen Wirtschaften bey Aemtern und Ritter-Gütern wohl brauchen kan. In Döplers Rechnungen Beamten findet man ebenfalls solche Formulare. Von Gütern und Aemter = Beschreibungen oder Inventariis giebt die Amts = Tabelle des frommen und grossen Fürstl. Wirts Ernesti, Herzogen zu Sachsen-Gotha, ein Register, welche in Schröters Schatz- und Rent-Kammer, und denen neuen Edit. des Seckendorfschen Fürstlichen Staats zu finden. In denen Haupt-Rechnungen gehören auch 3) General-Extracte, die man fein in eine kurze Tabelle bringen und alles gleich von seiner Wirtschaft übersehen, ja auch in denen Rechnungen selbst finden kan. Endlich thut 4) ein Haus-Wirt sonderlich bey weitläufftigen Wirtschaften wohl, wenn er auch seine jährliche Wirtschaftskunst-Protocolle führet, und darinn die merckwürdigsten Erfahrungen, Zufälle, Veränderungen, Haupt-Einrichtungen, Überlegungen, Überschlüsse, Wirtschaftlichen Reats, wie auch andere Erleuterungen der Rechnungen und seiner Wirtschaft fein angehet, und in denen Rechnungen sich darauf beziehet. In dieses Protocoll kan auch die mündlichen Ordres der Herrschaft, wenn es ein Verwaltungs-Wirt ist, in sich halten, die man fein von ihm kan unterschreiben lassen.

Haus- und Land-Wirtschaftskunst = Calendar, oder Wirtschaftliches Monat-Buch, ist eine kurz = gefaßte Vorstellung und Nachricht, was ein fleißiger Haus- und Land-Wirt, das

das ganze Jahr durch, in einem jeden Monat, sowohl zu Hause, als auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehölzen, bey allen Arten der Vieh-Zucht, ingleichen bey der Fischey und Weydewerck, durchgehends zu thun, auch sonst seiner Gesundheit, der Witterung und des Jahr-Gangs halber zu beobachten habe. Es finden sich solche wirtschaftliche Calender hin und wieder bey demjenigen Autoribus, welche von der Deconomie und Haushaltung weitläufig geschrieben: doch kan man sich nicht in allen Stücken überhaut und an allen Orten darnach richten, weil nicht eine Landes-Art mit der andern einstimmt, dannhero man vornemlich erst sich bekannt machen soll, zu welcher Zeit und an welchem Ort ein solcher Haus-Calender zusammen getragen worden, daraus denn hernach ferner abzunehmen, in wie weit man sich seines Orts die darinnen vorgeschriebene Regeln zu Nutze machen könne. Dergleichen nun ist auch hier zu Ende dieses Leict zu finden, und hat derselbe diesen Nutzen in einer Haushaltung, daß er dem Gedächtniß des Haus-Vaters zu Hülffe kommt, damit nichts vergessen, sondern alles und jedes in guter Ordnung verrichtet, auch dem Gesinde, welches ohnedeme mehrtheils vergessen und nachlässig ist, seine Arbeit anzuweisen, auch auf künftige, allermeyst, wo die ordentlichen Verrichtungen vom Gewitter Verhinderung gelitten hätten, zu andern Arbeiten Anfallt daraus gemacht werden könne.

Hausen oder Hausen, ist ein grosser Fisch, welcher nicht nur in der Donau, zwischen Raab und Comorren, und andern an diesem Fluß hinabliegenden Orten, sondern auch in dem grossen Wolga-Strom in Moscau gefangen wird. Er wird, wenn er recht ausgewachsen, bis zwölff Ellen lang, und vier, sechs, acht bis zehn Centner schwer, ist an der Gestalt fast wie ein Stör, aber grösser, hat eine glatte weisliche Haut, ohne Schuppen, Beinen, noch Gräten, ausser im Kopffe, von welchem bis zum Schwanz ein grosser holer Knorpel, an stat des Rück-Grads gehet. Der Hausen-Kang hebt sich an im Martio, und währet bis zu Ende des Monats Julii. Im September fängt er sich wieder von neuem an, und währet bis gegen Allerheiligen. Der Hausen, wenn er gefangen, läßt sich mit Wein und Milch etliche Tage beym Leben erhalten. Man fängt sie mit grossen, aus starken Sellen und Stricken verfertigten, nicht viel weniger, als hundert-Klafterigen Fisch-Garen; so bald man nun wahrnimmt, daß ein solcher grosser Fisch in Netze sey, ziehet man dasselbe gemach einem seichten Orte zu, die Fischer aber suchen Gelegenheit, den Fisch am Bauch mit den Fingern und Nägeln zu fassen und zu fixeln, welches ihme so angenehm, daß er stille lieget, und nach Gefallen mit sich umgehen läßt; inzwischen schieben die Fischer dem Hausen einen Strick behend durch die Floss ein, und bey dem Maul heraus, verknüpfen denselben wohl, und ziehen hernach den Fisch mit Gewalt zu Lande,

Oeconom. Lexic.

da er denn gleich einem Rinde ausgehauen, und also frisch, entweder Rind-weiße, oder auch wohl ganz verkauft, oder eingefasien und weit verführet wird. Er hält sich gerne auf, wo fetter und leimichter Grund im Wasser ist; daher ihn auch die Fischer in dergleichen Orten am leichtesten finden. Sein Fleisch ist wohlgeschmact, und giebt an Güte dem Lachs nichts nach; er ist überdies fett, und hat zum öfftern Speck, wie ein Schu ein. Der Rogen ist schwärzlich, und wird in Esig gesotten und eingemacht, für ein Lecker-Bisliem gehalten; der Hausen selbst aber wird fast auf die Art, wie ein Lachs gesotten, und mit demselben einer welschen Ruz groß Butter in den Fisch-Kessel gethan, damit er mild werde, weil ein solcher Fisch, wenn nichts fettes dargu gethan wird, ehe hart, als weich siedet; oder wie Cabeliau, oder Laberdan mit zerlassener Butter; oder in einer Senff-Sosse; in einer gelben Wohlrischen Brühe; oder in einer Mastete zugerichtet; oder gebraten; oder marinirt; oder auch auf folgende Art eingemacht: Man zerschneidet nemlich den Hausen in mittelmäßige nicht gar zu kleine Stücklein, siedet solche in Wasser und Sals, leget sie nachgehends in ein sauberes Sieb, und trocknet sie ab. Diese seine Brühe, darinnen er nemlich gesotten worden, nimmt man, giesset Wein und Esig daran, läßt es mit einander ein wenig sieden, hernach legt man die Stücklein Hausen in einen neuen Topf oder Fäßein, giesset die Suppen oder Brühe darüber, bis das Geschirre voll wird, und dieselbe über den Hausen gehet; man mag auch wohl Salben, Lorbeer-Blätter oder Rosmarin dazwischen legen; der Esig und Wein müssen warm darüber gegossen, und das Geschirre vor der Luft wohl verwahrt werden. Will man ihn aber über Land schicken, so macht man ihn folgender massen ein: Man muß den Hausen zu etwas grössern Stücklein zerschneiden, und sich in Vorrath kleine holzerne Spießlein aus einer Schindel machen, die etwan Fingers breit sind; an diese wird ein jedes Stück Hausen angepießt, durch und durch, wie man sonst die Brat-Fische aufstecket, unterdessen setz man Wasser über das Feuer, salzet es ziemlich stark, und besser, als wenn er stracks auf die Tafel gegeben würde, ja schier noch einmahl so viel, als man sonst an einen Fisch, der gesotten wird, zu thun pflegt. Wenn nun das Wasser kocht, leget man die Hausen-Stücklein ein, läset sie gar wohl sieden, bis sie satt gesotten haben; sodenn leget man sie auf ein sauberes Tuch, doch daß man sie mit blossen Händen nicht bestaffe, sondern nur bey den durchgesteckten hölzernen Spießlein angreiffe; auf solchem Tuch läset man sie abtrocknen und kalt werden, und hat nichts zu bedeuten; ob man schon das Sals weislich darauf kleben siehet, denn obnugensames Sals hält er sich nicht, und der Esig zieht das Sals schon wieder heraus; hieauf leat man ihn in ein sauberes neues und eisernes Fäßein fein gleich aufeinander, bis es voll wird, und läset es hernach durch einen Böttiger wohl zuschlagen, und giesset durch

Das Spund-Loch guten scharffen Wein-Egig darauf läset es also verspünden, und bedäkt es in einem guten Keller, oder schickt es über Land, wohin man will, und kan man solcher-gestalt den Haufen über ein Viertel-Jahr lang gut erhalten; jedoch muß man inzwischen effters durch den Spund zusehen, ob der Egig nicht mangle, und gleich wieder nachfüllen, (denn das Fäklein ziehet anfangs den Egig in sich); es muß auch das Fäklein alle Tage hin und wieder gewälket werden. Willt du aber den Haufen angreifen, so laß das Fäklein bey dem einen Boden ausschlagen, und ein schönes rundes Bretlein, in der Mitten mit einem starcken langen Zapffen, dabey mans aufheben kan, machen, solches oben auf den Haufen legen, und mit drey oder vier weissen Kiesel-Steinen beschweren, damit der Egig allezeit über den Haufen gehe: will es aber oben, wie es gerne zu geschehen pflegt, anlaufen und weiß werden, so gieß eines Daumens dick frisches Baum-Del oben darauf, welches du, wenn du ein Stücke heraus nehmen wilt vorher mit einem Schopff-Löffel herab schöpfen, und gleich hernach wieder darauf gießen mußt; das heraus genommene Stück aber schwemme mit einem frischen Egig sein sauber ab, und gieb es hernach auf den Tisch, wie man sonst einen kalten Fisch aufzutragen pflegt. Die so genantte

Haufen-Blase, giebt einen trefflichen festen und zarten Leim, und wird aus der Blase und dem knorplichen Rückgrad des Haufen zugerichtet, indem man diese in Stücke zerschneidet, in Wasser zu einem Kleister oder Mus kochet, ehe es kalt wird, in dünne Häutgen und Köllgen oder Kränzgen formet, welche nachhero nicht nur von denen Buchbindern, Draelmachern, und andern Künstlern und Handwerckern zu ihrer subtilen und saubern Arbeit, sondern auch von denen Kochen zu ihren meisten Geleßen, und von denen Weinhändlern, welche damit die trüben Weine klar zu machen wissen, starck gebraucht werden. Die beste Haufen-Blase muß durchsichtig und weiß seyn, und sich gerne brechen lassen: Will man sie nun stat eines Leimes brauchen, wie denn selbige gedachter massen einen derer stärckesten abgiebet, wird dieselbe klar geschnitten, in Brantwein geweicht, und über Kohlen durch die Wärme aufgelöset. Man kan mit der Haufen-Blase Glas, Porcellin &c. damit zusammen leimen, und sonst auch einen starcken Leim daraus machen. Es heißt auch die recht feine Englische Blase so, welche man auf frische Fleisch-Wunden gleich legen und dieselben sogleich wieder heilen kan. Deswegen führen grosse Herren ein Blätgen davon meist bey sich, und es ist ein geschwindes Haus-Mittel, 4. E. wenn man sich in Finger schneidet.

Haus-Frau, ist eigentlich die Frau oder das Weib, welche als des Mannes Gehülffin sich die Versorgung des Haus-Wesens ange-

legen seyn läset. Siehe Frau. Da aber die Umstände nicht allemahl verstaten wollen, daß dergleichen Personen solche mühsame und oftmals beschwerliche Verrichtungen selbst über sich nehmen können; als bedienet man sich in denen Städten meist derer Ausgeberinnen oder Haus-Jungfrauen, auf dem Lande aber bey grossen Haushaltungen derer Haus-Mütter und dergleichen, von deren guten und nothwendigen Eigenschaften etwas unter dem Wort: Ausgeben und Haus-Mutter erwehnet worden.

Haus-Friede, wird in den Rechten derjenige Schutz und die Sicherheit genennet, welche ein jeder unter seiner Obrigkeit in seinem Hause oder Wohnung genießet, so daß sich, ohne Obrigkeitliche Verordnung, niemand an solcher Person vergreiffen dar. Ja es werden diejenigen, so dergleichen Frieden verlegen, von der Obrigkeit mit willkürlicher und dem Verbrechen nach eingerichteter Straffe belegt.

Haus-Fuchs, ist nichts anders als ein gemeiner Eyer-Kuchen, der aus Semmel, Milch, Mehl, Eyer und Butter oder Fett von dem gemeinen Volck auf unterschiedene Art zubereitet wird.

Haus-Genossen, werden nicht nur diejenigen genennet, welche bey einander zusammen in einem Hause, vor Miet-Geld, so der Herr des Hauses bekommt, oder umsonst wohnen, sondern man verstehet auch darunter die, so zu der Gemeinschaft einer vollkommenen Haushaltung gehören, und in eines Lohn und Brote seyn. Siehe Brötlinge.

Haus-Geräthe oder **Haus-Kath**, hegreiffet in sich alles dasjenige, was zur täglichen Nothdurfft in Stuben, Küchen, Kammern und andern Gemächern gebraucht wird, oder sonst zu Anszierung eines Hauses vonnöthen ist, und läset demnach dasselbe gar füglich sich in nothwendigen oder unentbehrlichen, und in überflüssigen oder unnöthigen abtheilen. Zu der ersten Art gehören allerley Tische, Stühle, Stühle, Betten, Bett-Gestelle und Vorbänge, Teppiche, Leuchter, Spiegel, Schräncke, Kasten, allerley Tisch- und Küchen-Geschirr, an Zinn, Messing, Kupffer &c. Nachst diesen aber wird auch zu befondern Orten, ja in den zu gewissen Verrichtungen befondern angelegten Häusern, dergleichen Back-Brau-Brem-Wasch-Häuser und s. f. ebenfalls besondere Haus-Geräthe erfordert, davon an keinem Orte Meldung geschehen. Alles Haus-Geräthe soll nicht nur nach seinen befondern Abtheilungen, in ein richtiges Inventarium jedesmahl gebracht seyn, der Abgang und Zuwachs angemerket und das Inventarium fortgesetzt, sondern auch in einer Haushaltung vornemlich in guter Ordnung gehalten, und nachdeme etwan ein und anders gebraucht, verliehen, oder sonst von seiner ordentlichen Stelle

Stelle verrückt worden, wiederum an seinen gehörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange mit Verlust der Zeit, und mit Ungedult darnach suchen dürfe. Wie denn dieses letzte auch erfordert wird, das Geräthe in acht zunehmen, zu bewahren und über dieß, den Raum in Zimmern, Kammern und im Hause zu sparen. Denn dazu dienet sonderlich diese Anstalt, daß alles gleich an seinem Ort in bequeme Ordnung wieder gesetzt, gelegt, gehängt und gesteckt werde.

Haus-Gesinde, siehe Gesinde.

Haushälterin, heisset diejenige Person, welche alles dasjenige sorgfältig in acht nimmt und veranfalet, was bey Verwaltung eines wohlmeinlichsten Haus- Wesens thätlich zu besorgen verformt. Weil eine Haushälterin allermast von Wittbern und unverheyratheten Personen angenommen wird, und in diesem Stück die Frauen-Stelle vertritt, indem ihr die völlige Disposition über das Gesinde, Küche und Keller, und was zur Haushaltung gehöret, überlassen ist, so daß sie alles zum Besten des Haus- Herrns handhaben soll; so wird überhaupt von dergleichen Person erfordert, daß sie Ehrlich, sorgfältig, der Ordnung sehr wohl zugethan, und darbey des Haus- Wesens in allen Stücken wohl erfahren sey. Diese Stücke betreffen nur die durch die Gewohnheit sonderlich dem weiblichen Geschlechte in der Wirtschaft zugetheilten Objecte, Zwecke und Geschäfte, davon schon unter dem Worte: Frau, it. Ehe-Frau, etwas gedacht worden. Allermassen in diesem Stück eine Haushälterin, wann keine Frau da, oder dieselbe keine Haushälterin oder zu zart, krank, oder zu vornehm ist, sich um die Haushaltung zu bekümmern, eben das zu thun hat. Wann aber eine Frau zuagen, so wird auch wohl noch von einer solchen Person allerhand weibliche Bedienung und Aufwartung erfordert. Von allen diesen Verrichtungen des weiblichen Geschlechtes in der Haus- Wirtschaft ist nun an seinen Orten und unter ihren Benennungen hier gehandelt, unter dem Wort: Frau, aber insgemein davon geredet. In vor solche Personen nützet insonderheit dieses öconomische Lexicon. Man hat aber auch ein eigenes Frauenzimmer-Lexicon.

Haus-Sahn, siehe Sahn.

Haushalten, heisset zwar überhaupt solche Geschäfte treiben, welche mit Geld, Geldes- Werth, Credit und Diensten oder denen Gütern, d. i. Mitteln, Nothdurft, Bequemlichkeit und Reichthum zu dem Ende zu erlangen, in acht zu nehmen, und so gerecht als kluglich anzuwenden vorgenommen werden, damit man seinen und anderer ihren Zustand, sonderlich was diese betrifft, nach denen verschiedenen Graden der allgemeynen und besondern Liebe und Wohlthätigkeit am allernächsten in Ansehung des zeitlichen und dadurch auch des ewigen Lebens vollkommener machen möge, und deswegen man die verschiedenen Objecte jedes Geschäfts, die Zwecke, so damit zu er-

langen, und die Geschäfte selbst, dadurch der Zweck mit dem Objecto zu erlangen, nicht nur theoretisch, sondern auch aus der Erfahrung, und zwar sonderlich bey demjenigen erlaubten und an sich den göttlichen und menschlichen Gesetzen gemässen Nahrungs- Geschäfte insonderheit, wozu man durch Amt, Stand, Alter, Geschlecht, innerliche und äußerliche Kräfte des Leibes und der Seelen, äußerliche Gelegenheiten und Umstände, wie auch durch seine Vorgesetzten berufen ist, sehr klar, gründlich und deutlich erkennen, hernach aber mit fleißiger Arbeit, Sorgfalt, Wachsamkeit, Überlegung und muthiger Ausführung unter göttlichem Segen und in einem desselben fähigen Zustande seiner Seele, zur wirklichen Ausübung bringen muß. Allein im besondern Verstande, heisset eigentlich Haushalten, diese Geschäfte in einem vermittelst der ehelichen, elterlichen und hausherrlichen Gesellschaft, und also in einem daraus entstehenden Hause, entweder als Herr und Eigenthümer, oder auch im Rahmen des Hausherrns, treiben, und also an stat des ledigen Standes eine Haushaltung anfangen, führen und dirigiren. Und in solchem Verstande sagt man: In dem oder jenem Dorffe sind so und so viel Haushaltungen, d. i. Familien, Hauswirthschaften. Und hieraus ist zugleich zu bestimmen, was da sey ein

Haushalter, Oeconomus. Allermassen dieses Wort im weitläufftigen, besondern, ja so gar in einem allerbesondern Verstande, nachdem nemlich das Wort Haushalten gebraucht wird, angenommen werden kan. Im weitläufftigen Verstande bedeutet es eine Person überhaupt, die ein Nahrungs- Gewerbe treibt und ein Amt hat. Ein lediger Knecht ist in so weit ein Haushalter, so weit er entweder mit seinem Lohn als Eigenthümer, oder aber mit dem Futter, Wierden und dem Dienst seines Herrns als ein Dienst- Bote wirtschaftet, aut oder schlimm haushält. In besondern Verstande aber kommt dieses Prädicat einem ieglichen Haus- Vater oder Haus- Wirt zu; am allerbesondern aber wird derjenige verstanden, der eine Haus- Wirtschaft auf dem Lande, sowohl was den Feld- Bau, Wiese- Wachs, Vieh- Zucht, als andere zu einer ordentlichen Haushaltung gehörige Stücke anbetrifft, recht schaffen zu verwalten weiß, und dems dahero von der Eigenthums- Herrschaft eines Gutes oder Vorwerks, oder auch ganzen Amtes, die Ober- Aufsicht über alles und jedes anvertrauet, die Haushaltung richtig zu führen anbefohlen, und die übrigen zur Hauswirtschaft gehörige Bedienten, samt dem Gesinde untergeben worden. Er mag nun den Titel eines Amtmanns, oder Schöffers, Verwalters, Meyers, Bogts, Amts- oder Korn- Schreibers führen, so soll er gottesfürchtig, aufrichtig, getreu, verständig, fürsichtig und sorgfältig, hinaenen durchaus nicht eigenmächtig, noch zu streng und wider die Billigkeit, sondern in allen sich ereignenden, wider Gottes Ehre und seiner Herrschaft Interesse

laufenden Fällen ein gerechter und unparteyischer Richter seyn, oder zum wenigsten der Herrschaft, ohne Ansehen der Person, davon gründlichen und wahrhaften Bericht erstatten; die ihm anvertraute, des Amtes, Ritter-Gutes, oder Vorwerks Gerechtsame betreffende Documenta und Brieffschaften, in gleichen die mit denen Unterthanen und Benachbarten getroffene Vergleichs, und derer unter ihm stehenden Bedienten und Nachterre, als Jägers, Branners, Fischers, Zieglers, Schäfers, Schenk- u. Wirts, Müllers u. Instruktionen, Befallungen und Contracte sich wohl bekannt machen, und daß aller Orten denselben ohneverbrüchlich nachgelebet werde, fleißig Achtung geben; die Zins-Gült-Zehend-Düngung: Saat-Heu-Ernde: und Holz-Register richtig führen; das Inventarium, oder die Verzeichniß alles desjenigen, was ihm im ganzen Amt oder Gute übergeben worden, in gutem Stand und Ordnung erhalten, selbiges alle Viertel-Jahr richtig durcharheben, und den Ab- und Zugang gehörig anmerken; sein Diarium oder Tage-Register nebst andern Manualien treulich und fleißig halten, alle Einnahme und Ausgabe täglich eintragen, und niemand ohne seiner Herrschaft Befehl, oder seines Amtes Erbeischung und Nothdurft etwas geben; Ja auch nach Befinden ordentliche jährliche Haupt-Rechnung machen und solche ablegen. Siehe Haus-Buch. Er soll auch ferner nach aller Möglichkeit dahin besorget seyn, daß er sich mit getreuem und fleißigem Gefinde verhalte, und dasselbige in guter Zucht und Gehorsam halte; das Feld zu rechter Zeit gebührend bestellen lasse, auch sonst andere Feld-Haus- und Stall-Arbeiten fleißig und manierlich anordne. Die Teiche oder Weiher soll er fleißig und zum öftern visitiren, die Dämme, Rechen, Kluder, Parßen, Ständer, Ein- und Ausflüsse besichtigen, und den sich allenfalls ereignenden Mangel auf das schleunigste repariren und verbessern lassen; ingleichen daß an dem Gehölze so wohl als an der Wild-Bahn oder Wild-Fuhre, durch widerrechtliche Einriffe derer Benachbarten, durch heimliche Wildpret-Diebe, durch Abweidung des jungen Holzes, durch verbotene Gräseren, oder in andere Wege kein Schaden geschehe, entweder selbst, oder weil ihm auf alles Achtung zu geben nicht möglich, durch den Jäger, Flur-Schützen, oder Holz-Förster, die Gehölze, Heiden und Fluren zum öftern begehren lassen; zur Sommerszeit die Tagelöhner, Fröhner, Schnitter und Mäher auf den Feldern und Wiesen, auch anderer Orten, wo sie arbeiten; zur Winterszeit aber die Drescher in den Scheunen fleißig visitiren und besuchen, und selbsten zusehen, daß man so wohl mit der Arbeit, als dem Getraide treulich umoehle, auch selbiges rein und völlig ausgedroschen werde; zu welchem Ende er öfters etliche Bunde nachdreschen lassen, und nach befundener Faulheit, oder Unachtsamkeit und Betrug, die Drescher zur verdienten Straffe ziehen kan. Er muß sich auch

keinesweges verdriffen lassen, sowohl bey Tag als bey Nacht, früh und spat, sowohl auf die Fuhr- oder Acker-Knechte, als alles übrige Gefinde gute Achtung zu geben, dieselben öftermahls und unversehens zu visitiren und zu besuchen, ob sie sich in ihrem Geschäfte und vorhabender Arbeit, der Gebühr und Billigkeit nach, verhalten, und nicht etwan mehr zu Schaden als zu Nutzen arbeiten. So soll er auch sorgfältig darauf bedacht seyn, daß er dem Vieh sein Futter genugsam verschaffe, damit man mit der Fütterung den Winter durchaus langen möge, und sich kein Mangel erzeige: dahero soll er zeitlich einen Uberschlag machen, und nach Befinden, den benötigten Vorrath an Heu, Stroh, Schrot, Kleen, Kraut, Rüben, Möhren u. a. m. ohngefährum herbey schaffen; nicht weniger ein wachsames Auge sowohl auf das Vieh, als auch auf das Gefinde haben, alle Tage, sonderlich zur Winterszeit, in die Vorwache, Pferde- u. Rind- und Ziegen- u. Vieh- Ställe, Schweins- u. Koben und Schäferereyen, umher gehen, und selbst zusehen, daß das Vieh alles und jedes zu rechter Zeit und nach Nothdurft gesüttet und getränkert, die Fütterung nicht veruntrauet, oder sonst durch unfleißiges Gefinde vernachlässiget, noch mit Ueberfluß und Unrath verschwendet und zu nichte gemacht werde. Hiernächst soll er die Getraide-Haus- und Mals-Böden, Milch- und Speise-Gewölber, Rauch-Kammern, Keller und Küch-Kästen, fleißig verschlossen halten, auch das Getraide öfters wenden und umführen; nicht weniger, wo an herrschaftlichen Gebäuden, sie haben Nothmen, wie sie wollen, etwas schad- oder mangelhaft, demselben bey Zeiten helfen; bevorab aber die Dächer, Fenster, Läden, Thüren, Schösser, (welche wenigstens alle Viertel-Jahr einmahls fleißig mit Klauen-Fett einzuschmierren), Bänder und Riegel verbessern lassen, damit durch Wetter, Regen, Schnee, Vögel, Ratten, Mäuse und anderes Ungeziefer, in gleichen durch ungetreuens und diebisches Gefinde kein Schaden geschehen möge. Durch die herrschaftlichen Felder, Wiesen und Gehölze, soll er keine neue ungeröbliche Fuhr-Estrassen oder Fuß-Steige machen lassen, auch auf die wilde Fischereyen und besonders auf die herrschaftlichen Häge-Wasser gute Aufsicht halten, damit die Herrschaft darinnen nicht beeinträchtigt, noch von denen Unterthanen oder andern darinnen geschet werde. Auf die Fröhner, welche, wo sie nicht selbst kommen können, gute und tüchtige Leute, und nicht Kinder auf die Arbeit schicken müssen, jedes auch die besten Lage richtig verrichten, und früh zu gebührender Zeit an die Arbeit, auch Abends nicht zu zeitig wiederum davon gehen solle, gute Aufsicht, auch mit denselben richtige Kerts-Hölzer, und alljährlich ein ordentliches Fröhner-Register halten: alle Erb-Haus-Grate- und andere Zinsen, zinsbare Stücke, Pacht- und Schug-Gelder, und andere Gefälle, so viel nur immer möglich, zu rechter Zeit eintreiben, und

und nicht aufwachsen lassen; jedoch auch, gestalten Umständen nach, mit denenjenigen, so durch Mißwachs, Wetter- und andere Schäden an der Zahlung verhindert werden, Geduld zu haben, oder ihnen mit Vorberust und Einwilligung der Eigenherrschaft einen billigen Nachlaß anzugeben lassen; dem Gesinde in Speise und Tranc nicht abbrechen, selbiges auch zu rechter Zeit auszahlen, und ohne ungnosam erhebliche Ursachen, ihren Liebs-Lohn nicht vorenthalten, nicht weniger dasselbe mit aller Sittsamkeit regieren, und eher nicht, als wenn die Güte gar nicht verfangen will, das Rauche heraus kehren. Er soll auch durch den Pförtner, Thor-Wärter oder Amts-Knecht, alle Abend, wenn das Gesinde gespeiset und Schlafens-Zeit ist, das Hofe-Thor und die Thore fleißig verschließen, und ihm jedesmahl die Schlüssel überantworten lassen, wodurch dem Gesinde das heimliche Auslaufen verwehret, und alle Gelegenheit zu partiren, und sonst böse Händel anzuklaffen, gänzlich abgeschnitten werden kan. Seine Rechnung soll er, nachdem es seine Pflicht erfordert, entweder jährlich, Viertel-jährlich, Monatlich, oder so oft es seiner Herrschaft gefällig, fleißig und treulich ablegen, auch solche nebst der Casse dergestalt accurat und gewissenhaft führen und halten, daß er alle Augenblicke im Stande sey, seiner geführten Administration halber, Rede und Antwort zu geben, und seine Casse ohne Abgang übergeben zu können. Endlich soll er außer seines Herrn Geschäfte, noch ohne desselben Vorwissen nicht verreisen, noch einige Nächte aus dem Hause bleiben; so es aber auf erhaltene Erlaubniß geschieht, die ihm anvertraute Haushaltung nicht alleine lassen, sondern getreue Aufseher bestellen, welche nach seiner Anordnung und Befehl, die vorkommenden Arbeiten verrichten lassen; was passiret, fleißig in Obacht nehmen, und ihm bey seiner Anheimkunft von allen ausführlichen und aufrichtigen Bericht erstatten. In Summa, wer den Nahmen eines solchen Haushalters mit Rechte führen will, muß in allem, und vor allen munter, wachsam, redlich, getreu und wahrhaftig seyn, seiner Herrschaft Nutzen und Bestes in alle Wege suchen und befördern, Schaden und Nachtheil aber, nach äußersten Kräften und Vermögen abwenden und verhüten, sich alles liebedlichen Lebens, auch gottlosen Fluchens und Schwörens enthalten, und in allen Dingen seinen Untergebenen zum guten Exempel darstellen, solchenfalls werden sie ihm allen gebührenden Respect und Ehrerbietung, die Herrschaft aber ihm allen guten und gezeigten Willen zu erwäisen benoven werden. Allein es läßt sich hier nicht alles so umständlich an- und ausführen, was zu einem rechten Haushalter gehöret. Im Art. Haushalter ist ein allgemeiner Begriff gegeben, der sich auf die Oeconomische Wissenschaft und Klugheit beziehet. Ein Haushalter muß nach diesem Begriff ein solcher seyn, der nicht nur Theoretisch und aus Büchern, sondern auch

durch Erfahrung nach und nach zu Haushalten weiß und wirklich Haushalten kan, daher man nur bedenken darf, was Haushalten heiße, so werden viel mehrere Eigenschaften daraus hergeleitet werden können. Doch schicken sich auch nicht alle zu diesen Eigenschaften. Ein künftiger Haushalter muß theils natürliche, theils erlangte Gaben besitzen, und zu der eigentlichen Haushaltungs-Wissenschaft und Kunst durch verschiedene Dinge vorher zubereitet seyn. Es gehöret dazu ein aufgeweckter lebhafter Kopf, der mit einer guten Erfindungs- und ziemlichen Urtheilungs-Kraft, wie auch einem gesunden Leibe versehen, nicht zu schläfrig und nicht zu hitzig und übereilend in seinen Actionen ist, sich etwas in der Welt umgesehen hat, der teutschen Sprache wenigstens recht mächtig und im Starbe ist, ein gut Concept zu machen, einen lateinischen und frantzösischen Terminum verstehet, und das Rechnungs-Wesen inne hat. Nebst einer guten Erkenntniß in der Religion, etwas in der Historie und moralischen Wissenschaften, sonderlich im Rechte der Natur und allgemeinen Klugheit aethan haben, ist sehr gut. Wann sich einer auch ein wenig in denen bürgerlichen, Lehn- und Kirchen-Rechten finden kan, so ist es desto besser. Noch vortreflicher aber ist es, wenn er einen nützlichen Unterricht in denen Versuchen und Experimenten der Natur-Lehre, sonderlich in der Natur-Geschichte, von der Erde, denen Pflanzen und denen Thieren hat, in der Aufzucht und Arzeney-Kunst aber nicht ganz unwissend ist, und etwas practisches von der Mathematic, sonderlich der Land-Bau-Kunst und Mechanic verstehet. Wenn er nun solchergestalt zubereitet ist, oder sich unter dem eigentlichen Studio oeconomico, zugleich hierinne geschickt machet, alsdenn hat er vor allen Dingen nöthig, sich eine generale und zusammenhängende Idee von allen oeconomicis Stab- und Land-Wirtschafts-Geschäften, wie auch der damit verknüpften Policey zu machen. Denn die Wirtschaftlichen Geschäfte hängen unter sich zusammen. Man kan kein einziges recht gründlich verstehen und recht klug ausüben, wenn man nicht von denen übrigen wenigstens einigen Begriff hat. Darauf aber ist es nöthig, daß er insonderheit diejenigen landwirtschaftlichen Geschäfte, welche mit Land-Ritter- und Cammer-Gütern oder Aemtern gemeinlich verknüpffet sind, und also die eigentliche Wirtschafts-Amtrung, so von Justiz-Aemtern, als dazu zugleich ein gelehrter Jurist erfordert wird, unterschieden sind, gründlicher verstehen lerne, dazu denn theils eine todte, theils eine lebendige, theils eine theoretische, theils practische Anweisung dienlich. Die todte und theoretische Anweisung bekommt man in Büchern und Schriften, wie denn heut zu Tage hierinne alles in teutscher Sprache vorhanden ist. Sie macht es aber nicht aus, ist nicht zulänglich und zuverlässig, und der Zehute schickt sich nicht dazu, aus Büchern was zu lernen. Gelehrte können

können noch eher damit fort kommen. Allein ein solch Subjectum, wie hier betrachtet wird, kan ohne lebendige und mündliche Anweisung wenig doraus lernen: Daher diese höchst nothig und nützlich ist. Diese lebendige theoretische Anweisung nun sollte man auf hohen und niederen oeconomicischen und vor die politische Jugend, die eben nicht studiren, gleichwohl aber nicht im niedrigen Stande bleiben will, bekommen können, welche aber noch fehlen und deswegen in denen Leipziger Sammlungen ein umständlicher Entwurf von ihrer Einrichtung zu finden ist. (Siehe das IV Stück n. 4.) Oeconomicische Policiey- und Cameral-Collegia gehören ebenfalls auf Universitäten theils vor solche, die nicht eben Gelehrte werden, theils vor solche, die als Gelehrte, ein solch Amt, oder sonst einen Dienst verwalten wollen, wo sie nebst der Rechts- und Gottes-Gelahrtheit, auch einige Haushaltungen, oder eines andern Haushaltung führen müssen. Was die lebendige practische Anweisung anbetrifft, so wird aus selbiger, wenn nicht wenigstens eine von denen letztgedachten theoretischen, todten oder lebendigen Anweisungen damit verbunden wird, oder vorher gehet, selten ein recht gründlicher Haushalter, wiewohl auch ohne practische Anweisung jene die Sache nicht ausmachtet. Denn diese bestehet darinnen, daß man nach einem solchen gelegten Grund bey einem erfahrenen Haushalter auf einem Gute oder Amte selbst gegenwärtig sey, die Geschäfte sehe, nach denen Regeln unterrichte, selbst Hand anlege, und solche unter der Anführung, Erinnerung und Correction eines erfahrenen Haushalters treibe. Wann nun ein solcher zubereiteter Candidat zu wirtschaftlichen Verwaltungen hernach selbst sein vom kleinen zum größern in Haushaltungs-Ämtern dienet, so wird durch tägliche Erfahrung, indem man in Haushalten nie auslernen kan, darauf endlich ein recht vortreflich nütlicher und habiler Haushalter, ja ein particulair Cameralist doraus, der, wann er gerecht und tugendhaftig dabey ist, oft mehr als 20 Gelehrte Juristen und Advocaten, die nichts von der Wirtschaftss- Antiverey und der doraus fließenden Land-Policiey verstehen, in einem Staate nützet und zur gemeinen Wohlfahrt beyträgt. Man kan aber auch leicht begreifen, wie viel endlich ein Gelehrter, der die Haushaltung so gelernt hat, cent pro cent nütlicher und geschickter als ein Un- oder Halbaelehrter sey.

Haushaltungs-Kunst, oder die Kunst Hauszubalten, Oeconomic, Oeconomicische Wissenschaft, ist eine practische Wissenschaft, wobey nach der Weisheit Klugheit und Kunst fast alle gelehrt Wissenschafts-Geschäfte zu dem Ende appliciret werden, damit man theils insgemein und überhaupt derselben Objecta, Zwecke, und die bestimmte Art und Weise derselben damit anzustellenden Geschäfte, so wohl an sich, als die Hülfss-Personen, Werkzeuge

und Vortheile, theils die darunter begriffenen besondern Nahrungs-Geschäfte ihrer eigentlichen Natur und Beschaffenheit nach, erkennen, solich diejenigen Mittel wissen und zu brauchen lerne, wodurch entweder ein ganzes Land, oder aber ein grosser Herr, oder endlich ieder Untertan, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum erlangen, erhalten, und zur Beförderung der äußerlichen Glückseligkeit, auf eine geordnete Weise anwenden, und zur Beförderung der äußerlichen Glückseligkeit, auf eine geordnete Weise anwenden, und zur Beförderung der äußerlichen Glückseligkeit, auf eine geordnete Weise anwenden. Sie erfordert theils Verbereitungs-Wissenschaften und Hülfss-Mittel, sonderlich wann sie ein Gelehrter studiret, (siehe davon im Art. Haushalter), theils aber begreift sie verschiedene andere Theile unter sich. Denn sie ist entweder die allgemeine oeconomicische Wissenschaft, worinne die ersten und generalien Sätze der wirtschaftlichen öffentlichen und Privat-Klugheit der Fürsten und Unterthanen vorgetragen werden. Und darum bestimmet sich die Weltweisheit in derjenigen moralischen Disciplin, welche von der allgemeinen Klugheit handelt: Oder sie ist die Special-Oeconomic, welche von denen Haupt-Nahrungs-Geschäften insbesondere mit Voraussetzung, nicht nur letztgedachter Oeconomic generalis, sondern auch vieler anderer Theile der Welt-Weisheit, der Gottes-Rechts- und Arzney-Gelehrsamkeit handelt, solich als eine ganz besondere practische Wissenschaft zum practischen Leben und zur praxi aller Theile der Gelehrsamkeit anzusehen ist. In so ferne sie nun die Natur und Beschaffenheit jedes Nahrungs-Geschäfts an sich betrachtet, wie solch ein ieder Privat-Haushalt verstehen muß, so ist es die *oeconomia privata*: In so ferne sie aber aus solcher Betrachtung auch zeigt, wie jedes Nahrungs-Geschäfte eines ganzen Landes an sich und in dem Zusammenhange mit andern durch allerhand weise Gesetze und Anstalten so einzurichten (als welches eben die Policiey ist), damit das Land in floriranten Nahrungs-Zustand gesehet werde, so heist es *oeconomia publica*. Und da hieraus zugleich gezeigt wird, wie gute Policiey-Gesetze und Anstalten zu erfinden, zu erklären und zu appliciren, ja die alten zu verbessern sind, so entsethet doraus eben die oeconomicische Policiey-Wissenschaft. Diese alle sind nur die Grund-Wissenschaften von dem dritten Theile, so von der Oeconomic der Fürsten handelt, welche man die Finanz-Rent- und Cameral-Wissenschaft nennet. Und wenn man alles insonderheit auf dieses hinausführet, wie ein grosser Herr sein bereitstes Vermögen solchergestalt gründen, erhalten, vermehren, und dergestalt, theils zum besten seines Staats, theils seines hohen Regenten-Standes und Hauses durch Klugheit und irdentliche Einnahme und Ausgabe nach gewissen Maximen verhalten soll, damit er allezeit einen jährlichen betrachtungswürdigen Uberschuss haben möge: so heist solches alles zusammen, das Cameral- oder Finanz-Wesen. Die *oeconomia privata specialis*

an sich aber sowohl, als die *oeconomia publica* und *oeconomische Policiey*: Wissenschaft läßt sich ferner eintheilen, in die Wissenschaft von der Land- u. Wirtschaft und Stadt- u. Wirtschaft. Die erste handelt von dem Erden-Bau über und unter der Erde und der Vieh-Nahrung, zeigt auch eigentlich am nächsten, wie man die rohen oder doch nur etwas ohne Handwerk und Kunst zu mehrer Verbesserung zubereiteten Güter, dadurch aber Geld und gemeinen Credit erlangen, bewahren und anwenden könne. Daher sie von ganken Dörffern, Nemtern, Kreisen, Landgütern, dem Acker- u. Garten- u. Weide- und Wiesen Bau, dem Wald- u. Forst- und Holzwesen, dem Bergwerks- u. Schmelz- u. Sieb- u. Salz- u. Koch- u. Brau- und Mühlenwesen handelt, hiernächst aber die zahme und wilde Vieh-Nahrung und Zucht, sowohl der vierfüßigen Thiere, als des Geflügels und der Fische, theils in der zahmen Haus- u. Viehzucht, und Fischerey in Teichen, theils bey der Jagd und wilden Fischerey, auf diese Weise betrachtet, und jedesmahl die nöthigen besondern Policiey- u. Befesse und Anstalten angiebt und zeigt. Die Stadt- u. Wirtschaft aber, welche die Land- u. Wirtschaft zum Grunde hat, lehret, wie man die rohen Güter vollkommener machen. Dienste erlangen, befördern und sonderlich dadurch mehr Geld erwerben, solches verkehren, und so gar Geld, als eine Waare kaufen und verkaufen, Geld mit Geld verdienen, ja sonderlich Kaufmanns- u. Credit haben, folglich dieses alles erlangen, bewahren, erhalten und anwenden kann. Daher sie dann von denen Städten, deren Wissenschaften, und Künsten, so ferne solche Erwerbungs- Mittel sind, ferner von Handwerkern, Manufacturen und Fabriken, ingleichen von denen Commercien, wie auch andern Stadt- u. Nahrungs- Arten handelt.

Haushaltungs- u. Buch, heisset dasjenige, darinnen die Wissenschaft oder Haushaltungs- u. Kunst, wovon im vorigen Artikel gehandelt worden, entweder nach denen all-gemeinsten Fällen, oder alle Theile in einem Zusammenhang, oder nur einen und andern Theil, oder endlich am allerbestendsten dieses und jenes Nahrungs- u. Geschäfte aus der Land- oder Stadt- u. Wirtschaft lehret. Von allen diesen Schriften, oder Büchern, findet man nun in des Hrn. von Kohrs Haushaltungs- u. Bibliothec, Naudai Bibliotheca politica, Wilderbeck's Dörff- u. Landrecht, in Dittmars Einleitung zur *oec. polic.* und *Cameral- u. Wissenschaft*, des Rath Zinckens Einleitung zu den *Cameral- u. Wissenschaften*, und in eben desselben *Cameralisten- u. Bibliothec*, in der *oec. fama*, und in denen Leipziger Sammlungen, wie auch hier in diesem Lexico, die nöthigsten und besten, ja auch zum Unterschied die schlechten angegeben, und bekannt gemacht. Ja in des Prof. Dittmars und Rath Zinckens letzt gedachten Büchern findet man die *Special- u. oeconomic* nach ihren Theilen und nach Art einer Wissenschaft

und in einem kurzen Zusammenhang vorzustellen, den Anfang gemacht, da sonst dieselbe wohl am allerwenigsten auf diese Art abgehandelt, und in einem besondern Buche dergestalt vorgetragen worden, weil diejenigen, die etwas nützliches davon geschrieben, damit zufrieden gewesen, daß sie als gute und wohlverfabrene *Oeconomi* die Sache nur beschrieben, obgleich die Materien nicht nach Art einer Wissenschaft gehörig zusammengehänget, ingleichen ordentlich, wie eines mit dem andern verbunden, und aus demselben diese und jene Wahrheit zu folgern, vorgetragen worden. Unter denen die überhaupt von der Land- u. Oeconomie geschrieben, ist Coleri Haushaltungs- u. Buch, des Herrn von Hohbergs Unterricht vom adelichen Land- u. Feld- u. Leben, Fischers *Oeconomia suburbana*, Böcklers nützliche Haus- u. Feld- u. Schule, Hrn. Lic. Hoffmanns Klugheit hauszuhalten, Herrn von Kohrs Einleitung zur Landwirtschaft, Striessers Landwirtschaft der Deutschen u. a. m. worzu noch zu zählen die *Lexica Oeconomica*, denen sich nunmehr gegenwärtiges zur Seite stellet. In diesem ist man bemühet gewesen, alles, was bey einer Haushaltung beydes auf dem Lande, täglich ja stündlich, als in der Stadt, soweit die all-gemeine Nachricht einem Landwirt nöthig und die Stadt- u. Wirtschaft mit der Land- u. Wirtschaft zusammenhänget, zu wissen vorzukommen kan, zusammen zu tragen, darbey man zuvörderst von den Wörtern sowohl, als denen Sachen selbst richtige Erklärung gegeben, dererselben Alter und Eigenschaften, nicht weniger die darneben sich erzeigende Eintheilung, abgehandelt, die Wartung, Pflanzung, und was sonst noch bey der Aufnahme einer Sache zu beobachten, hinzugesüget, und endlich den Nutzen und Gebrauch, oder auch den daraus erwachsenden Schaden angeführet, den man sich gewiß davon zu versprechen hat. Von der Stadt- u. Wirtschaft haben wir noch keine einzige Abhandlung überhaupt. Der einzige D. Becker mit seinem Discours vom Auf- u. Abnehmen der Städte und Länder könnte hieher gezogen werden. Sonst aber hat man sehr viel particuläre Schriften, dahin sonderlich fast alle Schriften des fleißigen Hrn. Hoffrath Marpergers gehören. Siehe Haus- u. Buch.

Haushaltungs- u. Geschäfte, u. Wirtschaft, oder Nahrungs- u. Geschäfte. Ein Geschäft ist überhaupt eine gewisse determinirte Anwendung seiner Seelen- u. Leibes- u. Kräfte entweder zusammen oder der ersten oder der andern besonders, auf ein gewisses Object oder Mittel, um dadurch einen gewissen Zweck zu erreichen. In der Haushaltung haben wir allerhand einander subordinirte Mittel und Zwecke, die müssen erlangt, in acht genommen und angewendet werden, um Vermögen, dadurch aber Nahrung, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum, oder einen gewissen Theil des vollkommenern Zustandes in Ansehung unsers Vermögens, folglich un-

feres seiblichen Lebens zu erlangen, zu bewahren und anzuwenden. Und eben diese determinirte Anwendung der Kräfte solches zu erlangen, zu erhalten zc. heist ein Haushaltungs-Geschäfte, oder eine gewisse Art und Weise der Anwendung seiner Kräfte auf Vermögen zeitlicher Güter zc. Diese Objecta und Zwecke sind in dem einzigen Worte Vermögen an zeitlichen Gütern, nehmlich Geldes-Wert, Geld, Dienste und Credit, sehr vielerley und darunter begriffen. Und daher sind auch derer Haushaltungs-Geschäfte vielerley; die aber entweder in ihrem Zusammenhange oder jedes an sich, bis auf eine gewisse Einfachheit resolviret und betrachtet werden können. Denn jedes Geschäfte ist entweder eine einzelne Handlung, oder eine aus vielen Handlungen bestehende und vielerley Objecta und Zwecke angehende Handlung. Dieses sind zusammenfassende, jenes einfache Geschäfte. Wenn man die Wirtschaft lernen will, muß die Natur und Beschaffenheit der Wirtschaft-Geschäfte, nehmlich ihre Objecta, Zwecke und die Art und Weise der Anwendung der Leibes- und Seelen Kräfte, um bey einem Object, z. E. dem Acker, den Zweck, z. E. Früchte zu erlangen, in acht zu nehmen und anzuwenden, deutlich erkennen, damit er solcher gestalt das ganze Nahrungs-Geschäfte, so aus vielen Geschäften bestehet, in seinem Zusammenhang zu erkennen und auch ihren Unterscheid einzusehen geachtet sey. Derowegen muß das Nahrungs-Geschäfte überhaupt in seine Haupt-Geschäfte, oder dieselben wieder in ihre besondere darinne begriffene Geschäfte, und davon wiederum jedes Geschäfte, so fort analysiret und resolviret werden, bis daß man einen deutlichen und gründlichen Begriff, von der ganzen Wirtschaft sowohl, als eines jeden Haupt-Geschäftes habe, und also die Natur dessen einsehen, d. i. jedes sein Object, seinen Zweck und die Art und Weise, seine Kräfte darauf zu wenden, aus genaute erkenne. Diese Arten der Wirtschaft-Geschäfte können nun nar hieltlich auf drey Haupt-Classen gebracht werden. Nehmlich ein Object, und denselben Zweck oder Nutzen zu erlangen, zu bewahren oder in acht zu nehmen, und endlich den Zweck anzuwenden. Siehe noch mehr davon in vorhergehenden Artickeln.

Haus-Herr, wird derjenige genennet, unter dessen Nahmen eine Haushaltung geführt wird, ob schon nicht allezeit diese Person die Veranstellung und Verordnung hierzu selbst erteilet, vielweniger eigene Hand anleget.

Haus-Fund, siehe Fund.

Haus Jungfer, siehe Ausgeben.

Haus Knecht, siehe Knecht.

Haus Lauch, siehe Haus-Wurz.

Haus Magd, siehe Magd.

Hausmanns-Kost heisset eigentlich nur dasjenige Essen, so ein gemeiner Bürger oder Bauer, die an einigen Orten auch Haus-Leute gemeinet werden, täglich zu genieffen pfleget, und mehrentheils nur in solchen Arten

der Speise bestehet, welche unter den Zuges müssen begriffen, und die er in seiner Haushaltung entweder selbst erbauet, oder doch mit den wenigsten Kosten angeschaffet werden können, auch jedesmahl etwas davon vorräthig, zu seiner Bedürfnis im Hause halten soll. Es ist aber durch den Gebrauch mit diesem Worte so weit kommen, daß man überhaupt eine ordentliche tägliche Mahlzeit, die ein jedweder nach seiner Einrichtung einzunehmen gewohnt, in Ansehung eines besondern Tractements, wobei außerordentliche und mehrere Speisen aufgesetzt werden, auch eine Hausmanns-Kost nennet.

Haus-Mittel pfleget man insgemein diejenigen Hülfss-Mittel zu nennen, welche bey einem sich ereignenden Zufall, er besuche in Anwendung einer Kranckheit, oder in einem Leibes-Schaden, indem man sich geschnitten, gebrauen, gekochten, etwas verrencket, oder sonst durch einen Fall beschädiget, sogleich auf frischer That gebraucht werden sollen, und in einer wohlbestallten Haushaltung, jedesmahl entweder selbst anzutreffen sind, oder doch mit leichter Mühe angeschaffet werden können. Also z. E. Butter, wie sie aus dem Butter-Kas genommen, und noch nicht gesalzen, hellet vortreflich alle offene Wunden und Schäden, wenn sie nur darneben sein rein gehalten werden: Wer die Mutter-Beschwerung brauchen arme Leute den Antritt mit etwas abgekochtem weissen Haber und rohen, das ist annoch ungestampten Hirsens in einem alten Geschir zusammen vermischt, und warm über den Leib in einem Tuch geschlagen; u. s. f. Weil nun viele dergleichen Stücke, deren man in gegenwärtiger Abhandlung mehrere bey einer und der andern Erklärung mit zungemercket finden wird, da man solches weiß, in einer Land-Wirtschaft insonderheit nicht mangeln können; so werden diese in Betrachtung des gerinaen Werthes und des daraus entstehenden Nutzens, vielmahlen den köstlichsten Arzneyen vorgezogen: Und zu diesem Ende ist man bemühet gewesen, an diesem Orte eine weisläufige Specification nach alphabeterischer Ordnung anzuführen, wider welche Kranckheit, Leibes-Gebrechen, und andere üble Zufälle in gegenwärtigem Lexico ein und das andere probate Hülfss-Mittel beschrieben worden, welche entweder in einer wohl eingerichteten Haushaltung, wo nicht selbst erbauet, doch allezeit ohne grosse Kosten zu haben, oder selbst zubereitet werden mögen. Wer demnach z. E. eine Purgans oder Blutreinnigung zu gebrauchen verlanget, kan nur die worte Blutreinnigung und Purgier-Mittel suchen, und se denn die Titel nachschlagen, dahin er verwiesen worden, so wird er allda bey fleischer Durchlesung ein Mittel hierzu vorgeschlagen finden.

Augen, so dunkel, siehe Augentrost, Nehe. **Augen**, so hitzig, s. Mittersporn, Rose, Karnten Distel, Käse.

Bauch

Bauch-Fluß, f. Rehe, Rose, Brombeer-
 Stauden, Hirsch.
 Bauch-Würmer, f. Rheinfahrn, Ringel-
 Blume, Roggen.
 Blasen-Stein, f. Juden-Stein.
 Blattern, f. Apffel.
 Blutreinigung, f. Bachungen, Bircken-
 Saft, Hirsch-Brunst.
 Böser Grind, f. Feigen-Baum.
 Böser Kopf, f. Andorn.
 Böses Geschwür zu zeitigen, siehe Wilfen-
 Kraut, Rosen-Wurz, Rosmarien.
 Böses Geschwür zu heilen, f. Apffel.
 Brand, f. Fette Henne, Hornungs-Blume,
 Klette.
 Bräune, f. Hauswurz, Hollunder.
 Brust-Reinigung, f. Isop, Hanff.
 Colica, f. Hirsch.
 Durchlauff, siehe Rosen-Wurz, Heidnisch
 Wund-Kraut.
 Engbrüstigkeit, f. Kohr, Viber-Klee.
 Entzündung, f. Vesfuß, Hauswurz, Heid-
 nisch Wundkraut.
 Fekende Sucht, f. Karpffe.
 Feigwurz, f. Wid-Stuben-Nus.
 Fieber, f. Rheinfahrn, Hirse, Roggen, Hei-
 de-Kraut.
 Finnen im Gesicht, f. Kettig.
 Flecke im Gesicht, oder wenn man von der
 Sonne verbrennt, siehe Rehe, Bircken-
 Saft.
 Flecke, blau, wenn man sich gestoßen, siehe
 Rheinfahrn, Rosmarien.
 Fleisch-Bruch, f. Heubechel.
 Klöße des Hauptz, f. Häring.
 Krost-Beulen, f. Hirsch.
 Gallen Fieber, f. Hirsch-Klee.
 Gelbesucht, f. Assel-Wurm, Wecher.
 Geschwür böses zu zeitigen, f. Wilfen-Kraut,
 Rosen-Wurz, Rosmarien.
 Geschwür zu heilen, f. Apffel, Hirsch.
 Geschwulst, f. Roggen, Kohr, Hornungs-
 Blume, Klette, Hanff, Käse.
 Gicht, f. Artich, Gamander.
 Grind, f. Kohr.
 Guldene Ader, f. Fette Henne.
 Hals-Geschwür, f. Isop.
 Hers-Beschwerung, f. Hirsch-Creuz.
 Herzhärdung, f. Hirsch.
 Hitzige Krankheit, f. Ringel-Blume, Haus-
 wurz, Häring.
 Hüner-Naagen, f. Hauswurz.
 Husten, f. Kettig, Hanff, Häring.
 Kalte Brand, f. Apffel, Hanff.
 Kopffweh, f. Rheinweide, Rose, Rosen-
 wurz, Bachmünz, Asselwurm, Hanff.
 Krampff und Reissen der Glieder, f. Re-
 gen-Wurm.
 Kupffer im Gesicht, f. Apffel-Baum.
 Lähmung, f. Gamander.
 Naagen-Überschlag, f. Heide-Korn.
 Milksucht, f. Rosmarien, Hirsch-Klee.
 Mundfäule, f. Rheinweide.
 Mutter-Beschwerung, siehe Antritt, Bad
 Stuben-Nus, Vibergeil, Rebhun.
 Nasen-Bluten, f. Fette Henne, Kirschbaum.

Nest, f. Hanff.
 Nocken, f. Ringel-Blume.
 Podagra, f. Regen-Wurm, Reiger, Ros-
 marien, Käse.
 Purgier-Mittel, f. Attia, Rhabarbar.
 Reissen in Gliedern, f. Regen-Wurm.
 Rothe im Gesicht, f. Apffel-Baum.
 Rose, f. Bachungen, Roggen, Hauswurz,
 Hollunder.
 Rothe Ruhr, f. Birn, Hirsch, Roggen, Haus-
 wurz.
 Schäden, offene, f. Heidnisch Wund-Kraut.
 Scharbock, f. Regen-Wurm, Viber-Klee.
 Schlaf, zu befördern, f. Wilsam-Kraut,
 Hauswurz, Hanff.
 Schlagfluß, f. Rosmarien.
 Schweiß und Harn treibend, f. Regen-
 wurm.
 Schwindsucht, f. Anis, Kohr.
 Seerbut, f. Rheinfahrn.
 Sob, f. Rittersporn, Karpffe.
 Stein, f. Gürtel-Kraut, Kettig, Ritter-
 sporn, Bacillen, Bircken-Saft, Bohnen,
 Heubechel.
 Stich von Hornissen, f. Hornisse.
 Taubheit, f. Reiger.
 Uiberkein, f. Hauswurz.
 Wargen, f. Ringel-Blum, Bohnen.
 Wassersucht, f. Asselwurm, Attia, Regen-
 Wurm, Kettig, Rosmarien, Häring.
 Wunde, alte offene, siehe Heidnisch Wund-
 Kraut, Kalch, Kannen-Kraut.
 Wurm im Finger, f. Regen-Wurm, Kar-
 ten Distel.
 Wurm im Bauche, f. Rheinfahrn.
 Zahnfleisch-Geschwür oder dessen Schmerz,
 f. Isop.

Man muß aber bey denen Haus-Mitteln
 überhaupt sehr behutsam verfahren, und son-
 derlich nur darzu schreiten, wenn man keinen
 ordentlichen und geschickten Arzt, entweder
 gleich oder immer haben, oder halten kan,
 wann das Uebel nicht gleich sehr groß, inglei-
 chen nur bey plötzlichem und leichtem Anfall
 und dem Anfang einer Krankheit. Man muß
 sich hüten, auch andere ansser dem Hause mit
 Haus-Mitteln curiren zu wollen; denn
 daraus wird die schädliche Quacksalberey.
 Ja man thut wohl, daß man sich auch vor-
 hero, und wenn eben der Gebrauch noch nicht
 nöthig ist, bey geschickten Aerzten wegen
 dieses und jenes Haus-Mittels Rath erho-
 let, und nähern Unterricht von denen beson-
 dern Umständen einziehet. Man muß auch
 das Uebel selbst, dabey man ein Haus-Mittel
 brauchen will, wohl erkennen, und es nicht
 mit einem andern verwirren. Man muß
 genau auf die sich ereigneten Wirkungen
 des gebrauchten Haus-Mittels Achtung ge-
 ben, und, wenn die Sache gefährlich wird,
 zeitlich zum Arzt fliehen, selbigem aber auch
 gleich melden, was und wie man es gebräu-
 chet hat. Denen Armen giebt der Tractat,
 des armen Landmanns Arzt, guten und kur-
 zen Unterricht.

Haus-Mutter, Haus-Wirtin, ist die Gehülffin des Haus-Vaters, und folglich die andere Haupt-Person einer Haus-Wirtschaft, ohne welche dieselbe nicht leicht in guter Ordnung mag angestellet und geführt werden. In Betrachtung der ehelichen Gesellschaft ist diese nicht anders, als die Ehefrau und Mutter anzusehen, in Absicht der Herrschaft und Haushaltung aber selbst, als die Frau vom Hause und Befehlhaberin zu halten. Davon siehe die Artikel Frau, Ehefrau, und dergleichen Artikel. In ganz einem engen Verstande bekommt eine Wirtin den Nahmen einer Mutter, wegen ihrer besondern mütterlichen Rechte und Pflichten, in Ansehung ihrer Familie, oder ihres Hauses. Ihr Recht ist, daß ihr der Ehemann eine gewisse unter ihm und seiner Direction stehende Gewalt in der Kinder- und Gesinde-Zucht einräumet, und ihr Gehorsam verschaffet, ja sie auch nach Unterschied ihrer Capazität bey denen Haushaltungs-Geschäften sowohl, als der Kinder-Erziehung zu Rathe ziehet, ihr Wort höret, mit ihr in Einigkeit alles, was zu denen gemeinschaftlichen Zwecken ihrer Gesellschaft gehöret, sein überlaet, und ihr einen gewissen Respekt vor der Familie widmet. Denn es sind gar elende und närrische Begriffe mancher Ehemänner, die ihre Eheweiber darum, daß sie eine eheliche Herrschaft über sie haben, vor Selawen und Mägde, ja wohl noch geringor ansehen und halten. Doch ist es auch eine Thorheit der Eheweiber, wenn sie um dieser Rechte willen ihren Ehemann nicht vor ihren Herrn in Demuth erkennen wollen. Denn sie muß zwar das Recht haben, mütterlich zu bestrafen, und Zucht-Mittel über Kinder und Gesinde, sonderlich das weiblliche Geschlecht, jedoch alles in gewisser Dependenz von dem Haus-Vater auszuüben, nicht aber auch diesen zu straffen. Allein ihre Pflichten, dazu sie als eine Haus-Mutter, nicht etwa nur der Kinder, sondern auch des Gesindes verbunden, sind ebenfalls aus der Idee von einer Mutter, die ihre Kinder liebet, sie jätlich versorget, aus Liebe nur, und nicht aus Zorn, Eigensinn und Rache, gelinde und nicht als eine Henckerin strafft, und bestraffet, bezuleiten. Sie trachtet also dieselben zu rechter Zeit, ja gehörig zu speisen, in Krankheiten ihre Wartung und Cur zu veranlassen, vor Gefahr und Schaden zu warnen, sie zu allem guten zu erziehen und zu ermahnen, vor ihre Kleider, Lager, Wäsche, Keimakeit und dergleichen zu sorgen. Man kan also gar leicht erkennen, warum zu einer guten Haus-Mutter solchermaassen erfordert werde: daß sie sey Gottesfürchtig, züchtig, leutselig, und in diesen sowohl als anderen Christlichen Tugenden dem Gesinde und übrigen unter ihrer Vormänsigkeit stehenden Personen mit einem guten Exempel verlenchte, auch sie selbst darzu anhalte, und ja nicht allerlei Aberglauben, nebst dergleichen darauf sich gründenden übeln Wesen vorzunehmen hnen verstatte. Nächst diesem muß sie auch

häuslich seyn, zu folge dessen soll sie eines theils alles, was zur Haushaltung nöthig, mit Nutzen anschaffen, ja so viel, als ihr möglich, entweder selbst zubereiten oder sonst zu rechter Zeit und in Vorrath besorgen, wie nicht weniger über den Ab- und Zugang ein richtig Verzeichniß führen, andern theils das in Vorrath vorhandene wohl zu verwahren und gehörig anzuwenden suchen; ingleichen alle Mobilien nach einem gleichmäßigen Inventario nebst einer guten Ordnung auch sonst in brauchbarem Stande zu halten, auf Küche, Keller, Vorrath-Gewölbe und dergleichen genaue Aufsicht zu haben angewöhnet seyn. Endlich soll diese auch der Ordnung ergeben seyn, damit sie sowohl eine jede Verrichtung zu rechter Zeit und nach denen dazu gehörigen Umständen angebe, und nicht das letzte zur erst vor die Hand nehme, sondern auch sonst alle Geräthschaft und Fahrendes jedes nach seiner Art in brauchbarem Stande erhalte, worzu vornehmlich zu rechnen, daß die Betten fleißig in Acht genommen, die abgeschwärmte Wäsche an einem gewissen Orte, vor Käulnis, Mäusen und andern Schaden verwahret, das schadhafte darunter hingegen in Zeiten ausgebeffert werden möre, u. v. d. m. zu welchen allen ein unermüdeter Fleiß und Wachsamkeit vonnöthen, damit jedes, was sie einmal in gehöriger Ordnung angebe, auch richtig ausgeführt und nicht etwa liegen gelassen, oder nur obenhin gemacht werde. Darnenhero soll sie, wo bey einer Haushaltung Vieh-Zucht befindlich, die Ställe fleißig besuchen und zusehen, daß alles wohl gewartet, genuset, rein gehalten, das Futter nicht verschleudert oder veruntrauet, und in allen Stücken der Nutzen beobachtet werde.

Haus-Rath, beareiffet eben dasjenige, was bereits unter dem Wort Hausgerathe angeführt worden: wenn nun ein paar neuen Ehe-Leuten bey ihrer angetretenen Haushaltung ein und das andere Stücke, so man darinnen benöthiget, zu einem Geschenke verehret wird, so heißet dieses einen Haus-Rath geben, und bedeutet in diesem Fall so viel als ein Hochzeit-Geschenke. Siehe Mobilien.

Haus-Recht, heißet vornehmlich die Herrschaft und Gewalt, in so weit sie einem tuglichen Haus-Vater bey der Einrichtung und Verwaltung des häuslichen Lebens über die Seinen von der Obrigkeit und in Rechten gestattet wird. Vermöge dieser hat er nicht nur allen denen, so in seinem Lohn und Brote sind, zu befehlen, und mit Nachdruck darüber zu halten, daß von solchen Leuten alle ihnen übergebene Arbeit gehörig und zu seinem Nutzen verrichtet werde; sondern es ist ihm auch vergönnet, fremde Personen, so entweder die Seinigen an der Arbeit hindern oder sonst zu seinem Schaden etwas nachtheiliges anrichten wollen, abzuhalten, so daß er in gewissen Fällen Gewalt mit Gewalt vertreiben, und solcherer Personen bemächtigen kan, welche den Haus-Frieden zu stören suchen, um solche

der Obrigkeit sodenn zur gebührenden Strafe in die Hände zu liefern. Ubrigens hat er das Recht, Friede in seinem Hause zu gebieten, deshalb Ernst zu brauchen, die Ungehorsamen mit Worten und allenfalls mit gelinden Zucht-Mitteln zu bestrafen, und zu ihrer Schuldigkeit ernstlich anzuhalten, sonderlich aber die Kinder zu züchtigen, ja in so weit sich seines Eigenthums nach Gefallen zu bedienen, und deshalb in seinem Hause allerhand Anordnung zu machen, zu befehlen und zu verbieten, so weit solches die gemeine Wohlfahrt und die Gesetze des Staats zulassen. Wie er denn endlich auch die Macht hat, die Widerspenstigen entweder mit allerhand remediis possessionis, oder mit Hilfe der Obrigkeit von sich zu schaffen. Es wäre aber zu wünschen, daß man von Seiten der Policy-Gesetze besser die Macht, allerhand Zucht-Mittel gegen das böse Gesinde zu brauchen, bestimmen möchte, damit sowohl die Haus-Väter nicht aus Unwissenheit der Sache zu wenig oder zu viel thäten, als auch das Haus-Weesen in besserer Ordnung wegen des Gesindes sonderlich gehalten werden könnte. Man könnte hierinne die Stücke der väterlichen Macht die Kinder zu züchtigen, einiger massen auch auf das Gesinde ausziehen.

Hauffen, siehe Hausen.

Haus-Sperling, siehe Sperling.

Haus-Vater, heißt zwar insgemein ein ieglicher, welcher sein eigenes Hauswesen und ordentliche Haushaltung hat, wenn er gleich ohne Weib und Kinder ist, insonderheit aber wird derjenige also genennet, der einer weitläufftigen Haus-Wirtschaft, darben meistens auch Feld-Bau, Vieh-Zucht und dergleichen befählich, vorstehet, und in diesem seinem erwählten Beruf Gottes Segen zu erwerben sucht. Und in so weit findet hier alles dasjenige stat, was unter den Worten Haus-halter Hofmeister, Verwalter, und dergleichen bereits weitläufftig angeführt worden. Am allerbesondern aber hat ein Haus-Wirt diesen Nahmen, wenn er als ein Vater seinen Kindern nach desselben Rechten und Pflichten im väterlichen Sinn seiner ganzen Familie, und also auch seinem Gesinde vorstehet, wie unter dem Artikel Haus-Mutter schon erinnert worden. Am besten aber kan ein Haus-Vater seine Pflichten erkennen, wenn er sich das Verfahren des himmlischen Vaters in seiner großen natürlichen und Gnaden-Haushaltung aus Gottes Wort recht vorstellet.

Haus-Uncle, siehe Kröte.

Haus- und Land-Wirtschafts-Calender, siehe Haus-Calender oben p. 1088.

Haus-Wirt, heißt nicht etwan ein jeder, der nur sein eigen Haus und Haus-Gesinde hat, und als ein Bürger in der Stadt, oder Nachbar auf dem Lande seine Nahrung treibet; sondern es wird auch derjenige also genennet, der eine ordentliche Haushaltung, es sey in der Stadt oder auf dem Lande, wohl

zu führen und mit Vortheil zu treiben weiß. **Siehe Haushalter.**

Haus-Wirtin, siehe Haus-Mutter.

Haus-Wurz, Haus-Lauch, ist ein Gewächs, davon man verschiedne Sattungen, so wohl fremde als einheimische hat. Diese sind die große Haus-Wurz, welche auch Donner-Bart genennet wird, weil man glaubet, der Donner schlage in ein solches Haus nicht, auf dessen Dache diese Haus-Wurz wächst. Ihre Blätter sind fett, dick, saftig und gesüßet, welche gebrang und hart zusammen geknetet, wie ein gefüllter oder doppelter Stern anzusehen sind. Im Julio wachsen aus dem Stöcklein braunrothe, haarigte, hohe Stengel einer Spannen lang hervor, welche in der Höhe braun-röthlichte neben einander geketete Blümlein bringen, deren jedes einem offenen Klachs-Knoten sich vergleicht: Diese vergehen gegen den Herbst ohne allen Saamen, die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün, und können durch kein trocken Wetter verdorren. Sie wächst auf den alten Mauern und Dächern der Häuser; die Blätter, oder auch der daraus gedruckte Saft, dienen äußerlich wider alle Entzündungen, die Bräune, die Rose oder das Rothlauf, und alle hitzige Schäden und Geschwulsten. Wenn die Blätter mit Krebsen zerstoßen, und in einem Lächlein vor die Stirn gebunden werden, stillen sie das Wüten in hitzigen Fiebern, und bringen den Schlaf. Man pfleget auch die Blätter dieser Haus-Wurz, von ihrem inwendigen dünnen Häutlein, mit einem scharffen Feder-Messer zu entledigen, und den geschundenen Ort des Blats auf ein Hünere-Auge oder Leichdorn des Nachts zu legen und aufzubinden, welches dasselbe dermassen erweicht, daß mans auf den nächsten Morgen leicht abschneiden kan, und woferne man solches etliche mal in abnehmenden Mond wiederholet, wird das Hünere-Auge mit samt seiner Wurzel aus dem Grunde vertrieben werden. Ein frisches Blat täglich aufgelegt, soll die Überbeine an Menschen und Pferden vertreiben. In den Apotheken wird ein Wasser davon gebrannt, welches innerlich in hitzigen Fiebern, und äußerlich wider allerley Entzündung, als eine treffliche Kühlung gebraucher wird. Die Kleine Haus-Wurzel hat längliche und feste Blätter, und grüne weißliche Blumen, wächst auf den Mauern, auch in Gärten und Wäldern, und wird an etlichen Orten unter den Salat genommen; ist sonst eine kühlend- und trocknenden Eigenschaft. Die Kleine Haus-Wurzel, so auch Mauer-Pfeffer genennet wird, ist zweyerley: 1) Scharffer Mauer-Pfeffer; 2) Mauer-Pfeffer ohne Geschmack, beyde wachsen gerne an sandigen und rauhen Orten, auf den Schanken, Mauern und Felsen, und haben dicke und haarichte Blätter, welche innerlich durch Erbrechen die Galle in Fiebern abführen; äußerlich aber zertheilen sie, machen die Haut roth und äßen, ziehen Blasen auf, und dienen vor die Kröpfe und

und wackelnde Zähne. Die fremde Haus-Wurzeln, welche ihrer Gelegenheit halber unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und weil sie die Kälte nicht vertragen können, über Winters in ein luftiges Zimmer beigesetzt werden, sind Baum-Sedum. Dieses hat sehr dicke und vornen als eine Zunge gebildete Blätter, welche an einem Fingers dicken und fast einer Ellen hohen Stängel wachsen. Die große fremde Haus-Wurz mit befeuchteten Blättern oder Spinnweb, weil es oben mit einem subtilen Gewebe auf eine zierliche Art überzogen ist. Die große Haus-Wurz mit rothen Blumen, sehet, gleich der vorigen, Fäden oder ein Gewebe oben her. Das Stauden-Sedum, welches einen etwas holzigen Stengel hat. Die breit-stengelige Haus-Wurz, welche oben gekrauset ist, und ihre Blätter in Gestalt eines Habnen-Kammes ausbreitet, auch dahero Sedum cristatum genennet wird, bringet aelbe Blumen, und wird unter die raren Gewächse mit gerechnet. Alle diese Gattungen Haus-Wurzeln werden zum theil durch die an der Erden hervor kommende Abseklunge, oder aber durch Zerreißung der Wurzeln fortgeplanket.

Saut, heisset zwar insgemein diejenige Decke, womit ein jedes Thier von der Natur bekleidet und umgeben ist, insbesondere aber pflaget man es nur von einigen zahmen und wilden Thieren, als Pferden, Ochsen, Kühen, zahmen und wilden Schweinen, Hirschen, Wild oder Thieren, Bären und Dachsen zu sagen. Ein Haus-Vater läßt die Häute von seinem gahr machen, und durch die Sattler und Riemer zu Säumen, Kummern, Wagen-Geschirren verarbeiten, oder auch Calcischen davon beschlagen oder ausbessern. Die Bären-Häute, so im Winter am besten, werden, wenn sie gahr gemacht, zu Decken der Reit-Pferde, auch in denen Kutschen am Boden zur Wärme, auch über die Reise-Kästen, solche vor der Nässe zu verwahren, gebraucht. Aus denen Dachsen-Häuten werden Rantzen und Überzüge zum Gewehr gemacht; ingleichen Kummern-Decken und Hunde-Hals-Bänder daraus verfertigt, oder auch Reise-Kästen damit beschlagen. Die Schweins-Häute werden von denen Buchbindern, wegen ihrer Dauerhaftigkeit zu Einbindung grosser Bücher gebraucht. Die Hirsch- und Wild-Häute aber geben schöne Collete, Hosen, Handschuhe etc. und sind zur Hirsch-Feist-Zeit am besten. Man hat diese letztern an einigen Orten denen Jäger- oder Forst-Meistern als ein Accidens gelassen, weil man aber wahrgenommen, daß solches zu Schmälerung des Herrschaftlichen Interesses Anlaß gegeben, als ist denselben ein gewisses an Gelde dafür verordnet worden, dagegen alle Häute nach Hofe geliefert werden müssen.

Hayn-Buche, siehe Buchbaum.
Hayn-Butte, siehe Hage-Butte.
Sebamme, siehe Kinder-Mutter.

Hebe-Baum, ist eine dicke und nach ihrer Stärke proportionirte lange Stange von gutem harten Holze, welche im gemeinen Leben zu Fortbringung grosser Lasten von einem Ort zum andern, zu Auf- und Abladung grosser Stämme, Steine, u. d. g. mit sonderbarem Nutzen gebräuchet werden kan. Man hat an diesem Mechanischen sehr nützlichen Rüst-Zeuge sich drey Punkte einzubilden, einen, darinnen der Hebe-Baum ruhet und aufsteiget; den andern, darinnen man ihn anfaßet und beweget; den dritten aber, womit er an die Last, so beweget werden soll, ange-drückt wird. Und nach der Verückung oder Veränderung dieser Punkte verhält sich auch das Vermögen der Kraft zu der Last, siehe hievon Mathem. Lexicon, Hebel.

Heben (Gräben Heben), heisset so viel, als alte verfallene und verschlemmte Gräben austräumen und wieder verneuern. s. Gräben.

Heber, ist ein bequemes Instrument, so aus einer von kuffertnem oder verzinnem Eisen-Bleche hohl getriebenen oder aus Glas geblasenen Röhre bestehet, womit man aus denen frischen und noch nicht angejarrten Käffern von dem darinnen befindlichen Getränke nach Belieben, so viel man will, durch das geöffnete Spund-Loch heraus ziehen kan. Man hat deren zweyerley Arten: Die eine bestehet aus zweyen gemeinlich in einen rechten Winkel zusammen gestossenen gleichweiten Stücken, davon das eine länger als das andere, beyde aber ohngefehr in der Stärke eines kleinen Fingers sind. Wenn man nun aus einem Fasse ausheben will, so steckt man das kurze Ende in das Faß, und zieht oder sauget an dem langen stark an, bis einem das Getränke an den Mund gelauffen kommt, hierauf senket man es nieder, und läßt es lauffen, bis es genug ist, hebt sodenn das lange Ende in die Höhe, damit dasjenige, was noch in dem Heber ist, zurück in das Faß lauffe, und zieht ihn folgendes sachte heraus. Die andere Art, welche ein Stech- oder Stich-Heber genant, und gemeinlich beym Weine gebraucht wird, ist eine gerade von Glas geblasene oder von Blech getriebene hohle Röhre, welche oben in der Weite eines kleinen Fingers eine Oeffnung, oder, wenn sie in denen blechernen Hebern weiter ist, einen aufgelöteten und in der Mitten durchlochren Deckel hat, folgendes in der Länge von einer halben Elle oder drüber immer weiter wird, bis es unten, gleich einer kleinen Hand-Corruze, in ein dünnes Röhlein ausläuffet. Wenn man nun einen solchen Heber in das Faß steckt, so steigt das Getränke darinnen so hoch, als es aussen um den Heber herum ist, darauf drückt man das obere Röhlein mit dem Daumen zu, so kan kein Tropfen heraus lauffen, bis man den Heber über ein Glas oder anders Gefässe gehalten, und den Daumen von dem obern Loche hinweg sethan. Mehrere Erläuterung hievon, wie auch andere Arten dieser nützlichen Instrumenten, nebst den Ursachen

sachen dieser gewöhnlichen Wirkungen findet man im Mathem. Lexico.

Hechel, ist ein Instrument, mit welchem sowohl der Hanff, als der Flachß, nach dem Schwinnen reine gemacht, von dem Wercke oder der Heede abgefondert, und zum Spinnen rüchtig gemacht wird. Es bestehet solche in einem obgesehr vier Zoll langen und drey Zoll breiten, mit vielen über drey Viertels-Zoll langen, eisernen Drat-Episen durchschlagenen und versehenen Stücklein Flech, welches erstlich auf einem kleinen und dünnen Bretlein, und dieses wieder auf einem langen schmalen und dünnem Stücke Bret, und zwar auf dem in der Mitte desselben aufgenagelten hölzernen Backen, feste gemacht ist. Man muß deren dreyerley Sorten in einer Haushaltung haben, nemlich grobe oder weite, mittelmäßige und klare, oder da die Spizen sehr genau bey einander stehen.

Secheln, heisset den Hanff oder Flachß durch die Hecheln ziehen, um dieselben also durch Absonderung des groben Zeuges, nemlich der Scheben und des Werckes von dem guten Hanff oder Flachß rein und zum Spinnen tauglich zu machen. Wenn solches durch die kurz vorher beschriebene dreyerley Hecheln zu wiederholten mahlen geschehen, wird das Werck geschüttelt, von den darinnen hangenden Scheben reine gemacht und in Wickel zusammen gerollet, der Flachß und Hanff aber zu Keiften (Knocken, Knauten, oder Knauten) gedrehet oder gewunden.

Sechels-Banck, ist ein von Holze lang und schmal erbautes Gefelle, worauf die Hecheln feste gemacht sind.

Sechse oder Heße, heisset das hinterste Bein an den Schöpf- und andern Keulen, so von einigen auch Kiegel-Kappe genennet wird, weil es mit dieser eine Ähnlichkeit hat; sonst heisset es auch das Mägde-Bein, in dem dieses allermeist denen Mägden von der Herrschafft überlassen, und auch bey Zerlegung des Bratens allezeit bey Seite gelegen wird.

Secht, ist ein bekannter Fisch, welcher sich in süßen Wassern, als Seen, Teichen und Flüssen anhält, und wo er nur genussamen Unterhalt finden kan, vor allen andern Fischen am leichtesten über sich kommt, auch sowohl zu einer ansehnlichen Stärke und Gröffe, als zu einem hohen Alter gelanact, wo er anders Friede hat; aestalten Zeilerus eines mehr als zwey Ellen langen und eine halbe Elle breiten Hechtes gedendet, der Schneeweiß awesen, und Anno 1525 bey Wollin in Pommern gefangen worden; und Lehmann in seiner Sneyerischen Chronica bezeuget, daß man Anno 1497 bey Heilbronn in einem See einen Hecht gefangen, der neunzehn Fuß lang gewesen, und wie man aus der Schrift des angehängten kupfernen Ringes eriehet, von Kayser Friderico II im Jahr Christi 1230 in dieses Wasser gesehet worden,

folglich darinnen zwey hundert und sechzig Jahr gefanden. Er soll dreyhundert und fünfzig Pfund gewogen haben, und dem damaligen Churfürsten zu Heidelberg geschickt worden seyn. Es ist aber der Hecht ein gewaltiger Raub-Fisch, der sonderlich in denen Teichen großen Schaden thut, dahero ihn etliche mit gutem Recht einen Wasser-Wolf nennen, weil er eben so im Wasser mit denen Fischen, wie der Wolf im Walde mit andern Thieren umgabet. Er hat einen flachen Kopf, weiten Rachen, lange spizige Zähne, einen schmalen und rahren Leib, einen platten und schwärzlichten Rücken, und gestreifte Seiten und einen weißen Bauch. Er gehöret mit unter die schuppichten Fische, und hat ein gesundes und wohlgeschmacktes Fleisch, so daß es auch denen Patienten zu essen verstatet ist, und schicket sich vor anderem Fisch Fleisch zu unterschiedlichen niedlichen Arten der Speisen, als Saucissen, kleinen Würstgen u. s. f. wie unter am Ende mehr davon Nachricht gegeben wird; absonderlich wird seine Leber vor ein Lecker-Bislein gehalten, und dahero bey den grossen Hechten gehact, in den Magen gefüllet, alsdenn in Scheiben geschnitten, und um die Schüssel, darinnen der Hecht aufgetraaen wird, auf dem Rand herum gelegt. Der Gröffe nach werden die Hechte eingetheilt in grosse oder Haupt-Sechte; Mittel- oder Schüssel-Sechte, und in kleine oder Gras-Sechte. Unter diesen wird die Mittel-Gattung am besten estimiret, und solcher im Februario, da die Sechte vor andern Zeiten am fettesten und wohlgeschmacktesten zu seyn pflegen, auf das sorgfältigste nachgetrahet. Am schlechtesten aber sind sie im Merzen, in ihrer Laich-Zeit, (welche manchmahl auch bey einem starken Nach-Winter sich bis in den April hinaus verschiebet) dahero man sie, wie alle andere laichende Fische zu solcher ihrer Brut-Zeit in Ruhe lassen soll. Die Fischer nennen sie alsdenn Merz- oder Poggen- (Padden-) Sechte, weil sie um diese Zeit schon Poggen (Padden) oder Frösche fangen, die aber früher und namentlich im Februario laichen, heisset man Hornungs-Sechte, welche um ein ziemliches besser als die andern. Dem Ort ihres Aufenthalts nach werden sie in See-Teich- und Stroh-Sechte eingetheilt, und unter diesen, die, so in Flüssen gefangen werden, denen See- und Teich-Sechten, gleichwie die Mischner allezeit denen Kögnern, und die frischen denen eingefalznen Sechten vorgezogen. Weil dieser schlimme Gast nicht nur geringere und kleinere Fische, als er selbst ist, anareisset, sondern auch der grössern nicht verschonet, und ob er sie schon nicht auf einmahl verzehren kan, sie doch zu Schanden heisset, und nach und nach auffrischt, absonderlich aber mit der Karpfen Brut in denen Teichen selb Hans hält, als hat man sich wohl vorzusehen, daß man ihn nicht in die Karpfen-Teiche, sondern in

bepon-

besondere vor ihn anständige Hecht = Zeiche seke. Jedoch wo ein Karpfen-Teich mit Fischen überhäuft ist, und sich vielleicht Karaschen, Schlenen, Nothaugen, Weißfische und dergleichen darinnen befinden, welche vor sich und ihre Brut nicht genaue Nahrung haben, und daher den Karpfen das Ibrige wegnehmen würden, da kan man mit grossem Nutzen die Hechte in den Teich einwerffen, denn sie räumen hurtig auf, leeren den Teich, und weil sie ohnedem einen Überfluß zu nützen vor sich finden, so wagen und vergreifen sie sich nicht gerne an den grossen Karpfen. Wo aber der Teich künfftig wieder abgelassen, und die Hechte neben den andern Fischen heraus gefangen werden, muß man zusehen, daß sich kein Hechtlein darinnen verhalte, denn sonst möchte die Brut, so künfftig hinein gesetzt werden sollte, nicht wohl zu recht kommen können. Sie werden mit Wathen oder Zug = Garnen, Hamen, Wurff = Garnen und Reißsen, inselichen mit Kugeln und Nacht = Schilren gefangen, wiewohl sie auch Winterszeit unter dem Eise, mit dem Eis = Netze heraus gelanget werden. Siehe Eis = Fischerey. So kan man sie auch im Martio, da sie hoch und stille stehen, leicht mit Kugeln schießen, oder mit einer Schlingen an einer langen Stangen heraus rücken. Wenn man auf die Hechte angeth wil, so muß der Angel = Haacken an einem halbelligten Kettlein oder Stücke Drat, und dieser alsdenn erst an die Angel = Schnure befestiget seyn, denn sonst hauet der Hecht die Schnur mit den Zähnen entzwey. Wo die Hechte in grosser Menge gefangen werden, pfleget man sie einzufalten und in Tonnen zu schlagen, wiewohl sie nicht so bellebet sind als die frischen. Diese aber werden auf vielerley Arten zugerichtet, wie bald mit mehrern angeführt werden soll. Aus denen Beinen des Hecht = Kopffs wollen etliche curieuse Leute die vornehmsten Werkzeuge, so bey der Creutzigung Christi vorgekommen, heraus bringen. In der Arzney haben viel Stücke vom Hechte einen herrlichen Nutzen, doch müssen solche frisch und keine Reliquien von der Laster seyn. Und zwar werden die Hecht = Zähne und Hecht = Nieser, weil sie das gestockte Geblüt auflösen, und die Säure des Magens benehmen, pulverisirt und ein halb bis ganzes Quintlein eingenommen, wider das Seitenstechen sehr gerühmet; eben dieses Pulver eingestrewet, trocknet die Wunden und heilet das Glied = Wasser. Das Creutzformiae Wein soll wider die fallende Sucht und Zauberey dienlich seyn; die Galle aber die Yuaen = Flecken vertreiben. Wer drey solcher Hecht = Gallen einnimmt, oder das Hers einem lebendigen Hecht aus dem Leibe reißt, und isset, den Hecht aber wieder ins Wasser lästet, der soll des Fiebers quitt werden. Denen Kindern, so mit dem Husten geplagt sind, und nicht schlafen können, pfleget man das Fett gegen das Feuer auf die Fuß = Sohlen zu streichen, und ihnen damit Hüffe und Ruhe zu verschaffen.

In der Küchen werden die Hechte stark gebraucht, und auf vielfältige Art zugerichtet, da denn die Vorbereitung darinnen befehlet, daß man denselben den Bauch aufreißet, das Eingeweide heraus nimmet, und so es Haupt oder auch ansehnliche Mittel = Hechte, reißet man sie ferner durch den ganzen Leib im Rückrad hinunter, schneidet Stücke daraus, so viel von nöthen, wäschet solche sauber aus, und besprenget sie mit Eisz; bey denen kleinen Hechten aber werden gemeinlich die Köpfe ganz gelassen und solche aufgeschwänzet, hierauf setzet man Wasser, so genugam abgelassen, in einem Fisch = Kessel übers Feuer, wenn es siedet, leget man den Hecht hinein, und lästet ihn fein gähling übersieden, wenn er genug gestotten, hebt man ihn vom Feuer, sprengt kaltes Wasser darüber, und decket Papier darauf, daß der Braden nicht davon gehet, so ist er schön blau gefotten. Bey dem Anrichten wird ihm die Leber ins Maul gegeben, und etwas Eisz daru aufgesetzt. Über den auf nur beschriebene Art blau gefottenen Hecht können auch nachgesetzte Arten von Sossen oder Brühen angeordnet werden: Mit Rahm = Soffe: hierzu wird ein Mößel oder mehr Rahm genommen und gestotten, hernach, wenn man 4 bis 5 Ezerlortern nebst einer Messer = Spizen rebes Mehl klar gequirt, dießer daran gegessen und in Acht genommen, daß es nicht zusammen rinne, wozu noch ein Stücke Butter und etwas Muscaten = Würtzen kommen. Diese Brühe gießet man über die ordentlich angeordneten blau gestottenen Hechte, lästet auf dem Kohl = Feuer wieder zusammen erwärmen, aber nicht kochen, und sprengt ein wenig zerlassene Butter darüber; so man wil, können auch geröstete Zwiebeln darauf gestreuet werden. Einia pflegen zu nur beschriebener Brühe einen Löffel voll Kummel zu werffen, der vorher mit einem Schneide = Messer klein geschnitten worden, und lassen solches ein wenig stehen, ehe sie anrichten. Mit einer gelben Brühe auf Pöhlisch: Kochet in Veterlihen = Wasser oder Fleisch = Brühe ganz klein geschnittene Zwiebeln und Borsdorffer Aepfel nebst geriebener Semmel, wiewohl siat der Aepfel auch nur weiß eingebrant Mehl genommen werden kan; wenn dieses geschehen, so streichet es durch ein Haar = Tuch oder Durchschlag in einen Tiegel, gießet Wein und Eisz darein, werffet auch Zucker, grosse und kleine Rosinen, jedes eine Hand voll dazu, ingleichen länglicher geschnittene Mandeln, Citronen = Scheler und Scheiben, Safran, Angber und ein Stücke Butter, setzet es übers Kohl = Feuer, und lästet es durch einander kochen, da denn der abgestottene Hecht darein gelegt wird, daß er sich durchziehe, nur ist darauf zu sehen, daß die Brühe auch recht piquant sey, denn wenn Säure und Süße recht unter einander gemischt werden, giebt dieselben besten Geschmack. Bey dem Anrichten leget man die Hecht = Stückgen fein sauber in die Schüssel, den Kopf mit der Leber im Maul

in die Mitte, und schüttet die Brühe also darüber her, daß das Gewürz zusamt den Citronen wohl zu sehen, und bestreuet es noch mahl mit Zucker. Mit Wein und kleinen Rosinen: Man setzet Wein und Petersilien-Wasser oder Brühe über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, viel kleine Rosinen, Citronen-Scheler, Saffran, Zucker und ein Stücke Butter darein, läset es zusamen kochen, bis es ein wenig dicke werde, alsdenn leget man den Hecht darein, läset selben eine weile darinnen liegen, daß er die Brühe an sich ziehe, bey dem Anrichten aber drieket man Citronen-Safft darauf. Mit Sardellen: Hierzu wässert man 5 bis 6 Sardellen, wäschet sie reine, ziehet ihnen das Fleisch von Gräten, hacket selbiges ganz klein und besenchtet es mit etlichen Tropfen Brühe oder Wein. Hierauf schüttet man solches in ein verjünnet Casserol, schläget 6 bis 7 Eyer-Dottern darzu, thut ein halb Pfund frische Butter nebst einer Messer-Spize Mehl hinein, und rühret solches mit etlichen Löffeln Wein ab, setzet es auf Kohlen, da man vorhero noch etwas Wein und Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser nebst Citronen-Schellern und Muscaten-Blüthen daran gethan. Es muß aber mit einem blechernen Schöpflöffel stets umgegossen werden, bis es beginnt dicke zu werden, da man denn, so bald es kochen will, gleich einen Löffel kaltes Wasser hinzu gieffet, sonst laufft es zusamen. Endlich kann diese Brühe über die Hechte angebracht und ein wenig zerlassene Butter darin geprenget werden: Oder man röset einen Löffel voll Mehl in heißer Butter ein wenig gelb, und rühret die zurecht gemachte Sardellen darein, gieffet auch Brühe oder Petersilien-Wasser und ein Glas guten Wein darzu, würzet es mit Muscaten-Blüthen und Ingber, leget noch ein Stückgen Butter nebst Citronen-Schellern darzu, und läset es also kochen. Letztlich leget man den abgefottenen Hecht hinein, daß er die Brühe fein an sich ziehe, und richtet ihn wie gewöhnlich an. Einige rösten das Mehl recht Castaniendraun, und nehmen an stat der rohen Butter auch braun gemachte Butter, da denn die Hechte vorhero müssen abgeschupet seyn, wiewohl nach eines ieden Belieben sie auch bey vorigen Brühen können abgeschupet werden. Andere nehmen auch an der Sardellen stat Capern. Mit zerlassener Butter: Weil man den abgefottenen Hecht anrichtet, läset man ein halb Pfund Butter zergehen, und gieffet dieselbe darüber, streuet klein gehackte Petersilie nebst Muscaten-Blüthen daran, und setzet die Schüssel auf eine Kohl-Pfanne, daß alles fein warm bleibe s. l. g. Wer Belieben dazu hat, läset auf einen Teller Meerrettig reiben, und nimmet bey dem Vorlegen jedesmahl einen Löffel voll rohen Meerrettig, und von der zerlassenen Butter ein paar Löffel, daß derselbe seine Schärffe verliere, und gieffet dieses über den Hecht: Oder man läset Butter zergehen, thut geriebene Semmel,

Muscaten-Blüthen und gehackte grüne Peterfille darauf, gieffet Brühe darzu und läset es mit einander kochen, nachdem man den Hecht auch darzu gelezet. Ehe man anrichtet, werden drey Eyer-Dotter klar abgequirt, ein Stückgen Butter darein gethan und Brühe daran gegossen, auch wohl durch einander gerühret, daß es nicht zusamen lauffe. Mit Steck-Rüben braun: Hierzu, wie auch zu den folgenden Sossen, werden gemeinlich zuvörderst die Hechte geschupet, und sodenn erst gefottet. Inzwischen schabet man gedachte Rüben fein sauber, und schneidet sie nach Gefallen, setzet Schmalz übers Feuer, und wenn solches heiß, streuet man Zucker darein, so bald dieser nun braun werden will, wirfft er einen Eycht über sich, sodenn schüttet man die Rüben hinein, rühret solche wohl durch einander, so werden sie sähling und geschwinde braun, und brennet nach diesen ein wenig braun Mehl darein, gieffet Petersilien-Wasser darauf, und läset es kochen, würzet es mit Salz, Ingber und Muscaten-Blüthen, leget den Hecht darein, und setzet es wieder zum Feuer, welches eben nicht groß seyn darf, denn je mähliges es kocht, je schmactharter das Essen wird: Oder man setzet die scheiblicht geschchnittene Rüben mit Brühe zum Feuer, streuet geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und Ingber darein, wirfft ein gut Stücke Butter daran, leget den Hecht darzu, und läset es durch einander kochen, bis die Brühe fein dicklich. Mit weissen Rüben: Diese werden geschället und geschnitten wie Nudeln, mit siedendem Wasser gebrennet, und nachdem es wieder davon geseiht worden, thut man sie in einen Tiegel, gieffet Brühe oder Petersilien-Wasser darauf, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darzu, leget ein gut Stücke Butter bey, setzet es auf das Kohl-Feuer und läst es kochen, endlich leget man den abgefottenen Hecht auch hinein, welcher ebenfalls darinne kochen muß. Eben also verfähret man auch, wenn man Scheiben-weiß geschchnittene Petersilien-Wurzeln daran geben will. Mit Austern: Man reisset und schupet den Hecht, schneidet solchen in Stücken etwa zwey quer Finger breit, gieffet siedend heiß Wasser auf selbigen, und läset ihn eine weile also liegen. Hierauf thut man ihn wieder aus dem Wasser, wäschet solchen sauber, beschmieret eine Schüssel dick mit Butter, streuet Muscaten-Blüthen und Citronen-Scheler darauf, leget den zerstückten Hecht darein, leget auch ein paar ganze Zwiebeln daran, salzet es ein wenig, streuet geriebene Semmel darein, und läset es eine gute weile über den Kohlen wohl zugedecket dämpfen. Hierauf nimmet man frische Austern oder auch Fäpans-Austern, welche aber ein 24 Stunden wässern müssen, leget solche zum Hecht, gieffet ein wenig Wein und Brühe daran, und läst es abermahl verdeckt eine Zeit dämpfen. Bey dem Anrichten drücket man viel Citronen-Safft darauf. Wer es aber recht gut machen will, bereitet folgen-

folgen-

folgende Coulis: Es wird nemlich ein Stücke gebratener Hecht, ingleichen ein paar Aukern nebst Muscaten-Blüthen und einem Stücke Butter in einem Mörfel gestossen, das Besoffene hernach in Peterfilien-Wasser oder Brühe aufgekochet, und durch ein Haar-Tuch gestrichen: diese Brühe nun an den gedämpften Hecht gegossen, und auf Kohlen noch eine weile gekocht s. i. g. Gedämpft auf einer Schüssel mit Citronen: Wenn der Hecht, wie kurz vorher beschrieben, gerissen, zerstücket und gebrennet, auch eine Schüssel dick mit ausgewaschener Butter bestrichen, besprenget man denselben mit etwas Salz, und leget solchen in die Schüssel, thut Citronen-Scheler und Muscaten-Blüthen daran, und lässet ihn also wohl zugedeckt über einem Kohl-Feuer eine Zeit dämpfen; hierauf wirft man eine ganze Zwiebel daran, streuet ein wenig klar geriebene Semmel hinzu, gießet ein paar Köffel Wein darein, und läßt es nochmahls eine weile dämpfen. Bey dem Anrichten werden Muscaten-Blüthen darauf gestreuet, und viel Citronen-Safft darein gedrückt. Mit unreiffen Weintrauben: Man siedet und schupet den Hecht, und schneidet solchen in feine kleine Stückchen. Hierauf lieft man von unreiffen Weintrauben die Beeren, thut dieselben in Butter über das Feuer, und lässet sie eine weile dämpfen, alsdenn gießet man süßen Wein darauf, und thut noch Zucker hinein, daß es recht piquant schmecke, leget endlich den abgessottenen Hecht hinein, wirft Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen, klar geriebene und in Butter geröstete Semmel auch darzu, daß die Soffe etwas dicke werde. Bey dem Anrichten wird Zucker und Zimmet darüber gestreuet. Mit Muscheln: Man lässet Muscheln in zergangener Butter eine Zeit über dem Feuer pabiren, alsdenn gießet man Brühe zu, wirft Muscaten-Blüthen und Citronen-Scheler hinein, lässet es aber nicht lange kochen, nach diesem nimmt man vier bis fünf Eyer-Dottern, quilt sie mit ein wenig Wein klar, gießt die Brühe von den Muscheln daran, rühret es, daß es nicht zusammen lauffe, und schüttert es wieder an die Muscheln, und läßt es vom Feuer. Hierauf wird der Hecht ordentlich anrichtet, die Brühe mit den Muscheln darüber gethan, und die Schüssel auf ein Kohl-Feuer gesetzt, daß der Hecht sich durchwärme, nur darf es nicht kochen. Mit Nelden- oder Stock-Schwämmen: Man schupet ein paar Mittel-Hechte, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet ihnen kleine Kerbigen über den ganzen Leib, und siedet sie ab. Darnach weicht man Stock- oder Nelden-Schwämme einige Zeit in Fleisch-Brühe oder Peterfilien-Wasser, und drucket sie zuletzt wieder aus, setzet sie mit einem Stücke Butter über das Feuer, und lässet sie so lange pabiren, bis die Butter recht zerschmolzen, alsdenn wird Brühe darzu gegossen, daß die Schwämme ferner recht kochen, worzu die Hechte nebst Muscaten-Blüthen auch zu legen. Endlich werden die Hecht-Lebern, ein

paar hart gestottene Eyer-Dottern, ein Stückgen Butter und Muscaten-Nuß in einem Mörfel klar gerieben, die Brühe von den Schwämmen, nachdem sie durchgesehet, daran gegirilt und durch ein Haar-Tuch wieder an die Hechte gegossen, daß es volentz mit diesen kochet. Mit Senff-Brühe: Hierzu werden die Hechte geschupet, in Stücke geschnitten und gestotten. Inzwischen bräunet man ein paar Messer-Spitzen Mehl in Butter fein Castanien-braun, gießet ein halb Köffel guten Senff darein, ingleichen Rindfleisch-Brühe und Wein, worzu noch Zucker, Citronen-Scheler und dergleichen Scheiben kommen, und lässet solches kochen; endlich wird der abgessottene Hecht auch hinein geleget, und soll alles zusammen noch ein wenig dämpfen. Wolte man diese Brühe weiß machen, so darf nur das Mehl und die Butter nicht so braun seyn. Wäre sie aber bey dem Anrichten noch zu mager, kan noch ein wenig Butter zugesetzt werden. Auch lässet sich diese Brühe bey gebackenen und gebratenen Hechten gleichfalls gebrauchen. Mit Krebsen, Catfiol und Klößen: Wenn der Hecht geschupet und gerissen, thut man das Eingeweide heraus, schneidet zwey oder drey breite Stückgen daraus, salzet diese ein wenig und streicht solche durch die Hand fein treuge ab; hierauf setzet man diese Stückgen mit Butter, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schelern über das Feuer, und lässet sie eine weile pabiren, bis sich die Butter darein gezogen. Hernach leget man ausgebrochene Krebse und Catfiol darzu, nicht weniger Klöße vom Hecht, (siehe Klose), nachdem sie vorher in Wasser oder Fleisch-Brühe angelauften, gießet eine gute Gelee darauf, und lässet es beim Feuer also mit einander kochen. In Ermangelung der Gelee streuet man auch nur geriebene Semmel darein, wirft Muscaten-Blüthen nebst einer ganzen Zwiebel daran und lässet die Brühe fein dick einkochen. Mit Morgeln und gebackenen Klößen: Nachdem man mit dem Hechte, wie gleich tego beschrieben worden, verfahren, und er neist eine ganze Zwiebel eine Zeit in Butter pabiret, weicht man Morgeln, die aber vorher etliche mahl gewässert und vom Sand wohl gereinigt in Fleisch-Brühe oder Peterfilien-Wasser, drucket sie hernach aus, und lässet etwas davon an den Hecht laufen. Hierauf schneidet man selbige, doch nicht gar zu klein, thut sie zum Hecht, und machet Klöße von selbigen oder Sträckelchen, diese bestreuet man ein wenig mit Mehl, bäcket sie aus Schmalz fein Goldgelb, und thut sie auch an den Hecht, und gießet eine gute Jus hinzu, in Ermangelung aber dieser quilt man braun Mehl an die Brühe, lässet durch einen Durchschlag an den Hecht laufen, setzet solchen aus Feuer, und lässet es kochen, bis es genug ist. Diese und kurz vorher stehende Zurichtungen können zusammen in ein Essen gebracht, und mit allen den beschriebenen Speciebus, ja noch mit mehreren, z. E. Artischocken-Böden und dergleichen

chen, vereinbaret, auch in eine Pastete geschlagen werden, denn ie mehr Sachen in einer Portage oder vermischten Speise, ie schöner ist sie anzurichten, und kan demnach ein ieder geschickter Koch eines und das andere durch die Abnahme und Zugabe ändern, wie es die Zeit und Gelegenheit zulassen wil. Angeschlagener Hecht wird erst geschupet, ihm die Haut abgezogen, das Eingeweide heraus genommen, das Fleisch von den Gräten herunter gelöst, so daß nur Kopf und Schwanz hangen bleibet, alsdenn schneidet man das Fleisch mit einem Schneide-Messer ganz klein, mischet eingeweichte Semmel darunter, thut es in einen Mörsel, wirft daran zugleich Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen, Ingber und ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Stücke ausgewaschene Butter, zwey ganze Eyer und 6 Stücke gerührte Eyer, wie man sie zu essen pfleget, salzet es, so viel nöthig, und stößet dieses alles durch einander, daß es recht klar werde, wozu einige noch abgekochte Nieren-Stollen nehmen. Wenn nun das Hecht-Gerippe mit Eiern besrichen, schläget man diese gedachte Farce an dasselbe, und formiret sie so gut man kan, und streichet sie endlich mit einem warmen Messer glatt zu, bestreicht sodenn das Angeschlagene mit Eiern, gießet zerlassene Butter darüber her, bestreuet es mit klar geriebener Semmel. Leget es in eine mit Butter besrichene Pfanne, und läßt solches fein mählig backen. Wenn es bald gar, bestrecket man selbiges mit abgezogenen Vinien, und läßt ihn vollends backen. Dergleichen Hecht kan in kurz vorher stehender Portage gebraucht, oder mit der dajelbst beschriebenen Brühe gemacht, oder nur mit brauner Butter angerichtet werden. Mit Pomeranzen oder Apel de Sina: Wenn die Hechte geschupet und in Salz-Wasser abgeseiften, beschmieret man eine Schüssel mit Butter, streuet geriebene Semmel, Pomeranzen-Scheler und Muscaten-Blüthen darauf, leget den Hecht darein, und wirft eine ganze Zwiebel daran. Hierauf schneidet man eine süsse Pomeranze oder Apel de Sina in Scheiben, leget sie an den Hecht, gießet Wein und Brühe darauf, setzet es auf ein Kohl-Feuer und läßet kochen. Solte aber über Vermuthen das nicht dick genug seyn, rühret man ein paar Eyer-Dottern mit einem Löffel voll Wein und ein wenig Zucker ab, gießet von der Brühe, so auf dem Hechte ist, darzu, rühret es wohl, daß es nicht zusammen lauffe; die abgezogene Brühe gießet man nun wieder an den Hecht, und streuet bey dem Anrichten geschnittene Pomeranzen-Schalen darüber. Mit sauren Limonien: Es die Hechte abgeloteten, sie mögen geschupet seyn oder nicht, setzet man Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel und weiß eingebrannt Mehl, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen, Wein, Brühe und ein wenig Saffran darein. Hernach nimmt man eine eingesalgene Limonie, schneidet diese Scheiben-weiß, leget solche in kaltes Wasser, daß sich das Salz etwas aus-

Oeconom. Lexic.

ziehe, thut diese hernach in die beschriebene Brühe zusamt dem Hechte, und läßet es besammeln auf einem gelinden Feuer kochen. Mit Knoblauch: Nachdem der Hecht geschupet, das Eingeweide davon, wird er in Stücken geschnitten, ein wenig gesalzen und eine weile darinnen liegen gelassen. Inzwischen setzet man Butter ans Feuer, trocknet erst den Hecht recht ab, und leget ihn in die heiße Butter, daß er auf beyden Seiten darinnen gelb brate; hierauf bräunet man klein geschnittenen Knoblauch besonders über den Hecht, wärket diesen mit Ingber und Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, quirlt es ganz klar, und läßt es hernach durch einen Durchschlag an den Hecht laufen, welcher darinnen vollends gar kochen muß. Mit Erbs-Brühe: Erst schupet, reißet und siedet man den Hecht wie gewöhnlich; alsdenn kochet man schöne weiße Erbsen, streichet sie durch, läßt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter laufen, thut ein Stücke Butter, Ingber und Muscaten-Blüthen daran, leget die Hechte auch darein, und kochet es also zusammen. Bey dem Anrichten streuet man würfflich geschnittene und in Butter Gold-gelb geröstete Semmel darüber. Gepflückte Hechte werden also zubereitet: Man ziehet einem frisch abgeseiften Hecht oder einem übergebliebenen die Haut ab, thut alle Gräten davon, zerstücket ihn in kleine Bissen, und leget ihn ordentlich in eine Schüssel, und nachdem man ausgewaschene Butter, Citronen-Scheler und geriebene Semmel daran geworfen, auch so viel Wein und Brühe als nöthig daran gethan, so läßt man es auf einem Kohl-Feuer kochen. Zuletzt wirft man eine Hand voll Capern hinein, decket solches mit einer Schüssel zu, damit es darunter noch ein wenig dämpffe. An stat der Capern nehmen einige auch 3 bis 4 Sardellen, wenn sie vorhero gewäsersert, wieder ausgewaschen, und ihnen das Fleisch von Gräten abgelöst, welches alsdenn ganz klein geschnitten mit wenig Brühe an den Hecht gerieben wird. Gespickt werden auch die mittelmäßigen Hechte, indem man sie schupet, von ihnen das Eingeweide heraus thut, Speck und Citronen-Scheler ganz subtil schneidet, und wechselsweis mit einer kleinen Spieß-Nadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronen-Scheler in sie spicket, sodenn sprengt man sie ein wenig mit Salz ein, bratet sie an einem Spieß fein sauber, begießet sie öfters mit Butter, und fänget darneben den abtrießenden Saft und Butter fleißig auf. Ueber diese gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tiegel Butter, Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen und etwas gehackte Sardellen, nebst ein wenig geriebener Semmel, gießet auch Wein und Brühe darzu, und läßt es ein wenig dick einkochen. Bey dem Anrichten aber gießet man noch die aufgefangene Braten-Suppe darunter, und leget die Hechte ordentlich darein. Gebaden mit Mandel-Meerrettig: Hierzu wird der Hecht

N n

geschu-

geschupet und gerissen, auch über den ganzen Leib gekerbt, und endlich in lauter ein paar Finger breite Stücken geschnitten, die man salzet und eine weile in dem Salz liegen lässet. Hierauf trocknet man die Hecht-Stücklein wieder ab, bestreuet sie mit Griess oder Mehl, und bäcket sie fein hart aus heissem Schmalz. Hiernächst setz man ein Nössel Rahm zum Feuer, reibt rein gepuzten Meerrettig, stößt ein Viertel Mandeln und auch so viel Zucker, und rühret dieses nebst dem Meerrettig, wie auch ein Stücke Butter hinein, und richtet sodann solches über den Hecht an, darüber noch ein wenig zerlassene Butter gesprengt wird. Oder mit einer Capers-Sosse, da brennet man einen Löffel voll Mehl fein Castanien-braun in brauner Butter, giesset Brühe oder Petersilien Wasser und ein Glas Wein darzu, wirfft Muscaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Schelen, auch eine Hand voll Capern hinein, und lässet die Brühe fein dicke einkochen. Hierauf leget man noch den gebackenen Hecht darein, läßt es noch einige Zeit kochen, und wirfft, so es nicht genug gesalzen, noch etwas Salz hinzu, s. i. g. Oder man wirfft ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeer-Blätter nebst Rosmarien zu dem in Butter gebräunten Mehl, würket es mit Ingber, grob gestossenem Pfeffer, Nelken und Citronen-Schelen, und lässet dieses mit einander fein kochen. Da man denn unter wählender Zeit den Hecht darein leget, ein gut Theil Baum-Oel darzu giesset, und es noch eine weile kochen lässet, damit sich das Oel recht in den Hecht ziehe. Bey dem Anrichten thut man die ganzen Zwiebeln davon. Mit Sauer-Fraut im Backofen: Zuförderst werden die Hechte blau geioten, Stückweis gepflücket und alle Gräten davon gethan, die blaue Haut aber leget man alleine. Wenn man nun inzwischen Sauerfraut halb gar gekocht, die Brühe davon geseihet, und dieses mit einem Schneide-Messer, doch nicht gar zu klein geschnitten, schüttet man dieses in heisse Butter, giesset noch eine gute Kanne sauren Rahm hinzu, und läßt es durch einander dämpfen; Hierauf wird von Zeig ein Cranz um eine Schüssel gemacht, diese mit Butter bestreichen, und über den ganzen Schüssel-Boden eine Lage Kraut gezogen, darauf leget man eine Schicht Hecht, und wechselt also damit, bis nichts übrig ist; alsdenn streuet man Semmel darauf, begießet es über und über mit Butter, setzet es in einem Backofen, und bäcket es als eine andere Pastete. Hechte gefüllet: Dazzu werden 4 bis 5 pfündige Hechte genommen, geschupet, auf den Rücken aufgerissen, (einige lösen die Haut um den Kopf ab, streiffen ihn als einen Aal, nur daß sie den Schwanz an der Haut sitzen lassen), das Fleisch samt den Gräten heraus geschnitten, so, daß der Kopf und Schwanz an der Haut ganz hangen bleibe; ferner löset man das Fleisch von denen Gräten herunter, und schneidet es mit einem Schneide-Messer ganz klein. Hierauf drückt man die misler weile in Milch

geweichte Semmel-Krume wieder aus, und schüttet sie zum Hecht-Fleisch, thut annoch von 6 bis 7 gerührten Eiern darzu, schüttet es in einen Mörsel und stößet es ganz klar, und würzet es mit Muscaten, Cardemomen und Ingber. Nach diesen thut man selbiges in einen Reib-Nsch, salzet es, wirfft eingeweichte Eibeben nebst Citronen-Schelen darein, rühret es eine weile, und so man zerlassene Butter darunter gethan, rühret man dieses abermahl wohl durch einander, und füllet den Hecht damit. Oder es wird auch folgende Fülle gebräuncht: Man schmeisset geriebene Semmel in Butter, thut selbe zum gebräunchten Fleisch nebst der nurgedachten Würze und den gerührten Eiern, welches alles wohl durch einander gemischt wird. Ingleichen nimmt man ein halb Pfund Speck, er sey frisch oder geräuchert, schneidet solchen klein würfflich, und mengt ihn darunter, mit dieser oder der vorhergehenden Fülle wird die Haut sodann gefüllet, und der Ort, wo sie aufgeschnitten werden, mit einem Faden fein subtil wieder zugenehet. Endlich streichet man diesen gefüllten Hecht fein zu, daß er einem Hechte ähnlich siehet, salzet ihn, streichet ihn dick mit Butter, leget solchen in ein länglicht Geschirrecht ausgestreckt, welches vorherho ebenfalls mit Butter bestrichen werden muß, und lässet ihn fein sachte in dem Ofen braten. Wenn er gut, kan er entweder trocken mit brauner Butter, oder auch mit einer von denen bereits beschriebenen Brühen, oder auch kalt aufgetragen werden: Oder man bereitet ihn zulamt der Fülle, wie zu Anfang erwähnt. Anßer dem aber kocht man noch geräucherte Kindes-Zunge, schneidet solche, wie auch Speck und Citronat in länglichte Stückgen. Wenn man der Hecht gefüllet wird, leget man eine Lage von der Fülle, und denn eine von der geschnittenen Zunge, Citronat und Speck, wechselt damit, bis der Hecht gänzlich gefüllet, nehet ihn wieder zu, läßt ihn braten, wie schon erwähnt. Dieser Hecht, wenn er zerschnitten wird, präsentiret eine Spanische Wurst, und kan kalt oder auch warm verspeiset werden, und lässet sich gut zu den Potagen verbrauchten. Man kan ihn auch folgender Gestalt abgeben: Man setzet ein länglicht kupffern Pfännchen mit Wasser, Wein und Ezig über das Feuer, salzet es zur Gnüge, und wirfft nebst allerhand Kräutern auch etliche zerschnittene Zwiebeln darzu. Wenn dieses bald anfähet zu sieden, wickelt man den Hecht in eine Serviette, bindet ihn mit Bindfaden, leget solchen in die Brühe, und lässet ihn fein sachte sieden, wenn nun dessen genug, nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn kalt werden, und verspeiset ihn als eine à la daube. Ein Hachis von Hecht zu machen, ist bereits unter dem Wort Hachis, z. E. anzuführen worden. Hechte zu Mariniren: Da werden dieselben erst geschupet und gerissen, wie oben bey den Gebackenen angeeben worden, hernach salzet man sie ein, und bäcket sie aus Schmalz ohne Mehl; wenn er aus dem Schmalz gethan wird, muß er wieder

wieder auskühlen, darnach leget man solchen in ein Käfigen mit oder ohne Del, wie bey den Ferkeln beschrieben worden. Die eingefalznen Hechte werden aus der Tonnen genommen, über Nacht gewässert, rein ausgewaschen, in Stücken geschnitten, und alsdenn abgefotten, und so man will, können ausgemachte grüne Erbsen daran gekocht und darüber angerichtet werden.

Hecht: Teich, weil der Hecht in denen Karpffen: Teichen, sowohl mit der Brut und dem jungen Saz, als auch mit denen grossen Karpffen so gar schlechte Nachbarschaft hält, so pflegt man denselben am liebsten ein besonderes Quartier zu seinem Aufenthalt einzuräumen. Hierzu nun nimmet man gerne kalte Teiche, darinnen man sonst keine Karpffen einsetzen kan. Nachdem aber der Hecht nicht, wie die Karpffen vom Schlamm, sondern von andern Fischen seine Nahrung hat, als muß in dergleichen Teiche aus einem nahgelegenen Bach oder Flusse, durch Gräben, oder genugsam weite Rinnen, das Wasser geleitet werden, welches kleine Fischlein denen Hechten zur Nahrung mit hinein führen könne. In Ermangelung dergleichen Gelegenheit aber muß man, wenn andere Teiche genischet werden, etwas von Speise: Fischen zu den Hechten einsetzen, damit, wenn jene laichen, diese von der Brut zu leben haben mögen; und dahero seht man auch gerne in die Streck: Teiche Hechte, welche aber kleiner seyn müssen, als die darinnen befindliche Karpffen, damit nemlich die Speise: Fische, welche sonst den Karpffen die Nahrung wegnehmen würden, von den Hechten aus dem Wege gerümet werden möchten. Wenn man aber keine Speise: Fische haben kan, muß man an derselben Stelle etliche Laich: Karpffen hinein setzen, auf daß die Hechte von derselben Brut ihren Unterhalt bekommen können. In diesen Teichen streichen auch die Hechte selbst; weil sie aber, wenn sie groß, und derselben zu viel werden, ihre selbst eisene junge Brut auszutilgen pflegen, als ist nöthig, daß alle Jahre die größten heraus gefangen werden. Endlichen ist allhier noch zu merken, daß man obberührter massen Hecht: und Karpffen: Saz in einen Teich nicht zusammen setzen dürffe, weil der Hecht wegen seines geschwinden Wachsthes so mächtig wird, daß er der grossen Karpffen nicht mehr schonet, sondern in Ermangelung anderer Nahrung auch dieselbigen angreiffet; Es wäre denn, daß man Hechte neben Karpffen aus einer besondern Absicht pflanzete; nemlich: Damit die Menge unnützer kleiner Fische gemindert, und denen Karpffen so zur Zucht wachsen sollen, mehr Raum gemacht werde; oder wenn der Grund und Boden des Teiches also beschaffen wäre, daß dieser auch Karpffen zugleich trüge, da alsdenn so grosse Karpffen einzusetzen, welche der Hecht unangefochten lassen muß.

Secke, ist ein wildes und von sich selbst auf den Feldern und Wiesen, an den Wegen und Hülkern gewachsenes ungeschlachtet Gebüs-

sche, aus allerhand Dorn: Sträuchern und andern Busch: Holz, sonderlich aber aus Schwarz: Weiß: und Kreuz: Dorn, wilden Rosen: Stöcken oder Hagen: Dorn, Brombeeren, Buchen, Rhein: Weiden, Hertern und dergleichen bestehend, welche, wo sie nicht ausgerottet werden, sich immer weiter und weiter ausbreiten, und wenn sie auf den Feldern und Ackern abgesondert liegen, Feld: Büsche, wo sie aber an denen Wiesen und Hülkern in einem Striche hinliegen, Wiesen: und Holz: Brämen, oder auch, bey diesen letztern, Vorhölzer genennet werden. Dergleichen Hecken dürfen nicht abgerümet, noch ausgerottet werden, wo man nicht vorher von demjenigen, der die Jagd: Gerechtigkeit in selbiger Flure hat, die Erlaubnis dazu erhalten; an den Wegen und Land: Straßern aber mag und soll billig ein ieder Eigenthümer dieselben, so weit sie hinderlich sind, abräumen.

Secke, Saag, ist eine lebendige von allerhand in einander gekochten: und gewachsenem Busch: Holz gemachte Verzäunung oder Verschließung eines Stücke Feldes, Wiesen, Gartens, Weinbergs, oder wohl eines ganzen Hofes, wordurch Menschen und Vieh der Anlauff und Eingang verwehret wird. Dergleichen lebendige Hecken oder Haage werden auf unterschiedliche Art und Weise angeleget und fertiget: Denn einige machen Gräben, und legen sodenn kleine von Weiden gehauene Stöcklein, der Quere nach, in die Erden, doch also, daß die zwey Enden von beyden Seiten her vorreichen, und von der Erde frey seyn; darnach schütten sie die Erde oben darauf, damit es Wurzeln bekomme, und auf die Seiten auswache, welches denn auf einer Seite einen Graben, auf der andern aber, da man die Erde nach der Länge auf die Weiden geworfen hat, ein Gesträuch, und solchennach einen immerwährenden Schäg: Zaun, oder Hecke abgiebt. Andere machen nur ein Gräblein, und säen Schleen: Kerne darein, damit nachgehends die sogenannte Schwarz: oder Schleen: Dornen davon aufwachsen, wodurch ebenfalls ein allezeit dauerhafter Zaun erzogen und erhalten wird. Jedoch die festeste, dichteste und dauerhafteste Weise, einen dergleichen lebendigen Zaun oder Hecke, und zwar an allen Orten, auch so gar bey dem allergeringsten Lande, zu zeugen und anzuführen, ist folgende: Man machet nemlich um den ganzen Platz, den man umzäunen will, oder so weit die Hecke gehen soll, anfänglich einen Graben, der etwan anderthalb Ellen oder drey Schuh tief, und eine Elle oder zwey Schuh breit ist. Die oberste Erde, welche, wenn man anfängt zu graben, etwan einen halben Stuch, oder sechs bis acht Zoll tief, wirfft man auf einen Hauffen besonders, weil sie besser ist, als die nachkommende oder tiefer gelegene, so als untüchtig ebenfalls besonders auf die Seite zu schaffen ist; denn bringt man von der Straffen oder anders woher, so viel gutes Erdreich zu der zuerst ausgegrabenen obersten Erde, bis sie

nach zweymahl so viel werde, menget solche wohl unter einander, und wirfft sie wieder unten in den Graben, etwan sechs Zoll tief. Nachgehends schneidet man in der letzten Helffte des Februarii, oder bereits im Anfang des Merzens, dem Geduncken nach, etwas länger, als eine Elle, oder bis anderthalb Ellen (nemlich zwey, dritthalb oder drey Schuh lang) allerhand Reiser, Stöcker oder Ruthen, und zwar die kleinsten eines kleinen Fingers dick; man gehet aber damit sein behutsam um, daß die Knoten nicht abgestossen werden, und stecket sie sodenn mit dem dicksten Ende, sechs oder acht Zoll tief, in die in den Graben eingeüllte neue und gute Erde. Eothane Reiser oder Ruthen können genommen werden von Ahorn, Aspen, Bircken, Brombeeren, Buchen, Kreuz-Dorn, Drossel-Beeren, Eicheln, Erlen, Faul-Bäumen oder Scherpen, Hagen-Dorn, oder Hahnebutten, Hahnen-Hirtlein, oder Spindel-Bäumen, Hertern, Himbeer, Linden, Nag-Eltern, Pappeln, Nüßern, Rhein- oder Scheer-Weiden, Schlehholdern, Weiß-Dorn, Pflaumen-Baum u. d. gl. Diese Stücke, oder so viel man deren haben kan, leget man auf beyden Seiten des Grabens dichte in einander, und machet darneben noch eine Reihe mitten in den Graben, so dichte, daß drey vier, sechs oder mehr Reiser an einander kommen, wornach man wieder etwa sechs Zoll oder einer Viertel Ellen hoch von obbemeldter zugerichteter Erden darüber wirfft. Wenn man nun auch zuvor bereits im Herbst von allerhand Bäumen und Gewächsen den Saamen, als von Aepffeln, Birnen, arrossen und kleinen Disteln, Eicheln, Kirsch-Kerne von allerhand Sorten, Hasel-Nüsse, Heu-Saamen, Heide-Korn, von Heidelbeeren, Hollunder, Brombeeren, Nesseln, Pflaumen, Rheinfahrt, Spillingen, Weiber-Fries oder Stachel-Kraut, und dergleichen mehr, in gehöriger und benötigter Menge eingesamlet, und vor dem Verderben wohl verwahrt hat, so streuet man solchen Saamen noch häufig zwischen die vorgemeldeter massen besetzte, und sechs Zoll hoch aufgebrachte Erde; auf diesen eingestreuten Saamen wirfft man endlich von der obigen zubereiteten Erde noch sechs Zoll hoch, und füllet darauf mit der, auf das erst ausgegrabene gute Erdreich, gefolaten Erde (die oben gleich anfangs vor untüchtia erkannt worden, und sonst zu nichts zu gebrauchen) das übrige von dem Graben ganz voll, läffet sodenn in drey Jahren sein Vieh hinzu kommen, so wird die Hecke binnen solcher Zeit so gut und stark werden, als man dieselbige verlangt. Doch muß man sie an den Seiten alljährlich fleißig beschneiden, wordurch sie nicht nur ein schönes Ansehen bekommt, sondern auch so fest und dichte wird, daß weder grosses noch kleines durchkommen kan. Ein etwas geringer und schlechterer, doch auch ziemlich fester lebendiger Zaun oder Hecke, läffet sich auch alleine von Hage-Schwarz- und Weiß-Dorn-Gebüsch

anlegen, wenn man im October oder November so viel, als man benöthiget ist, herbey schafft, die Zweiglein oben etwas abkürzet und abstuzet, und also nach der Schnur drey Reihen dicker, in den hierzu verfertigten Graben einleget, nach diesem aber alle vier bis fünf Ellen weit von einander Rüstern, wilde Obst- als Aepffel-Birn- und Kirsch-Bäume, und dergleichen, (welche man mit sammt der Wurzel aus der wilden Baum-Schule, oder im Waide ausheben muß) darzwischen pflanzet, und solche in die Höhe wachsen läffet, welche hernach der Hecke nicht nur ein gutes Ansehen geben, sondern auch derselben an stat der Pfäle oder Stütz-Stangen dienen. So wird auch ein solcher Haag oder Hecke noch dicker, fester und stärker, wenn man ihn nach Verlauf eines Jahrs, bis auf die Wurzel umbacket oder umgräbet; darnach über zwey Jahr, bis auf den dicken Grund ausbauet, und denn ferner alle Jahr aufs neue behauen oder beschneiden läffet. Will man einen solchen Haag oder lebendige Hecke aus dem Saamen allein erzeuen und ziehen, so muß man um die Herbst Zeit bey bequemem Wetter, um den Ort, welcher mit einer Hecke verwahrt werden soll, einen Graben ziehen, eines Fußes tief und breit, und hinter solchem noch einen dergleichen Graben, deraestalt, daß zwischen beyden Gräben ein Fuß breit Platz oder Raum bleibet, läffet beyde Gräben also offen, und die ausgegrabene Erde auf dem Lande den ganken Winter über liegen. Wenn es nun gegen den Frühling kommt, werden solche Gräben vom Wasser und Unkrut, so sich etwan darein gesamlet, gereinigt, auch mit der im Herbst ausgegrabenen Erde, wieder halb zugefüllet, und mit Weiß-Dorn-Beeren (welche fast in allen Hecken und Hecken-Saamen besät, solcher Saame aber fleißig mit guter und leichter Erde bedeket: Da denn innerhalb vier Wochen die jungen Dörner schon herfür kommen werden, welche sollich bey ihrem Wachethum von aussen und innen an beyden Gräben, mit Anbindung gerader Stecken oder Stangen also gerichtet und gewöhnet werden, daß sie sein gegen einander und über den frengelassenen Platz wachsen können; und auf diese Weise kan man in wenig Jahren einen schönen drey Fuß dicken, lebendig und beständigen Zaun oder Hecken ziehen; doch gehet es mit dem Zweig-Einleuen um ein ziemliches hurtiger zu, zu geschweigen, daß dieselbe Erziehung auch nicht so mühsam ist. Alle solche lebendige Hecken oder selbst wachende Zäune, müssen fleißig und zu gewöhnlicher Zeit beschnitten werden, welches des Jahrs dreymahl, und zwar allezeit im vollen Mond, als erstlich im Februario, vordere andere im Julio, und denn drittens im October geschehen solle. Wann aber die Hecke bedörig beschnitten, so muß auch noch zugleich um die Wurzeln die Erde sammt dem Gras, welches

sonst

sonst denen Wurkeln die Nahrung entziehet, ein wenig aufgebacket werden, damit das Gras verderbe. Sollte aber eine auf vorher beschriebene Art angelegte Hecke nicht recht fortkommen, also, daß die Erde zu trocken wäre, so kan man derselben im October mit einer guten Baum-Düngung helfen; oder so es die Gelegenheit des Orts zulasset, ein Wasser-Gräblein neben der Hecke herführen: Gleichwie im Gegentheil, wenn vielleicht unter derselben das Erdreich zu naß, solche überflüssige Nässe und Feuchtigkeit, ebenfalls durch ein Gräblein abgeführt, und auf die Seite geführt werden kan. Man pfleget aber Hecken nicht alleine zur Verwahrung und wider den Anlauff der Menschen und Thiere, auf bisher gedachte Arten zu erzielen, sondern auch dergleichen inwendig in denen Gärten zur Zierde zu ziehen. Hierzu können insonderheit gebraucht werden: die Cornel-Kirschen, welche im Hornung ihre gelbe Blumen bekommen, und ihr schönes Laub fast bis in den Winter grün behalten. Das Ligustrum oder die Rhein-Weiden, so nebst dem vorhergehenden, sich auch zu zierlichem Hindwerk gebrauchen läßt, und hoch und niedrig unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden kan. Das Agrifolium, Stech-Palme oder-Wald-Distel, welches Sommer und Winter fein grünet, wenn es zuvor zierlich und ganz niedrig gepflanzt, auch hernach fein gewartet, und zu rechter Zeit beschnitten wird. Der große Bux-Baum, so zwar in hiesigen Landen nicht viel anzutreffen, an dem Maas-Strom aber häufig und zu großen Bäumen wächst. Dergleichen Hecken von Bux-Baum, welche über alle maßen zierlich in einem Garten stehen, müssen über drey Fuß nicht hoch, noch über zwey Fuß breit gelassen, auch ordentlich und zu rechter Zeit, nemlich das erstemahl gegen Pfingsten, das anderemahl aber im August-Monat, und zwar jedesmahl im Abnehmen des Monden, beschnitten werden. Der Wachholder-Strauch, dergleichen Hecken von den zeitigen Beeren zur Herbst-Zeit im Wachsen des Lichts auf folgende Art gepflanzt werden. Die Wachholder-Beeren werden nach der Schnur in kleine mit guter Mist-Erde gefüllte Graben, ordentlich bey einander, zwey Reihen allemahl einen Schuh breit von einander gesetzt, und vom Unkraut fleißig gereinigt, so werden sie in folgendem Frühling bald aufgehen und wachsen, daß sie mit der Zeit eine schöne Frucht bringende und Winter und Sommer grüne Hecke geben. Die Weiß-Büchsen sind heut zu Tage fast die gewöhnlichsten und beliebtesten Hecken, welche, wenn sie recht angelegte, und in guter Ordnung erzogen sind, billig unter die schönsten Stücken eines Lust-Gartens gezählet werden. Die Hecken von Berberis, Kirschen-Beeren oder Starach-Johannis-Beeren und Stachel-Beeren, davon die ersten ziemlich hoch wachsen, die andern beyden aber niedrig gehalten, und oben, und auf beyden Seiten mit der Garten-Scheere so glatt und artig nach der

Schnure beschnitten werden, daß sie einer kleinen viereckigten Mauer nicht unähnlich sind, werden gemeinlich in den Küchen-Gärten angebracht. Man pfleget auch von jungen Bäumen, als Pflaumen-Kirschen-Aepffel- und Birn-Bäumen Hecken zu verfertigen, alleine es gehet gar langsam her, weil sie nicht gerne fort wollen, wenn sie verpflanzt werden. Einem Haus-Vater ist unverbotten, sein Feld gegen einen gemeinen Weg, Straße oder Trift, innerhalb seiner Mahl- oder Mark-Steine, mit Hecken zu verwahren, oder wie der eigentliche Terminus lautet, zu verrieden, iedoch, daß die gemeine Weide und Trift nicht geschmälert werde, zwischen den Nachbarn aber ihm solch sein Feld mit Hecken zu verbauen nicht erlaubt. Er darf auch einen offenen Ort durch Einschließung mit einer Hecke nicht zu einem Garten machen, wo er nicht das Garten-Recht auf demselben hergebracht hat.

Heckel-Kraut oder Stachel-Kraut, siehe Heu-Sechel.

Hecken-Kirschen, ist eine Art von Kirsch-Sträuchern, so nicht hoch vom Stamme. An einigen Orten wachsen sie wild. Man pflanzt sie aber in die Gärten, und macht Hecken, Quartiere und Gänge davon, die zugleich Kirschen tragen. Siehe Kirschen.

Hecken-oder Seck-Rose, ist die Blume vom Hage-Dorn oder wilden Rosen-Stock. Siehe Hage-Dorn.

Hecken, wird auch bisweilen von einigem Feder-Vieh, und sonderlich von denen kleinen Arten der Vögel gebrauchet, an stat des Brütens; daher pfleget man z. E. von den Canarien-Vögeln zu sagen: Man habe sie in die Hecke geworffen, wenn man sie nemlich in ein freyes und geräumtes Behältniß gebracht, darinnen, wenn sie gepaaret, sie sich mit einander begeben, mit einander nisten, und ihre Junge aushecken können.

Hecken-Hopffen, heisset die Art des wilden Hopffens, wie dieser in den Dorn-Hecken und dem Gebüsch von selbst aufzuwachsen pfleget. Siehe Hopffen.

Heckerling, Säckerling, Hezel, wird das zum Vieh-Futter, auf einer sogenannten Heckerlings-oder Futter-Band klein geschnittene Stroh genennet. Vor die Pferde wird insgemein das Roggen-Stroh zu Heckerling geschnitten, zuweilen auch das Weizen-Stroh, iedoch, daß beydes wohl und trocken eingebracht ist: Denn wo es in der Nässe eingebracht, und nachhero in der Scheune dumpfng worden ist, fressen sich die Pferde gerne faul. Das Haber-Stroh aber wird ihnen nicht leicht geschnitten, es wäre denn Mangel an jenem, und lassen einige viel lieber Gersten-Stroh unter das Roggen-Stroh schneiden. Dieser Heckerling muß denen Pferden auf das kleinste geschnitten werden, als immer menschlich und möglich ist: denn kleiner Hezel (Säckerling) sagen die Bauern, ist halb Mengsal; Man muß sich aber dabey vor-

ken, daß man keine Schütten, da Maden-Stroh innen ist, vor dieselbe mit schneide. Wenn der Heckerling mit Haber gemengt wird, als gemeinlich geschieht, so nimmt man ordentlich zweymahl so viel Heckerling als Haber, wird aber Korn gesütert, so nimmt man viermahl so viel Heckerling als Korn. Auf ein Pferd, sowohl als auf einen Zug-Ochsen, werden die Woche zween Scheffel Heckerling gerechnet, und kan man den Ochsen auch Gersten-Stroh mit untern Roggen-Stroh schneiden, vor welche sowohl als vor die Kühe, wo diese der Lands-Art nach, dergleichen bekommen, der Heckerling eben nicht so gar klein, als vor die Pferde geschnitten seyn darf. Etliche lassen den Zug-Rossen an stat des Habers, Wick-Futter untermengen, oder lauter Wicken, als unter zwey Gebund Roggen-Stroh, ein Gebund Wicken oder eine Haber-Garbe zum Untergemenge schneiden. Das geringste, aber auch denen Pferden am allerwenigsten gedeyliche Mengsal sind die Kleyen, welche bezossen und unter den Heckerling vermischet, also versütert werden. Wer seine Rosse nächst dem Haber auch zum Heckerling gewöhnet hat, entwöhne sie ja nicht wieder von diesem, denn wo sie nur einmahl oder etliche eitel Haber fressen, so wollen sie darnach nicht gerne wieder an das gemengte Futter. Wenn Heckerling geschnitten, und über einen Hauffen geschüttet wird, so pfleget er leichtlich stinckend oder müchzend zu werden, sonderlich, wenn er niedrig auf der Erden, und an dumpffisten Orten liegt; daher man ihm eine besondere trockene lüfftige Stelle einräumen, und denselben nicht allzu dicke auf und über einander schütten soll. Bey großen Haushaltungen muß der Haus-Knecht den vor das Zug-Vieh zc. benötigten Heckerling schneiden, wo aber dieser sonst nöthiger gebraucht wird, pfleget man einen besondern Heckerlings-Schneider oder Futter-Schneider zu halten, welcher gemeinlich vor das Schock Stroh zu schneiden, vierzehn bis sechzehn Groschen in Lohne bekommt. Der Heckerling vor die Kühe wird von Weizen- und Roggen-Stroh geschnitten.

Heckerlings-Banck, Fasel-Lade, Futter-Banck, ist ein Gerüste von Holz, darauf das zu Heckerling bestimmte Stroh, oder zur Siede gehörige Grummet gelegt, und mit der vornen am Gerüste schräg angemachten Futter-Klinge von dem Futter-Schneider oder einer andern dieser Sache kundigen Person klein geschnitten wird. Man hat zweyerley Gattungen davon, welche nur darinnen unterschieden sind, daß bey der alten Art das Stroh unter währendem Schneiden mit der Hand fortgeschoben werden muß, bey der neuen aber, dasselbe vermittelst einer Sabel fort- und nachgestossen wird, dergestalt, daß man bey dieser Invention allerdings außer Gefahr ist, mit der Futter-Klinge sich zu schneiden, welches hingegen bey der alten Art gar leicht aneuhet.

Heckerlings-Boden oder Heckerlings-Kammer, ist ein besonderes, trockenes und lüfftiges Gemach, darinnen der Heckerling

geschnitten, und aufbehalten wird; es soll billig gegen Morgen liegen, und durchaus nicht gepflastert seyn, weil der Heckerling die Feuchtigkeit davon gar leichtlich an sich ziehet, und dadurch anlaufft, stinckend und müchzend wird; es soll einen wohl gedielten Fuß-Boden haben, und gleich andern Böden und Kammern, sowohl für den Menschen, als für Hunden und Katzen, so zuweilen Schätze unter den Heckerling zu vergraben pflegen, verschlossen werden können.

Heck-Jagen, wird ein Jagen genennet, so zu außerordentlicher Zeit an Plätzen und Dörtern geschieht, da weder Wildnissen und rechte Haupt-Hölzer, noch Berg und Thal, sondern allein Hecken sind. Siehe Bey-Jagen.

Federich, ist ein Kraut, welches auf den Hecken unter dem Kraute, zwischen denen Erbsen und der Gerste, sonderlich aber auf denen mit Haber besetzten Feldern, manchemahl in solcher Menge wächst, daß man von ferne nicht anders denken sollte, als es seye der Acker über und über mit Rüben besetzt. Es treibet einen etwan funffzehn bis achtzehn Zoll hohen, mit etlichen Zweigen besetzten dünnen rauhen Stengel, worauf kleine gelbe vierblättrige Blümlein wachsen; diesen folgen schmale runde Schötlein, welche in zweyen abgetheilten Fachen, etliche kleine und subtile gelbe Saamen-Körnlein haben. Die Blätter dieses Krauts sind raub, tief ausgeschnitten, und kommen den Blättern des weissen Senffs oder der wilden Wegwart sehr gleich. Die Wurzel ist weiß, holzig, herb, und schmeckt fast, wie eine Rübe. Der Saame wird zuweilen an stat des weissen Senffs gebraucht, wiewohl er etwas bitter ist, so giebt er auch ein gutes Präservativ wider den Schlag, und eine treffliche Latwerge wider die Enbrüstigkeit, Heiserkeit, und alten eingewurzelten Husten.

Heerd-Herd, heisset der von Steinen zusammengesetzte, oder aus einer eisernen Platte bestehende, und über den Boden erhabene Raum in einer Küche, Camin oder Ofen, worauf man Feuer zum Kochen oder Einheizen anlegt, und welcher daher entweder ein Küchen-Herd, Camin-Herd oder Ofen-Herd genennet wird. Ein Küchen-Herd, wenn er geschickt und bequem angelegt seyn soll, muß nicht über fünf Viertel Ellen oder zwey und einen halben Fuß hoch seyn, und, wo nicht auf allen, doch wenigstens auf drey Seiten frey stehen, auch wohl gemauert seyn, damit die küpfernen Koch-Töpfe hinein gesencket, und Kohlen darunter gelegt werden können. Die Camin- und Ofen-Herde, auch zuweilen die Küchen-Herde werden, so weit das Feuer gehet, mit eisernen Platten belegt; die Küchen-Herde pfleget man besonders in vornehmen Häusern von außen, entweder mit Flüssen oder mit Holz, und drüber noch mit einem von weißer oder auch gefärbter Leinwand zusammen genethen Schurz, so das Herd-Tuch genennet wird, zu bekleiden. Dieses wird zuweilen mit groben Spizzen von untenher bekränset. Den Herd selbst

selbst aber belegen oftmahls die Köche auf den Seiten herum mit weissen glattgehobelten Bretern, wenn nemlich kein Feuer mehr dar- auf gehalten wird; welches denn Herd- Bre- ter heißen. Solche Auszierungen aber fin- den nur in denen Putz- Küchen stat, wo nicht alltäglich handthieret werden darf.

Heerd, siehe Vogel-Heerd.

Heerde, ist ein Hauffen Viehes von einer- ley Geschlechte, welches man aus einem Orte zusammen, und auf die Weide treibt, jedoch eine jede Heerde besonders, also daß eine Heer- de, Rind-Vieh an einem andern Ort, als eine Heerde Schaafe, und diese wieder anderswo, als eine Heerde Schweine oder Gänse gehüt- et wird.

Heerd-Geld, nennet man diejenigen an elni- gen Orten gebräuchliche und denen Weibern zum besten eingeführte Discretion, da der Käufer, so von dem Manne ein Haus erkauft, nach dem getroffenen Kauf, bey Auszahlung des Kauf- Geldes der Frau des Verkäufers, ein gewisses Stück Geldes, stat einer Erkennt- lichkeit gleichsam vor ihren willigen Abtritt ihres Feuers und Herdes, annoch in den Kauf verehret, Wie denn, so man förmlich Besitz von einem Hause nehmen will, nebst ande- ren dazü erhåret, daß man auf dem Herd in der Küchen Feuer anlege, und dasselbe rau- chen lasse.

Heerd-Ochse, siehe Brummer.

Heerd-Recht, **Heerd-Recht-Zins**, oder nur **Heerd-Zins**, ist eine jährliche Entrichtung, so einem Grund- oder Lehen-Herrn von den Her- den oder Feuer-Stäten seiner Unterthanen gebühret. Zu dem **Heerd-Zins** gehören auch die so genannten Rauch-Hennen oder Rauch- Hühner, so man aus denen Häusern und Herd- Stäten giebt, welche zuweilen für ein Kenn- Zeichen der Leib-Eigenschaft, unterweilen aber für ein Kennzeichen der Botmäßigkeit gehalten werden, nachdem nemlich die Ge- wohnheiten der Dertter hierinnen sehr unter- schieden sind.

Heerd-Gewette, heißen diejenigen Stücke, welche nach Sachsen-Recht, auf den Mann, oder auf die Freunde männlichen Geschlechts vom Vater her fallen, und vor aller anderer früklichen Gerechtigkeit gehen.

Heerd-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Hefen, **Bermen** oder **Gerben**, ist der grobe, dicke, trübe und schwerste Theil des Weines oder Bieres, welcher sich entweder in denen- selben nieder sencket, und auf den Grund der Fässer setzet, oder aber durch eine Gäh- rung in die Höhe gebracht, und oben ausgesto- fen wird. Diese sind einer aufblehenden Natur. Die Bier-Hefen haben verschiedene Nahmen: **Unter-Hefen**, sind eigentlich diejenigen, wel- che nur gedachter massen sich auf den Boden der Gefässe setzen; wovon die, so bey dem Bier- fassen im Gähr-Bottische sitzend bleiben, **Bot- trichs-Hefen** genennet werden. **Spund-Hefen** heißen diejenigen, welche das Bier, nach- dem es gefasset, oben zum Spund-Loche aus- wirfft, und entweder in denen untergesetzten

Gefässen aufzufangen, oder auf eine bequeme Art in den Füll-Lagern, wo dergleichen vor- handen, gesammelt werden. Diejenigen

Hefen, welche an das frisch gebraute Bier, solches auf den Gähr-Bottichen aufstossend zu machen, gethan werden, und keine alten ver- dorbenen, sondern frische Hefen seyn sollen, werden **Stell-Hefen** genennet. Die Bier- Hefen braucht man sowohl zum Backen, we- gen ihrer aufblehenden Eigenschaft, als auch zum Brantwein-Brennen, wiewohl der von den Wein-Hefen gebrannte Brantwein um ein ansehnliches besser ist. Auch pfleget man die küpferne und messingene Sachen einige Zeit in Hefen zu legen, und sodann daraus zu säubern, welches ihnen einen trefflichen Glanz giebet. Die **Spund-Hefen** aber, son- derlich von Weizen-Bier, machen eine reine und glatte Haut, wenn diese oft damit gerie- ben oder bestrichen wird. Diese Hefen, welche, nachdem der Brantwein davon gezogen, übrig bleiben, sind zu Erhaltung des Viehes, und sonderlich der Schweine gut, welche davon trefflich gedeihen, wachsen und zunehmen.

Hefen geben, s. dem Bieres-Hefen geben.

Heft, ist ein von Drat mit zwey Drehen an einem Ende versehener krumm gebogener Haak- fen, welchen man an diejenigen Sachen zu- sehen pfleget, die da bald an einander gehan- gen, bald wieder von einander genommen werden sollen, wie etwa-die Wände an denen Zelten und dergleichen; der andere dazü ge- hörige Theil, dazü dieser Haacken allezeit eingehangen wird, heisset eine Schlinge.

Heftte, siehe Heften.

Heftel, siehe Heftel.

Heften, heisset in denen Wein-Gebirgen die Wein-Reben und Schosse mit Stroh an die Pfähle binden, damit die Bögen von dem übrigen Laub befreuet, und die Trauben von der Sonnen desto besser gekocht werden mögen. Es wird aber dieses Heften in die erste und andere Heftte eingetheilet. Die erste Heftte geschieht gleich nach der Breche im Junio, und ist sonsten die zwölffte Arbeit im Wein- berge, welche, so sie recht gethan und ver- bracht wird, ziemlich langsam zugehet, massen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert, als diese. Das Stroh zu denen Bändern soll man vorhero im Wasser wohl weichen lassen, damit es nicht breche. Man muß auch bey dem Aufheben der Schossen fleißig Achtung geben, daß es allgemach, und nicht zu grob auf einmahl geschehe, sonst etliche Schosse, und sonderlich die, so mächtig niedrig hängen, un- tenher an dem Stock abbrechen; darnach soll man auch, so viel möglich, verhüten, daß keine Blätter mit in das Band kommen, weil das- selbe nicht alleine ohnanständig, sondern auch höchst schädlich, indeme das Holz solchenfalls um so viel weniger reifen mag, auch wohl gar zu Zeiten die Augen darunter unnütze werden, welches denn denen Schossen, so entweder zu Bögen oder zum Einlegen gebraucht werden, sonderlich zu Schaden gereicht. Es brauchet aber ein Stock, der ein wenig stark oder lang

ist, drey vier und mehr Hefte oder Hand; doch Schaden dem ungehefteten Wein-Stock die Nacht-Fröste nicht so leichte, als dem gehefteten. Die andere Hefte ist die funfzehende Arbeit im Weinberg, und geschieht gleich nach der andern Hacke solchergehalt: daß der Winter durch den ganzen Weinberg von einem Jahr zum andern gehet, sich umzu-sehen, ob er ein gewachsenes Ende antrefse, damit er solches am Pfahl höher anbinde oder anhefte, auch wenn die Winde die Stöcke mit den Pfählen umgerissen, und er dieselben hängende oder auf der Erden liegende findet, daß er selbige fein wieder aufrichte, und fest einsetze; hierbey soll er täglich fleißig krauten, absonderlich aber die Disteln, wie auch die fetten Melden und dergleichen schnellwachsende Kräuter sorgfältig ausziehen.

Heft-Scharten, heißet man den Stiel an dem Wein-Messer.

Hege-Holz, siehe Säge-Holz.

Hege, siehe Sägen.

Hege-Reiter, siehe Säge-Reiter.

Hege-Säulen, siehe Säge-Säulen.

Heher, siehe Säher.

Heide, Heyde, heißet eigentlich ein großer wilder mit Tanne- oder schwarzem Holze bewachsener Wald, von dem Heide-Kraut, so in dergleichen Gehölzen häufig wächst.

Heide, siehe Heide-Kraut.

Heideche, siehe Erdere.

Heide-Grünze, wird das feiner Hülsen auf der Mühle entledigte Heide Korn genennet. Es giebt dieser vor das Gefinde, und dem gemeinen Volk eine nahrhafte gute Kost, und ist in einer Haushaltung sehr nützlich. Man kochet nemlich denselben, nachdem er vorherh reinlich aussäelesen und gewaschen, entweder in Wasser oder Milch bis er sattjam ausgequollen, rühret ihn öftters um, daß er nicht knollicht werde, ist er nun gar gekocht, so salzet man ihn, rühret ein Stück Butter oder Gänsefett darein, und richtet ihn an; man braunet auch wohl braune Butte darüber; oder, so er in Wasser schlecht abgekocht, gesalzen, und ein wenig Butter darein gerühret worden, schüttet man ihn auf eine Schüssel, und läset ihn kalt werden, so wird er hart, daß man ihn schneiden kan. Wenn er nun gepreiset wird, schneidet man denselben entweder mit dem Messer, oder sticht ihn mit einem Löffel heraus, und tauchet jeden Bissen in abgefornen warmen aufgetragenen Rahm oder Milch.

Heide-Korn Heyde-Korn Buchweizen, Heidel, ist eine Art Sommer-Getraides, welches eine festsichte Wurzel, und einen runden, dichten, und in verschiedene Zweige sich ausbreitenden Stengel hat. Dieser wächst nicht leicht über eine bis anderthalb Ellen hoch, und ist unten grün, an den obern Theilen aber Purpur-roth. Die Blätter kommen dem Erben sehr gleich, und sind von dunkelgrüner Farbe. Seine Blüthen wachsen büschlicht, und schön weiß-röthlicht; sein Saamen aber ist länglicht, eckigt, und mit einer schwar-

zen Schale bedeckt. Das Heyde-Korn liebet trockene und hohe Felder, wo ander Getraide nicht gar gerne wächst, und einen linden, auch nicht allzu festen Boden. Es pflaget sonderlich in Neu-Brüchen oder neuaufgerissnen Leeden oder Rajen-Feldern wohl zu erathen, und wird gemeinlich in die dritte Art, nemlich in das Brach-Feld gesät, da denn entweder vor Winters, etwa im October, oder aber erst auf den Frühling, im April, kurz zuvor, ehe man das Heide-Korn säen will, der Mist dazu ausgeführt, und bald untergepflüget wird, also daß man hierdurch das Düngen und Brachen zur Roggen-Saat, welche nach dem Heide-Korn in solchen Acker kommet, erspart. Insgemein wird zweymahl dazu geackert, und das Feld fleißig eingeeget, und bierauf zu Ende des Mayes, und zwar im letzten Viertel des Mondes, der Saamen ausgesät; nach solchem aber der Acker fleißig mit der Ege überfahren, damit der Saame wohl unter die Erde komme, und dessen nicht viel auf dem Acker liegen bleibe. Wenn im Acker Beete gemacht worden, so müssen auch die Furchen ausgefrichen, und die Wasser-Furchen gemacht werden; weil aber ihrer viele den Acker zum Heide Korn nur so schlecht hin ackern und gar keine Beete zu machen pflegen, sondern den Acker ganz gleich lassen, als dürfen sodenn keine Furchen ausgefrichen noch die Wasser-Furchen gemacht werden. Das Heide-Korn, so man, wie vor erwähnt, im Früh-Jahr gesät, wird im Augusto; dasjenige aber, welches allererst kurz vor oder nach der Erndte, wie etlicher Orten gebräuchlich, gesät worden, erst im October, und also gar langsam reif; wird jedoch ungesammt, wie das andere Sommer-Getraide gehauen, und in Schwaden zwey oder drey Tage lang auf dem Acker liegen und dörrer gelassen. Darnach werden die Schwaden in die Hauffen gebacket oder gerecht, und aufgeseret, daß dieselben mit den Reiffen oder Messen in die Höhe kommen, (welches Heide-Böckgen genennet werden) damit die Körner desto besser ausdörren können, massen kein Getraide langamer dörrer, als das Heide-Korn. Nachdem es also vier oder sechs Tage, manchmahl auch länger in der Sonne gestanden, und wohl gedörret hat, alsdenn werden die Haufflein in Stroh Seile eingeleat und aufgebunden, und endlich, wenn die Mandeln geöhlet und aufgeschriben, fördersamit eingeföhret, und auf die Empor-Scheunen geleet. Einmal lassen auch das Heide-Korn, ohne in Bunde zu binden, gleich von den Schwaden ausladen, und dasselbige, wenn das Stroh nicht dörrer genug ist, gleich nach dem Einföhren ausdreschen, und das Stroh an der Sonne dörrer; andere aber lassen das Dreschen bis nach Weibnachten ansehen. Die Garben werden nicht, wie bey andern Getraide gewöhnlich, geoverschlagt, sondern gleich beim Anlegen auf der Tenne aufgebunden und aufgeschüttelt, bierauf über und über gedroschen, mit dem Rechen umgenendet, und nachmahls abgedroschen; ferner das ausgedroschene und ledige Stroh

Stroh aufgeschüttelt, und in ordentliche Gebünde gebunden, auch, so oft ein Stroh abgedroschen, iederzeit vom Getraide das Grobe, als die Ähren, Sturkeln und kurzes Stroh, mit einem Rechen abgerecht, und zusammen in einen Ort gethan. Und wenn man das ausgedroschene Heide-Korn mit dem Rechen unterschiedliche mahl abgeführt hat, so wird das Grobe mit dem Flederwisch davon abgekehret, und die Körner zur Lennen-Wand gestossen: und das geschiehet so oft, als man ein Stroh abgedroschen hat. Wenn man aufhöret zu dreschen, und man das Getraide werfen will, so wird nach und nach mit wenigem von dem grossen Hauffen des gedroschenen Getraides abgenommen, auf die Tenne gebreitet, und dasselbe mit dem Rechen etliche mahl aufgeworfen und umgewendet; auch eben so oft mit dem Stroh-Seil aufgerüstelt oder angetrieben, und wenn es mit dem Flederwisch rein abgekehret worden, also zusammen vornen auf die Tenne auf einen Hauffen gestossen. Alsdenn wird es mit einer Schaufel gewurft, und etliche mahl abgenommen und wieder gewurft, so lange bis es genug ist. Gleichwie man aber bey allem andern Getraide das beste zum Saamen abzunehmen pflegt, so wird hingegen alhier das geringe Heide-Korn darzu abgenommen und aufbehalten. Die Syreuer sind den Schweinen gut, die Uiberkehr aber wird dem Rind-Vieh, oder wie an einigen Orten gebräuchlich, den Zug-Ossen gegeben, das Stroh hingegen, als ein gutes Futter, den Kühen, an stat des Heues oder auch nur dem Gälte-Vieh vorgeleget, nicht aber, wie einige wollen, als unnützlich in den Mist gestreuet, weil dieses letztere nur geschiehet, wenn das Stroh angelauffen und schimmlicht worden ist. Die Frucht wird zu Grütze gemacht, oder auch bey theuren Zeiten gemahlen, und Brodt daraus gebacken; niewohl auch arme Leute an denenjenigen Orten, wo er gebauet wird, denselben gewöhnlich unter das Korn mahlen, und also Brodt davon backen. Man pfeget auch das Mehl in den Schwein-Tranck zu schütten, und die Schweine damit fett zu machen, nicht weniger das Geflügel damit zu mästen. In der Arzney wird von dem warmen Heide-Korn-Mus oder Heidel-Bren, ein trefflicher Magen-Uiber-schlag gemacht.

Heide-Kraut, Heide, ist ein Kraut, wovon die kleinere Art bey uns an dürrern unfruchtbaren Orten, sehr niedrig, die grössere aber in Franckreich, Engeland und Italien zu einer nicht gar Elen hohen Staude wächst. Es hat lange Wurzeln, welche nicht leicht zu zerbrechen, und braunrother Farbe sind, die Stengel, die es in ziemlicher Menge treibt, sind holzig, hart, und gleichfalls braunroth, die Blätter aber, welche den Tamarisken-Blättern fast gleich, und in grosser Anzahl hervor kommen, sind sehr klein, und beständig grün. Dieses Kraut bringt des Jahres zweymahl, nemlich im Frühling und im Herbst, seine Purpur-rothen Blüthen, welche von denen Vie-

nen sehr geliebet werden, daher die Bienen bey solchen Heiden gut stehen. Doch soll das daraus von ihnen gemachte Honig etwas schlechter seyn, als das andere. Die Lüneburger Heide, welche ganz mit solchem Kraut überwachsen ist, hat davon ihren Nahmen bekommen: Auf solcher werden eine gewisse Art Schaaf, von den Lüneburgern Heide-Schnäfen genannt, erzogen, welche kleiner als andere Schaaf sind, aber lange Wolle und Hörner haben, auch von diesem Kraut sehr fett werden. Die Blumen mit Honig und Zucker gebäckt, Abends und Morgens acht Tage nach einander, und zwar im wachsenden Monden des Herbst-Monats gebrauchet, soll das viertägige Fieber vertreiben. Ds aus den Blumen gebrannte Wasser getruncken, stillt die Darm-Sicht. Die Blätter und Blumen aufgelegt, heilen auch die Schlangen-Bisse, und aus den frischen Blumen läset sich ein heilsames Dampf-Bad zu den Podaqrischen Gliedern bereiten.

Heidel, siehe Heide-Korn.

Heide-Läufer, ist ein Forst-Bedienter, welcher, wo ein Forst-Revier vor einen Förster zu weitläufig, und sonderlich mit vielen Waldungen verwachsen ist, dem Förster untergeben, und ihme seine Huth, wie weit er Richtung zu geben hat, angewiesen worden.

Heidelbeer, sind zweyerley: Die schwarzen, welche ihrer Farbe nach, an einigen Orten Schwarz-Beere und zu Latein Vaccinia genennet werden, und die rothen, welche auch Kraus- oder Preussel-Beere, Stein-Beere heissen. Die schwarzen Heidelbeere, welche in denen Heiden und schwarzen Gehölzen wachsen, sind ein niedriges Kraut, dessen Blätter klein, dunkelgrün, und am Rande herum ein wenig zerkerbt, und am Rande dem Laube des Buch-Haumes ziemlich gleich kommen. Im Mayen blühet es mit braunrothen Blümlin, nach welchen im Julio die blau-schwarzen Beere, die sowohl als die rothen an Grösse den Johannis-Beeren gleich sind, hervor kommen, da sie denn von denen Bauern und gemeinen Leuten zusammen gelesen, auch oft mit gewissen darzu bereiteten Kräutern, von den kleinen Sträuchern abgestreift, auf die Märkte gebracht, verkauft, und entweder rohe, auch als eine kalte Schale, mit Milch oder Rahm, oder als ein Zugemüse gekocht, genossen werden. Bey dieser letztgedachten Zurichtung werden selbige, nachdem sie zuvörderst rein gelesen und gewaschen, entweder mit Wasser oder Milch bey dem Feuer gedämpfet, klar gequirt, auch wohl mit Nellen und Zucker gewürzet, über geschnitten Brodt, oder auf gebähete Semmel-Schnitte in eine Schüssel angerichtet, und sodenn verzehret. Wer den Vortheil weiß, kan die Weine wohl damit färben. Die Färber brauchen den Saft, Garn oder Leinwand damit dunkelblau zu färben. Sie kühlen und löschen den Durst im Sommer, wie die Erdbeeren, sind dabey einer trocknenden Natur, ziehen ein wenig zusammen und stopfen, dabero auch so-

wohl die frischen als durren Beere wider die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse gebraucht werden. Die Wurzel davon gepulvert, und in die Wunden gestreuet, benimmt das faule Fleisch, und heilet sehr. Aus den Beeren wird ein Wasser, welches wider die Bräune und in hitzigen Fiebern sehr gut ist, gezogen, und ein Syrup gemacht, der allerhand Blutflüsse stillt, und den Kindern, wenn sie die Nasern oder Blattern haben, sehr dienlich ist. Es giebt auſser diesen gemeinen schwarzen Heidelbeeren in denen Gärten, noch eine Art iawarmer Heidelbeere mit doppelter Blüthe, welche mit ihren Aestlein in Gestalt eines kleinen Bäumleins in die Höhe steigen, und ihre Zweige mit ihren Blätlein, wie die wilden Heidelbeere, ausbreiten. Sie tragen weiſſe gefüllte Blumen, in der Gröſſe der Maſſelien oder Taufendſchön, welche fert und fort an der Stauden in solcher Menge hängen, daß sie einen innerrührenden Frühling vorstellen. Diese Bäumlein wollen in gutem Erdreich stehen, und im Frühling von allen durren und überflüssigen Aesten gesäubert seyn. Die rothe Heidelbeere, Preussel- oder Steinbeere, ist gleichfalls ein geringes Ständlein, dessen Blätter sich denen Eyr-Baum-Blättern vergleichen, aber etwas gespitzt, und gleich denen auf den Gipfeln der Ständlein wachsenden rothen Beeren eines zusammenziehenden Geschmacks sind. Diese werden gedörrt, gepulvert, und wider den Stein, Ruhr und Bauchflüsse eingenommen. Siehe unten Preussel-Beer.

Heidelbeer-Kamm, ist dasjenige Instrument, womit die kurz vorher beschriebene Beere von ihren Sträuchern gesammelt werden. Denn wo dieselbe häufig wachsen, und man lange Zeit zubringen müſſe, wenn man deren eine Menge einzeln ablesen wolte, so bedienet man sich mit gutem Vortheil lieber dieses Kammes zum abstreifen. Es wird nemlich Tab. IV. Fig. 5 aus leichtem und dünnem Holz, ein mit drey Wänden abc und einem Boden d versehen offenes Fach gemacht, daran hinten ein bequemer Griff e, der Boden d aber, wie ein Kamm ausgezahnet, doch also, daß nicht nur ein Heidelbeer-Strauch mit seinen Zweiglein sich bequem durchziehen lasse, sondern auch noch hinter den Zähnen ein Raum f übrig sey, daselbst die abgestreifte Beere sich sammeln, und von dar in ein Geschir geschüttet werden können.

Heide-Lerche, siehe Lerche.

Heidinisches Wund-Kraut, Feder-Kraut, ist ein herrliches Wund-Kraut, dessen man, auſſer denen, so in Gärten erzielet werden, zweyerley Arten hat, nemlich das breite und das schmale. Das breite heidinische Wund-Kraut, hat rothe, hohe, glatte Stengel, rings herum Blätter, wie Oliven-Laub, aber breiter und länger, trägt gedörrte und fein subtil ausgekerbte Blumen, und wächst gerne in den Auen, auch auf den Hügeln und in Wäldern. Das schmale heidinische Wund-Kraut, hat eine zertheilte, nach der Quere in die Er-

den gehende, braunschwarze, mit weissen Fasern bewachsene, und mit einem Würz-Geschmack begabte Wurzel; aus welcher etliche gestriemte, etwas haarige mit dickem Marck angefüllte Stengel, über Ellen hoch, gerad aufsteigen, so mit länglicht ausgeprägten, schwarz-grünen, etwas haarig- und zerkerbten Blättern besetzt sind. Die Blumen erscheinen im August-Monat, an länglichten Stielen, wie Sterne gebildet, welche in einem Schaumfederichten Saamen ausgehen. Dieses Kraut wächst an feuchten und schattigten Orten, in Wäldern und anderswo. Weder diese Kräuter haben einerley Tugend, nicht allein frisch zerknirscht oder pulverisirt, auf äußerliche Wunden und offene flüssige Schanden gelegt oder eingestreuet, dieselbigen zu heilen, sondern auch innerliche Kunden und Verfehrung zu curiren, daher man es auch ſait zu allen Wund-Träncken zu nehmen pflegt. Das von diesem Kraut im Julio oder Augusto destillirte Wasser, welches auch das von gefottene thut heilet die Wund-Geschwüre, befestiget die wackelnde Zähne, und ist sich damit gegurgelt für die Bräune und alle Entzündungen des Halses gut. Es befördert auch den Harn, führet den Sand, Schleim und Stein aus den Nieren und der Blasen, und stillt, so man öfters drey oder vier Loth davon trinket, die Rothe-Ruhr und andere Bauchflüsse. Das sogenannte groſſe heidinische Wund-Kraut, ingleichen das Mericanische und grösſte Americanische heidinische Wund-Kraut, werden in den Gärten gepflanzt.

Seil aller Welt, siehe Obermennig, oder Ehren-Preis, welcher auch so genennet wird.

Heilige Geist-Wurzel, siehe Angelic.

Heime, Heimichen, Heimling, siehe Grille.

Heimlich Gemach, siehe Abtritt.

Hein-Buche, siehe Buch-Baum.

Heinrich, ist ein Kraut, davon eine Art der gute oder stolze Heinrich, die andere aber der böse Heinrich genennet wird. Der gute oder stolze Heinrich, sonst auch schmiereriger Mangolt oder Schmerbel genennet, hat Blätter, welche sich zum Theil dem Sauerampffer und Wegerich vergleichen, am Griff sind sie weich und schmierig, oben auf glatt, unten aber mit zartem Mehl besprenget, bisweilen werden sie groß als Aron-Blätter. Er stößt seine gestriemte, haarige Schulsche Stengel in dem Mayen aus, davon wachsen viele gelbe oder braune zaserigte Bäumlein, und folgendes der kleine schwarze Saamen, zusammen gebungen, wie eine gehäufelte spizige Traube, die da anfängt zu blühen. Die Wurzel ist groß, lang und weißgelb, scharf und bitter, wächst insgemein an den ungebauten Orten hinter Säunen auf den alten Hoffstätten, und neben der Straßen. Es wird aber dieses Kraut darum guter Heinrich genennet, zum Unterschied des bösen Heinrichs, welches ein schädlich Kraut ist, und von den Bauren die böse Blume geheis-

sen wird. Dessen Stengel ist weich, steiff, Schubes hoch, und mit einem dünnen Saft angefüllet. Die Blumen sind Purpur-Farb, haarig, wie eine Lehre gestaltet, und bringen einen runden Saamen, den Hirsen-Körnern gleich. Die Wurzel ist ganz weiß, rauh von Knöpfen, schuppicht, sehr lang, und steckt etliche Ellen tief unter der Erden. Er ist sehr kalter Natur, und verderbet die Nieren, wenn er nahe stehet, ist auch dem Rind-Vieh dergestalt zuwider, daß es nicht einmahl das nahe dabei stehende Gras berühren will. Der gute Feinrich hingegen ist ein herrliches Wund-Kraut, dessen massen es grün übergelegt, allerlei alte, böse und faule Schäden heilet. Man kan auch das Kraut, samt den Stengeln und Schößlein in Fleisch-Brühe kochen, und mit Butter, Salz und ein wenig Sewürz zureichten, welches ein Gerichte bey nahe so lieblich, als Spargel und Hopfen zu essen giebet.

Heiserkeit, ist eine Catarrhe oder Raubigkeit in der Luft-Röhre, entsteht von scharfer, feuchter und neblichter Luft, it. von Schreyen und scharffen Reden, vielern Weintrinken. Warne Haber-Grün-Brühe und Wärme überhaupt ist ein Haus-Mittel dafür.

Heiter: Nessel, siehe Nessel.

Helm, Blasen Hut, ist ein von Glas oder Kupffer gemachtes, inwendig hohl gewölbtes oder concaves, und an dem untersten Theil mit einer Röhre in Gestalt eines Schnabels versehenes Gefäß, Tab. IV Fig. 6. A, welches man bey dem Destilliren und Brantwein-Brennen auf die gläserne, oder irdene Kolben oder kupferne Blasen setzet, dasselbe an dem Ort, wo es mit dem Kolben oder der Blase zusammen schließt, wohl verschmieret, damit unter dem Brennen die Geister nicht neben aussteigen, sondern sich vielmehr zu oberst in dem Helm sammeln, und durch die davon ausgehende Röhre oder Schnabel in die daran gefeste Vorlage ablaufen mogen. Man hat auch noch eine Art von Helmen oder Hüten ohne Schnabel, die sich fein an die Kolben fügen lassen, so zum Unterscheid der vorher beschriebenen blinde Helmen genennet werden, Fig. B; ja man findet Helme mit zweyen Röhren, wie Fig. C ausweist.

Helm, wird auch der Stiel an einer Art genennet.

Hemde, ist diejenige Bekleidung des Leibes, so die Menschen über die bloße Haut zu ziehen pflegen, und gemeinlich aus weißer Leinwand besteht, welche auf unterschiedene Art geschnitten und zusammen genehet wird. Insonderheit sind die Hemden vor Weibspersonen mancherley Sorten, denn da giebt es einige mit Ärmeln und ohne Ärmel, davon die lezten Ähsele-Hemden heißen; einige sind Gehrichte mit schiefen eingesetzten Seiten-Stücken und langen Zwickeln, siehe Gehrig; oder sogenannte Länggens-Hemden, welche einen absonderlichen zusammen gereihten Ober-Leib haben; einige sind Rüt-

tel- und Leiber-Hemden, die sonder Länggen und Gehre, auch die allgerneinsten sind. Platt-Hemden aber werden diejenige genennet, darein Ärmel von sehr klarer Leinwand gesetzt, und öfters auch noch mit Spitzen besetzt werden. Die Manns-Hemden differiren unter einander einzig und allein in der Güte der darzu genommenen Leinwand oder zarten Luches, da denn die schlechtesten Arten zu Unter-Hemden, die andern feinsten zu Ober-Hemden gebraucht werden, welche lezten man sonderlich des Winters auch über einen Lätz oder Camesel zu ziehen, Sommers-Zeit hergegen auch wohl gleich den ersten auf der bloßen Haut zu tragen, gewohnet ist.

Hemm-Kette, oder Sperr-Kette, ist eine notwendige Zugehörung bey dem Fuhrwerk, welche auf abhängenden und Berg-einwärts gehenden Wegen gebraucht wird, den allzuschnelen und folglich gefährlichen Lauf eines Wagens dadurch aufzuhalten oder zu hemmen. Sie ist ohngefehr vier Ellen lang und kurz hinter dem Lenck-Scheite an dem Lang-Wagen angeschleift; wenn man nun einhemmen will, so wird das eine, mit einem Haken versehene Theil um die Felgen eines von den Hinter-Rädern, zwischen denen Nageln herum geschlagen, und mit solchem Hacken in ein Glied gespannt, welches macht, daß sodenn solches Rad nicht herum laufen kan.

Henzel-Topf, ist ein von Ehon, Zinn, Kupfer oder Messing, in Form eines kleinen Hand-Korbs verfertigtes bequemes Gefäß, worinnen allerley Victualien, sonderlich was in vielerley einzeln Stücken besetzt, nach Hause getragen werden kan.

Henzel-Kraut, siehe Kner-Biß.

Hengst, ist ein gankes, oder nicht gerissenes (verschnittenes) Pferd, männlichen Geschlechtes, welches entweder um seiner Dauerhaftigkeit und unverzagten Muths willen, zu einem Kutsch-Artillerie- oder Bataillen-Pferd, oder aber zur Zucht gebraucht wird. Und auf diesen lezten Fall heißet es auch ein Beschebler oder Spring-Hengst. Siehe Beschebler und Pferd.

Hengst-Fohlen oder Hengst-Füllen, siehe Fohlen.

Hengst-Mann, Wilden-Hirte oder Stuten-Meister, heißet derjenige, so bey einer Stuterey die Belegung der Mutter-Pferde zu besorgen hat; oder es wird auch derjenige also genennet, der mit seinem Beschebler-Hengst auf dem Lande herum reitet, und gegen ein gewisses Lohn die Stuten oder Mutter-Pferde belegen läßt; und dieser wird eigentlich Hengst-Mann genennet, da der erstere, so einem Gestüte vorgesetzt ist, eher den Nahmen eines Stuten-Meisters verdienet. Er bekommt gemeinlich vor sein Pferd drey Maßzeiten Futter, und die Helfte des Lohns, so in einem halben Gulden oder halben Thaler besteht, zum voraus, die andere Helfte aber wird ihm übers Jahr auf den Fall, wenn die belegte Stute gefohlet hat, entrichtet.

Henne,

Henne, Hun, wird bekannter massen das Weiblein des Haus = Hahns genennet, wie wohl solchen Nahrung auch die Auer = Hirc = Broom = Fasan = Hasel = Pfau = Reb = Trutz = und Wasser = Hünner führen, welche wir aber hier billig vorbehey gehen, weil von denenselben an ihren behörigen Stellen Meldung geschiehet, und nur von denen gemeinen zahmen und Haus = Hünnern handeln. Diese sind in einer Haushaltung auf dem Lande ein so nöthig als nützlichcs Feder = Vieh, wenn man sie behörig in acht nimmet. Es werden aber unter denenselben die schwarzen, welche einen aufrechten Kamm, und ein rothes Maul haben, für die besten gehalten, weil sie weit stärker und fruchtbarer seyn sollen, als diejenigen, an denen diese Zeichen nicht zu finden sind. Die weissen sollen böd und nicht so gut zum Legen seyn, denen auch die roth = gelben noch vorgezogen werden. Etliche urtheilen aus dem Hünner = Kamm von der guten Art der Hennenn anders, und glauben, daß, wenn derselbige auf einer Seite gebogen herab hänget, sey es ein Anzeigen einer fruchtbaren und trächtigen Henne; hingegen verwerffen sie die hochsporneten Hünner, so wohl weil sie, ihrer natürlichen Beschaffenheit nach, nicht so viel als die andern legen, als auch deswegen, weil sie die Eyer im Brüten gerne zu zerbrechen pflegen. Durchgehends hält man mehr auf die mittelmäßigen, als auf die kleinen Hünner, bieweil sie alle augewendete Unkosten mit den Eynern vor andern reichlich wieder einbringen. Mit der Fütterung wollen sie ordentlich gewartet und versehen seyn, indeme von wenig wohlgewarteten Hünnern iederzeit mehr Nutzen aufzuheben ist, als von einer grossen Menge anderer, welche man Hunger leiden läßt. Insaemein giebt man ihnen gebackte Messeln mit Kleyen vermengt, als wovon sie viel Eyer legen, Brodt, Haber, geringe Roggen, und Weizen = Körner, Gersten und dergleichen. Im Frühling, Sommer und Herbst kosten sie wenig, und sind sie selbst bedacht, sich von dem jungen Gras und Würmern, und in der Erndte = Zeit von den ausgefallenen Frucht = Körnlein in dem Hof und auf den Strassen ihre Nahrung zu verschaffen; alleine dem ohngeachtet muß man ihnen doch früh und Abends, und zwar an einem gewissen Ort nahe bey ihrem Hünner = Hause ihre Speise vorgeben, denn selcheusfalls werden sie fein des Hünner = Hauses nicht vergessen, gerne wieder heimgehen, und also dem Hünner = Dieb das leere Nachsehen lassen. Die beste Fütterung wollen sie des Winters, von Martini an, bis aufs neue Jahr haben, hernach bricht man ihnen wiederum ab, damit sie nicht zu fett, und folglich zum Legen untüchtig werden mögen. Es wachsen ihnen aber die Eyer desto eher, legen auch desto öfter, wenn man ihnen bisweilen geröstet Brodt, oder gerösteten Haber, oder geröstete Erbsen vorschüttet, oder wenn man ihnen Geißtrauten = Saamen zu fressen giebt, und das Kraut davon in ihre Ställe streuet. Von gequellter Gersten legen sie auch viele und

grosse Eyer. Einige geben ihnen fein klein zerriebene Hasen = Lörbern oder Hasen = Koth in nasse Kleyen gestreuet und untermenget; alleine man lasse es ihnen ja nicht öfter als einiges mahl genießen, sonst legen sie sich zu todte. Schwarzer wohlriechender Coriander, ingleichen Hanff = Körner mit Messel = Saamen vermischt, befördern auch das Eyer legen; die Kerne von den Weintrauben aber, wie auch die Bohnen und die Hülsen davon, machen die Hünner unfruchtbar, daß sie nicht wohl legen und brüten. Weilen auch die Hünner das Gemürme gerne fressen, so ist man auf eine Invention bedacht gewesen, denenselben ohne grosse Mühe dergleichen in Menge zu verschaffen. Wie solche Erfindung geraten, und auf was Art sie ins Werk zu setzen, kan hinten, unter dem Titel: Wurm = Grube, mit mehreren nachgesehen werden. Ihre Dünne = Geschirre soll man täglich auspucken, und mit frischem Wasser wieder anfüllen: Denn diese Reinigung haben sie köchst vornehmten, weil die Hünner öfters ihren Koth hinein fällen lassen, und dadurch, wenn sie davon lauschten, den Wip oder Zipf und andere Kranckheiten sich hurtig und unvermerkt über den Hals ziehen können. Ihr Nacht = Quartier muß man zum öftern mit frischer Eynen, oder melches für noch besser gehalten wird, mit Wasser = Sand befreuen, den Hünner = Mist alle Wochen von den Sitz = Stänglein abkrasen, und das Hünner = Haus oder den Hünner = Korb selbstn fleißig ausmisten; fürnemlich aber alle Abend das Hünner = Haus fleißig versperren, und so wohl früh, als gegen Abend beym Futtergeben fleißig nachzählen, auch zugleich beym Schließen nachsehen, ob die Hünner beisammen seyn, oder ob sich etwan eines verlaufen, verkrochen oder sonst wohin gesehet hätte, damit man bey Zeiten darnach suchen könne, ehe es in unrechte Hände verfallt. Wenn eine Henne die böse Gewohnheit an sich hat, daß sie sowohl ihre eigene, als anderer Hünner Eyer ausfuffet, so kan man ihr dieselbe folgender gestalt vertreiben: Man lasse aus einem Ey das Weiße heraus laufen, doch, daß der Dotter drinnen bleibe, denn zu diesem muß man hernach an Kat des Weißen, in den leergemachten Raum flüßig gemachten Sips gießen, damit das Ey davon möge hart und dick ausgefüllt werden; wo man nun ein oder mehr also zugerichtete Eyer an diejenigen Dertter und Stellen legt, an welchen vorhero die guten Eyer sind ausgehoffen worden, so wird das schlimme und schädliche Hun aus Verdruß, daß es zum öftern nichts gutes finden können, die böse Gewohnheit endlich wieder vergessen. Zur Ausbrütung der Küchlein werden diejenigen Hünner angefestet, so viel glücken sich in der Eren, oder sonstn wo Nester machen, oder Eyer gelegt haben. Hierzu werden die besten, schönsten, grössten, und im zunehmenden Alter nicht im abnehmenden Monden gelegten Eyer genommen, die aufs hochste gehen oder aufs wenigste aber acht Tage alt sind; doch

legt

legt man von jungen Hünern die ersten Eyer niemahls unter. Will man eine Henne zum Brüten setzen, soll es kurz vor dem vollen Mond geschehen, damit die Hünlein im zunehmenden Mond anschließen, und wo dieses am ein und zwanzigsten Tag nicht geschehen ist, (denn die Kücklein pflegen gemeinlich in drey Wochen von der Eyz-Zeit an auszukriechen), so muß man zusehen, ob die Hünlein gebickt haben, und wenn sie zu schwach, sich selbst aus der Schale zu brechen, ihnen mit aller Behutsamkeit helfen. Während der Brut-Zeit muß man der Brut-Henne ihr Fressen und Sauffen, ordentlich und fleißig nahe bey dem Nest hinsetzen; die ausgeschlüpfenen Hünlein aber den ersten Tag, oder wo sie selbigen Tages noch bey der Mutter geblieben sind, den andern, mit ganz klein gebachten Eiern zu füttern anfangen; den sechsten oder achten Tag, verändert man ihr erstes Fressen mit gekampfftem und gekochtem Hirsen, oder mit Semmel und Milch, bis sie so weit erstarrt, daß sie mit Kleben, in Milch oder Wasser gekocht, mit geronnener Kuh-Milch und dergleichen, nach diesem aber mit Weizen- und Gersten-Körnern gefüttert werden können. Bey kaltem Wetter, muß man sie in warmen Stuben halten, besser aber ist es, wenn sie der Sonnen-Wärme genießen können, weil sie davon allezeit besser wachsen und gedeihen, absonderlich wo sie im Sand oder Gras selbst etwas suchen können. Es ist auch gut, wenn sie im Hof oder sonst, ohnweit ihres Hünner-Hauses, dicke Sträuche und Hecken, oder andere Bedeckungen haben, darunter sie in der Sommer-Hitze angenehmen Schatten, und für dem besorglichen Angriff des Hünner-Geyers und anderer Raub-Vögel eine sichere Zuflucht finden können. Wie man in einem besondern Ofen die Eyer ohne Brut-Henne ausbrüten könne, davon ist unter dem Wort Brut-Ofen Erwehnung geschehen. Wenn man haben will, daß eine Henne nicht brüten soll, so darf man sie nur unter ein Sieb setzen, und ihr den ersten Tag nichts zu fressen geben, den dritten Tag aber im kalten Wasser baden, eine Feder ihr durch die Nase ziehen, und sie also laufen lassen. Die jungen Hähne, welche man nicht zur Zucht behalten, sondern zu Capaunen haben will, werden mehrentheils nach gewandten Hundstagen, ohngefehr um Bartholomäi im vollen Monden gekappt; man pfleget auch solches wohl mit denen Hünern vorzunehmen, welche nicht allein vor weit niedlicher als die gekappte Hähnen geachtet werden; sondern es sind auch die Eyer von solchen Hünern viel schmackhafter, doch dienen sie nicht zum Brüten. Damit die Hünner nicht zum Schaden in die Scheunen und Gärten, auch auf die Böden fliegen, soll man zuvörderst alles vor ihnen wohl verwahren und veriperrn, hiernächst aber ihnen entweder die großen Schwing-Federn ausziehen, oder den einen Flügel gar verstopfen. Man muß auch bey diesem Vieh, wie bey allen andern, jährlich eine Musterung

halten, und die Hünner, so schon das vierte Jahr erreicht haben, ingleichen die, so nicht wohl legen, noch brüten, welche früh, oder die Eyer ausauffen, oder welche sonst an der Farbe oder an der Art misfällig sind, auf den Markt zum Verkauf oder in die Küche schicken. So soll man auch, was von jungen Hünern nach dem May-Monat anfällt, nicht zur Zucht behalten, sondern essen, oder verkaufen. Wenn man Hünner auf die Mast stellen will, berufft man ihnen erlich die Federn am Kopf, unter den Flügeln und zwischen den Füßen, setzt sie also in eine niedere Mast-Steige an einen warmen dunklen Ort: Etliche blenden ihnen die Augen, weil sie dafür halten, das Licht verhindere die Rettigkeit, ja einige schließen gar ein jedes Stücke in einen gestochten engen Korb, der zwey Oeffnungen hat, durch deren eine der Kropff heraus gehet, daß man das Hun stoppen kan, durch das andere kan es die Nothdurfft der Natur auswerffen, damit es von der Unfauberkeit nicht belästiget werde; der Korb wird an einem Strick aufgehangen, und auf- und abgezogen. Die Henne liest so enge darinnen, daß sie sich fast nicht rühren mag, und muß stets auf dem Bauche sitzen, doch leget man ihr lindes Stroh oder Heu unter, daß ihre Lagerstat desto bequemlicher sey. Bisweilen läst man sie heraus, damit sie sich etwas ergehen, und ihre Federn aufrichter und ansputzen, sperret sie aber bald wieder ein. Ihre Mastung besteht meistentheils aus länglichten Rudeln, welche man aus Hirsen-Haber- oder Gersten-Mehl mit warmem Wasser in solcher Größe formiret, daß sie eine Henne leichtlich einschlingen kan. Mit diesen Bier geneset seyn sollen, stoppt man sie des Tages zwey oder drey mahl, nachdem man siehet, daß sie bald oder langsam verdauen, welches ihr leerer Kropff anzeiget, den man, so bald er geleeret ist, wieder aufs neue füllen muß. Ehe aber die Daunung völlig vorbey, darf man ihnen nichts geben, denn sonst werden sie stracks überkopft und verderben. Die Hünner sowohl, als anders Geflügel haben viele Feinde, die ihnen sehr auffällig, und wo sie können, nicht geringen Schaden zufügen; als da sind der Fuchs, die wilden Katzen, der Hünner-Geyer und andere Raub-Vögel, welche des Tages, und der Marder, Ulf, Wiesel und Eule, welche ihnen des Nachts gefährlich sind; darwider gehöret des Tages eine gute Aufsicht, ein Ort, dahin die Hünner ihre Zuflucht nehmen können, und ein Fleiß dergleichen Raub-Thiere zu vertilgen; des Nachts aber ein wohlverwahrtes und alenthalben verschlossenes Hünner-Haus. Die Läufe, welche machen, daß sie nicht zunehmen können, und ihnen in der Brut-Zeit sonderlich Schaden thun, können mit Kuh-Harn, oder mit Wasser, darinnen Feig-Bohnen gesotten worden, wenn man die Hünner damit beneset, vertrieben werden. Unter den Krankheiten der Hünner ist die gemeinste der Zipff

Ziſſ oder Viſs, welcher nichts anders iſt, als eine Verſtopfung der Naſen-Löcher, dadurch die Hünen verhindert werden, Athem zu holen, und alſo nichts anders aus Noth thun können, als mit dem aufgethanen Schnabel nach der Luſt fangen und ſchnappen. Vor dieſes Uebel präſerviret man ſie mit Qwendel, ſo man einiger Orten auch Feld-Kümmel nennet, oder mit Hammerschlag, ſo man ihnen das ganze Jahr durch in das Trinken leget; man hängt ihnen auch, ohngefehr um den Heu-Monat herum, da ſie Gefahr von dem Viſs haben, grüne Kohl-Häuptlein an einer Schnur ſo ferne auf, daß ſie ſolche eben erlangen und davon freſſen mögen, welches ihnen wiederum zur Geneſung hilft. Wo aber dieſe Verwahrungs-Mittel, wegen gegenwärtigen Uibels zu ſpäte wären, ſo muß man ihnen bald nach der Jungen-Spiße ſehen, und ſo man an derſelben ein weißes Häutlein findet, ſolches mit den Nägeln ſo aleich herab ziehen, und die Wunde mit Aſche beſtreuen, ihnen auch hierauf ein Federlein durch die Naſe oder Schnabel-Löcher ſtecken, und ſolches zum öfftern hin- und wieder ziehen, ſo bekommen ſie wieder Luſt, und iſt ihnen geholffen. Man giebet ihnen auch ein wenig Butter mit Pfeffer vermengt ein. Die Jungen ſezet man unter ein Sieb und bräuchert ſie mit Iſop, Wolgemuth, Voley und Lein-Saamen. Wenn ein Umfall oder Sterben unter die Hünen kommt, oder dieſelben ſonſten im Sommer erkranken, darf man ihnen nur einen guten Theil Koſ-Ameiſen vorſchütten, welche ſie gerne freſſen und davon gelinde purgiret, auch dadurch wieder auf die Beine und zu ihren verlohrenen Kräften gebracht werden. Wenn ſie ſchwarze Kämmen bekommen, ſülle ſiezen und nicht freſſen wollen, ſo gebe man ihnen nur grünen Kohl, wie auch Knoblauch und Butter zu freſſen. Wider den Durchlauff nimmt man eine Hand voll Gerſten-Mehl, ein Stücklein Wach, und ein wenig Eſig, und rühret es in einem irdenen Tiegel über dem Feuer um, läſſet es kalt werden, und giebet es den Hünern zu freſſen. Man kan ihnen auch des Waſſers zu trinken geben, darinnen Hirn-Quitten geſotten ſind, den verſtopften Leib aber, und zwar abſonderlich der jungen Hünen, muß man mit einem Hälmllein öffnen, ihnen vorn am Kropff und den Schenkeln und hinten zu die Federn ausrupfen; den jungen Hünlein aber kan man auch abgeſchäumtes Honig unter ihr Trinken miſchen. Die böſen Augen, welche ſie von der Kälte und Regenwetter leichtlich bekommen, ſoll man ihnen mit Saft von Vortulaca und Frauen-Milch beſtreichen. Wider die Flecken der Augen, oder das Augen-Zell aber nimmt man Salmiac, Kümmel und Honig, eines ledten ſo viel als des andern, zerſtoſſet es zuſammen und ſchmieret ſie damit: Oder man darf ihnen nur das Zell fein ſubtil mit einer ſpizigen Nadel hinweg ziehen. Das Hünen-Fleiſch hat ſowohl wegen der Geſundheit, als wegen des Geſchmacks

und der Veränderung des Zurichtens vor andern den Vorzug: Denn es iſt leicht zu verdauen, giebt eine gute Nahrung, und iſt demnach denenjenigen ſehr zuträglich, die nicht viel Bewegung haben, und mehr ſill ſitzen als herum geben. Die alten Hennen oeben gekochet eine kräftige Brühe, taugen aber nicht wohl zu braten; hingegen ſind die jungen Hünlein deſto beſſer gebraten, ſo geben auch die jungen Hennen, die noch nicht geſeget, eine niedliche Speiße, noch delicates aber ſchmecken diejenigten, ſo gekappt worden. Die jungen Hähne, ſo noch kein Jahr alt, haben ein nahrhaftes, die alten aber ein jähes Fleiſch; doch ſind dieſe noch eher zu oemessen, als die Brut- und Gluck-Hennen, welche gar nicht zum Eſſen taugen. Ihre Zurichtung nebst der gehörigen Vorbereitung geſchiehet in folgendem: Wenn derſelben die Kehle abgeſchnitten, und inzwiſchen Waſſer heiß, aber nicht ſiedend gemacht worden, ſtecket man zu förderſt die Henne hinein, brühet ſie ſauber, daß ſie ganz alatt, und wirfft ſolche alsdenn ins kalte Waſſer. Nach einer kleinen Weile nimmt man ſie wiederum heraus, ſchneidet ſelbige unten hinter den Beinen auf, ziehet die Gedärme, Magen und Leber heraus, ſchneidet ſerner oben gegen den Rücken, wo der Hals am dickſten iſt, auch ein Loch, ziehet die Gurgel ſamt dem Kropff heraus, ſticht ihr die Augen aus, ſchneidet das untere Maul ab, hauet die Zehen unten an Füſſen weg, ſchneidet auch den Magen auf, ziehet das harte Häutgen davon, thut endlich die Galle von der Leber, ſo ſind dieſelben rein, und können, nachdem ſie geſäumet, entweder gebraten oder gekocht, und nachfolgender Maſſen zugerichtet werden. Der Vortheil, daß eine Henne recht schön weiß ſolche, beſtehet darinne, daß ſie in eine Serviette eingewickelt alſo gekochet werde; aber man ſtecket, wenn ſie zugerichtet und geſäumet, als wie zum Braten einen Spreil durch dieſelbe, und blanchiret ſolche in kochendem Waſſer, davon ſie ſchon weiß wird. Man ſezet demnach die Henne, wenn ſie ein wenig geſalzen, zum Feuer, läſſet ſolche gahr kochen, kühlet ſie aus, ſie mit Wein bereitet ſie der Koch entweder mit Allerley, das iſt mit Carfiol, Morgeln, Gräupgen oder Keiſ, Krebsen und Rößen, Caſtanien, und dergleichen mehr zuſammen, ſo wie in folgenden ſedes ins beſondere beſchrieben wird: Oder mit einer Capers-Soſſe, indem er ſelbige in ſeine Stücke ſchneidet, dieſe in einen Tiegel oder Caſſerol leget, ein Stücke Schmals oder gewaſchene Butter darzu thut, ſie mit Muscaten-Blüthen, Ingber, Cardemomen und Citronen-Schelen würzet, und auf Kohlen ſo lange paſiren läſſet, bis die Butter gahr geſchmolzen, ſo man will, kan auch noch eine ganze Zwiebel daran geworffen werden. Wenn dieſes nun eine Zeit paſiret, thut man eine Hand voll Capern hinzu, ſtreuet geriebene Semmel darauf, oder eingebranntes Mehl, gieſſet gute Brühe, Wein und etliche Tropfen Eſig darüber, wirfft etwa einer Weiſchen

Ruß groß Zucker daran, und läßt es durch einander fein sachte kochen. Mit Carfiol, man pafiret nemlich die zerschnittene Henne, wie obgedacht, in Butter, würzet sie mit Muscaten-Blüthen und Ingber. Hiernächst setzet man geschälten, und so er groß, nach der Länge in Stücken geschnittenen Carfiol, nachdem er vorher in siedendem Wasser gequellet, mit der Hünner-Brühe zum Feuer, thut eine Hand voll geriebene Semmel daran, und läßt es zusammen kochen, daß die Brühe ein wenig dick werde; oder man nimmet stat der Semmel ein wenig eingebrannt Weizen-Mehl, quirlt das mit der Brühe klar ab, thut einen Löffel voll dicken sauren Rahm daran, so wird es eine schöne Coulis, die man durch ein Haars-Tuch oder enge Sieblein an die Hünner laufen läßt, und mit einander aufkochet, welches besser als von der Semmel wird, von der das Essen sonst eine gar graue Farbe bekommt. Bey dem Anrichten thut man die Hünner fein ordentlich in die Schüssel legen, der Carfiol aber wird als eine Garniture gebraucht, und die Schüssel mit Semmel und geriebener Muscaten bestreuet. Mit Heringen gespicket, hierzu werden die Hünner nicht gar gekocht, von ein paar frischen oder gewässerten Heringen aber schneidet man das Fleisch herunter in feinen breiten Stückgen, die gleich als Speck getheilet, und in die Henne gespicket werden, die Herings-Milch hingegen wirft man würflich geschnitten in den Casserol zur Henne, die man zerlegt in denselben anrichtet, Brühe, so nicht gar sehr gefalzen, daran gießet, mit Ingber, Pfeffer, und Muscaten würzet, eine Hand voll geriebene Semmel dazü streuet, ein halb Pfund Schmalz daran thut, nebst dem von einem Hering würflich geschnittenen Fleisch, und läßt es also mit einander kochen, bis die Brühe, welche fast einer Auster-Brühe dem Geschmack nach gleichet, etwas dicke worden; bey dem Anrichten werden die Hünner-Stücken ordentlich geleet, die Brühe darüber gelassen und der würflich geschnittene Hering darauf her geschüttet. Mit Krebsen und Klößen, wenn die Krebse abgekochten, ausgebrochen, und von Kalb-Fleisch oder andern Sachen Klöße bereitet, auch mit eben diesem Teig die rein gemachten Krebs-Nasen gefüllet worden, pafiret man die Henne entweder ganz oder zerstückt in Butter mit etwas Krebs-Butter vermischt, leget die Krebse und Klöße, welche letzten vorhero ein wenig in Fleisch-Brühe abgequellet seyn müssen, nebst den gefüllten Krebs-Nasen zur Henne, gießet eine gute Coulis darauf, setzet es über Kohlen, und läßt es ganz gemächlich kochen. Bey dem Anrichten wird noch ein wenig Krebs-Butter darüber gesprengt. Mit Macaroni oder Castanien: Diese werden, nachdem sie vorhero abgezogen und von ihren Schalen reine gemacht, in guter Brühe ein wenig weich gekocht, und gleich den vorigen Stückgen an die Henne gethan. Mit Morgeln und Peterfilien-Wurzeln, solche, und

zwar die ersten werden zuvörderst eingemeichelt, zum öftern ausgewaschen, daß kein Sand darinnen bleibe, und in Butter eine Zeit über dem Feuer gelassen, inwischen schälet man auch Peterfilien-Wurzeln, und wirft selbige, da man sie nach Gefallen zerschnittet, und in ein wenig siedendem Wasser pariren lassen, auch zu den Morgeln in die Butter. Im übrigen verfährt man wie bey den Krebsen. Mit Nudeln, wenn diese erst veriertiget, läßt man sie einen Sud thun, gießet alsdenn kaltes Wasser in das Geschirr, darinnen sie gekocht, nimmet dieselben da heraus, und thut sie in einen Tiegel, (oder man bedienet sich an deren Stelle der Italienischen, die nicht erst dürfen abgekocht werden), gießet gute Hünner-Brühe darauf, leget die Hünner hinein, würzet sie mit Muscaten und Ingber, und läßt es fein mählig kochen, thut auch, so es etwa noch so mager, ein Stücke Butter daran, und überziehet bey dem Anrichten die Hünner mit gedachten Nudeln, und streuet, wenn man will, Parmesan-Käse darüber. Mit Reiß oder Gräupgen, wenn diese gelesen, gewaschen, gebrühet und in Hünner-Brühe zum Feuer gesetzt worden, richtet man selbige, wenn sie genug gekocht, mit Muscaten und Ingber gewürzet, über die Henne an. Mit Rosinen und Mandeln, die Rosinen werden gelesen, rein gewaschen, die Mandeln aber abgezogen, länglich geschnitten und zur Henne in einen Tiegel gethan, hierauf gießet man sodem Brühe und ein wenig Wein, wirft Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen und Ingber daran, streuet geriebene Semmel darein, leget Butter hinzu, und machet es gelb mit Saffran, läßt es zusammen wohl kochen, bis die Brühe dicke wird, wirft auch wohl ein wenig Zucker darein, s. i. g. So man will, können Semmel-Schnittgen auf den Rosi geleet und geröstet werden, welche man bey dem Anrichten unter die Henne zu legen pfleget. Mit Sauerkraut, nachdem man dieses abgekocht, die Brühe davon geseiget, und solches klein gehacket, bräunet man einen Löffel Mehl in heißer Butter, schüttet das Kraut hinein, und rühret es unter einander. Hierauf gießet man Hünner-Brühe daran, leget die Henne ganz oder zerstückt auch dazü, und läßt es durch einander kochen. Man kan sie auch mit Sauerkraut und saurem Rahm wie den Capaun zureichten, nur daß die Henne nicht gebraten, sondern gekocht wird. Mit saurer Limonie, hierzu wird zuvörderst die abgekochte Henne zerleget und in zerlassener Butter bald Gold-gelb und nach diesem mit geröstetem braunen Mehl angebrennet, mit Muscaten, Ingber und Citronen-Schalen gewürzet und gute Brühe daran gegossen. Ferner schneidet man eine saure Limonie Scheiben-weis, thut sie auch hinzu, setzet es über ein Kohl-Feuer, gießet ein wenig Wein daran, wenn es zusammen gekocht, s. i. g. Die jungen Hünner werden zwar gleich denen alten vorbereitet, und entweder gekocht, auch über dieses mit grünen Erbsen, Klößen, Brebsen,

Krebsen, Lactuca, Morgeln, Petersilie, nicht gar reiffen Stachel-Beeren und dergleichen angerichtet; (diese werden zusehends von Stiel und Blüthe rein gemacht, ein wenig in Butter geröstet, und sodenn, nachdem etwas in Butter geröstete Semmel daran gethan, in Wein- und Hühner-Brühe, oder in Wein, Wasser, Zucker und Citronen-Schellern gemächlich abgekochet); theils mit einem und andern insbesondere, theils mit verschiedenen zugleich als ein Allerley, ingleichen als eine *Estouffade* zugerichtet; oder gebraten, da man sie abwürgt, reine rupffet, aber nicht brühet, und die Hürgen auf dem Feuer weg senger, sie ausnimmt, ihnen die Helffte von Beinen und den Kopf abhacket, dieselbe speiert, einzeln an einen Spieß steckt, auch sie über einem Kohl-Feuer anlauffen lässt, und darneben mit Speck oder Butter bestreicht, aber darben in Acht nimmt, daß sie nicht braunfleckig werden. Hierauf werden sie mit einem reinen Tuche abgetrocknet, und wenn sie erkaltet, alsdenn erst sauber gespicket, am Spieß gesteckt und fein weiß abgebraten, worbey man sie ein wenig mit Salz besprenget. Die Franzosen pflegen, wenn solche gewürgt und gerupffet, ihnen die Brust einzuschlagen, die Flügel Kreuzweis über die Brust zu legen, und lassen sie, daß der Bauch unten lieget, auf einem Tische also erstarren, hernach ruzen sie selbige vollend zu, und verfahren damit, wie nur beschrieben worden. Insgemein aber, wenn sie gehörig zubereitet, blanchiret man sie ein wenig und lässt sie wieder kalt werden, nach diesem werden sie außzerlichste gespicket, inwendig mit Salz, Pfeffer und gestoffenen Nelken derb ausgerieben, und am Spieß fein saftig, aber nicht jähling ganz weiß gebraten; doch lassen sie sich auch ungepicket ebenfals gar wohl verzehren. Einige haben auch im Gebrauch sie zu füllen, und denn erst zu braten: In diesem Falle wird ihnen die Haut, so nicht zerrissen seyn darf, über die ganze Brust und unten an denen dicken Beinen vom Fleische abgelöst, und sodenn eine von denen folgenden Füllten, die erst ein wenig kalt seyn muß, zwischen Haut und Fleisch, aber nicht so gar übrig voll hinein gefüllt, die Haut aber am Halse oben mit einem Faden zugebunden, weil solche Hühner im blanchiren schon rund genug werden, indem man sie nunmehr einen Augenblick in siedend Wasser tauchet, sie gleich wieder heraus ziehet, speiert und am Spieß ganz sachte brätet. Die Füllten können folgender Gestalt zubereitet werden: Man rühret geriebene Semmel, Eyer, Muscaten-Blüthen, Saffran, gehackte Petersilie und ein paar Löffel voll Rahm, in zerlassener Butter auf dem Feuer ab, und salzet es ein wenig, als ob man gerührte Eyer mache: Oder man schneidet Rinderne Nieren-Stollen klein, nimmt eingeweichte Semmel, Eyer, klein gehackte Hühner Lebern und Nieren, würzet mit Muscaten, Ingber, Salz und klein geschmittenen Citronen-Schellern, und rühret dieses alles auf dem Feuer in ein

wenig Butter ab, worzu man noch einen Löffel voll Rahm gieffet: Oder man stößet ein halb Pfund abgezogene Mandeln klein, thut dieselbe nebst ein wenig in Milch geweichte Semmel zu zwey bis vier Eiern, rühret es wohl durch einander, würzet es mit Muscaten, Saffran, Zucker, und lässt noch etwas zerganaene Butter hinein laufen: Oder man nimmt auch eine Krebs-Farce oder Fülle, wie solche unter dem Worte Krebs beschrieben wird: Oder man pfleget sie auch, nachdem sie in Stücke zerschnitten und blanchiret, in besserer Butter zusehends zu pafiren oder halb gar zu braten, und nachgehends als eine *Fricassee* zuzubereiten, ingleichen mit Auser- oder Muschel-Brühen anzurichten, ingleichen Johannis-Beeren daran zu thun, oder gar aus heißem Schmalz zu backen, worzu selbige folgender Gestalt bereitet werden: Wenn nemlich selbige in Stücke zerschnitten, legt man diese auf eine Schüssel, salzet sie ein, thut Zwiebel-Scheiben darauf, kreuet oft gedachte Gewürze darüber, und sprengt ein wenig Efig dazu, alsdenn, wenn sie vorher abgetrocknet, bestreuet man solche dick mit Mehl, legt sie ins heißes Schmalz und bäcket sie fein Goldgelb heraus.

Seppe, siehe Sippe.

Herberge, heist überhaupt derjenige Ort, allwo ein Reisender, so wohl den Tag als Nacht sich aufzuhalten, und theils mit nothdürftiger Speis und Trank, theils durch ein sicheres und gutes Nacht-Lager sich zu erquicken, Gelegenheit findet. In diesem Verstande sind darzu zu zählen alle Gast-Höfe, (siehe diesen Artikel), Wirts-Häuser und dergleichen Derter, wo ein jeder nach Standes-Gebräuch, nebst getreuet Aufsicht und Bedienung, saubere Zimmer und Betten, wie auch gutes schmackhaftes Essen und Trinken, vor sich und die Seinigen, allezeit bekommen, auch vor seine Pferde und übrige Equipage Stallung und nöthige Bequemlichkeit antreffen kan. Insbesondere aber führet diesen Nahmen der Versammlungs-Ort, welchen ein Handwerk, Kunst oder dergleichen Commun erwählet, um ihre Laden allda zu haben, die reisende Gesellschaften daselbst zu beherbergen, nicht weniger die Kranken zu verpflegen und warten zu lassen. Diejenigen herbergen, bey denen Eingangs gedachte Bequemlichkeit nicht anzutreffen, und die Bewirtung öfters so schlecht als möglich, gleichwohl dennoch zu denen Herbergen oder Wirts-Häusern gerechnet seyn wollen, pflegt man mit den Zunahmen einer *Finstern-Kalten-Pracher* oder *gar Bettler-Herberge*; im gleichen zum *Nochis-Krug*, *Letzten Keller* u. f. f. zu belegen.

Herbst, ist die dritte Jahrs-Zeit, von der Herbst-Tag- und Nacht-Gleiche (*Equinoctium autumnale*) bis zu dem winterlichen Sonnen-Stillstand, (*Solstitium hybernum*) welcher drey himmlische Zeichen, nemlich die Waage, der Scorpion und der Schüz zugeeignet werden. In teutscher Sprache soll er von der Herbigkeit, weil er herbe und der Gesundheit des

Leibes

Leibes sonderlich zuwider ist, seinen Nahmen bekommen haben. In der lateinischen Sprache aber heisset er Autumnus vom Vermehren, weil er eines Haus-Vaters Güter mit Wein und allerhand Früchten, um ein merkliches vermehret. Seinen Anfang nimmt er, wenn die Sonne in das Zeichen der Waage tritt, und damit die andere Tag- und Nacht Gleiche macht. Er währet drey Monat, und endiget sich am Thomas-Tage. Von dem Herbst hat ein vorfichtiger Haus-Wirt folgende Anmerck- und Vermuthungen in Acht zu nehmen: ein warmer Herbst, der zugleich hell und klar ist, machet Hoffnung zu einem guten Getraid- und Wein-Jahr: ein nasser Herbst aber bringet Unfruchtbarkeit, die Trauben können nicht zeitigen, und die Garten-Früchte werden nicht vollkommen. Ein kalter Herbst hindert alle Früchte an der Reifung; auf einen warmen feuchten Herbst folget gemeinlich ein lauer Winter, der viel Futter frisset. Das Laub, wenn es lange in dem Herbst hinein an den Bäumen bleibt, soll eines frühen Winters Vorbote seyn, ein schöner klarer Herbst aber einen windigen Winter bringen. Wenn die Vögel, ingleichen auch die Hasen, im Herbst sehr seiff befunden werden, soll es einen kalten Winter mit vielem Schnee geben. Warme Herbst-Nächte bringen süßen, aber ungesunden Wein: Hergegen bringen kühle Nächte harten, aber gesunden Wein. Wenns späte im Herbst donnert, soll gerne Theurung folgen. Wenn das Laub in Herbst-Zeiten langsam von denen Bäumen fällt, so werden auf den kommenden Sommer viel Trauben; wenn aber die Blätter im Walde früher, als sonst gewöhnlich, abfallen, soll ein Vieh-Sterben zu besorgen seyn. Wenn viele Raiffe und Nebel fallen, und mit dem Süd- und West-Winde keine Regen zugleich kommen, soll es auf Krankheiten deuten, als dergleichen man auch von denen ungeheuren Sturm-Winden, wenn sich zur Herbst-Zeit dergleichen spüren lassen, vernuthen will.

Herbst, wird auch im Württemberg-Lande und am Rhein-Strome die Wein-Lese genannt, weil solche zur Herbst-Zeit einfällt, und daher heissen der Orten

Herbst-Brieffe, diejenigen Obrigkeitlichen Verordnungen, durch welche die Wein-Lese eröffnet wird, so gemeinlich an die Rath-Häuser, Amt-Häuser, Kirch-Thüren etc. zu jedermanns Nachricht öffentlich pflügen angeschlagen zu werden.

Herbst-Monat, siehe September.

Herbst-Rose oder Rosen-Pappel, siehe Pappel.

Herbst-Wiese, wird diejenige genennet, so nur ein Gras das Jahres trägt, und gemeinlich im Augusto gemähet wird. Dergleichen Wiesen pflüget man auch einhausig zu heissen.

Hering, siehe Häring.

Herkommen, ist eine Art und Weise, etwas zu thun oder zu lassen, die durch Nachsehen und stillschweigendes Zusammensimmen

men vieler Leute, wie auch solcher Einwilligung der Obrigkeit, so aus dem bey vielmaligen Thun und Lassen, welches zu ihrer Wissenschafft kommen können, beobachtet stillschweigen erhellet, ingleichen durch Nachfolge aufgebracht worden. Altes Herkommen gilt so viel als Gewohnheit, so als ein ungeschriebenes Gesetz, wenn es nicht offenbar wider ein göttliches Gesetz streitet. Denn böses und unvernünftiges noch so vielmahl zugelassenes Thun und Lassen macht kein Herkommen. Diese Sache ist der Grund vieler guter und böser Gebräuche in der Wirtschafft. Deswegen ein Wirt darauf genau Acht zu haben, und sich nicht durch stillschweigen allerhand aufbürden lassen, oder gar ein böses Herkommen zulassen, oder solches mitmachen muß. Ein löbliches Herkommen aber muß man allerdings nicht aus Eigensinn und Hochmuth eigenmächtig aufheben wollen, sondern in diesem Stück das Landesherrliche Recht, Gesetze zu geben und abzuschaffen, wahren lassen. Siehe Gewohnheit.

Herlizen- oder Herlsen-Baum, siehe Cornel-Baum.

Hermelin, nennet man gemeinlich dasjenige weiße Pelz-Werck, darinnen schwarze Flecken anzutreffen. Es wird dadurch der wahre Hermelin imitiret, denn dieses Thier, so wunderbarlich in Siberien, Lappland, und andern Nordischen Wüsteneyen häufig gefunden wird, und eine Art kleiner Wiesel oder Mäuse ist, hat ein ganz Schneeweißes Fell, die Spitze aber des Schwanzes ist ganz schwarz. Dieser letzte wird unter die Robbe und Amts-Gewände der Churfürstlichen Personen gebraucht, des ersten aber bedienet sich das Frauenzimmer ihre Winter-Kleidungen damit zu füttern und vorstossen zu lassen. S. Maus.

Hermel-Raute, siehe Raute.

Hermlein, siehe Camillen.

Hermmodatteln, ist eine Wurzel, wie ein Herz gestaltet, läßt sich leicht zu Pulver stiften, kommt aus Syrien zu uns, und ziehet die schleimigten Feuchtigkeiten aus dem Leibe.

Herren-Bret, siehe Bret.

Herren-Himmel, siehe Kimmey oder Ammi-Araut.

Herr, bedeutet entweder eine Person, die das volle oder halbe Eigenthum an einer Sache hat, oder es bedeutet einen Menschen, der das Recht hat, einer andern Person etwas zu befehlen oder zu verbieten. Dieses Recht ist nun entweder mit dem Zwang oder Straff-Rechte, oder nicht, oder aber nur mit dem Zucht-Rechte, so in dem Recht, mit Worten oder geringen Züchtigungen einen Menschen zu bestrafen und zu bessern, bestehet verknüpffet. Vondes bekommt in der bürgerlichen Gesellschaft viele Einschränkungen und Ausdehnungen durch Verträge und Gesetze. Daher man in der Wirtschafft die Grenzen seiner Herrschafft wohl erkennen und beurtheilen muß. Es ist in derselben sonderlich der Haus-Herr, der Gut-Herr, der Herr

des Gefindes, der Herr einer andern Sache, der Herr der leibeignen Knechte, der Dienst-Herr ic. bekannt. Die Herrschaft über die Frau, das Gefinde, die Fröhner, die Tagelöhner, die Untertanen, Zins- und Lehn-Leute ic. sind lauter Arten der Herrschaft, so großen Einfluß in die Wirtschaft haben, und welche daher in denen Rechten müssen erlernet werden. Der Herr eines Landes wird übrigens ausnehmender Weise Herr genennet.

Herrn-Pülze, siehe Pülze.

Herrschaft, bedeutet in der Oeconomie dasjenige Recht, wodurch einem Menschen theils Haab und Güter, theils einige andere Menschen unterwürfig seyn, als ein Ehe-Gatte dem andern, Kinder den Eltern, das Gefinde den Herren und Frauen u. s. w. Ja es gehet diese Herrschaft zuweilen auch dahin, daß gewisse Personen, als Regenten und Obrigkeiten, ein Vorrecht besitzen, so daß sie auch wohl den Nutzen und Gebrauch der Haab und Güter in gewisser Masse einem zu verkatzen, dem andern aber zu verwehren und zu entziehen, die Freyheit haben. Siehe Herr.

Herz, ist der vornehmste Theil eines belebten Körpers, darinnen die natürliche Wärme ihren Sitz und das Geblüte seinen Sammel-Platz hat, woraus allen Gliedern das Leben mitgetheilet wird. Man glaubt gewis, daß das Herz am ersten und am letzten sterbe; alle Verletzungen desselben aber bringen den Tod. Wer von der Structur des Herzens weitläufige Nachricht suchet, wird solche in den Anatomischen Schriften, und sonderlich in Verheyens Anatomie, zur Gnüge antreffen. Das von den vierfüßigen Thieren, ist woller zähen Fasern, und wird daher vor sehr unverdaulich gehalten, doch schafft es, wo es verdauet, gute Nahrung.

Herz-Bettlein, ist ein leichtes von weichen Pfäumen-Federn ausgestopftes Küsslein, welches man den kleinen Kindern bey dem Einwindeln aufs Herz legt. Es wird über dieses gemeinlich ein zarter Überzug genehet, welcher, wenn er unsauber geworden, mit einem andern weissen vertauscht werden muß. Dergleichen pflegen in den Wasch-Registern unter dem Titel Herz-Bett-Zügen angemerket zu werden.

Herz-Blätlein, wird an einem Gewächse der Anfang, oder derjenige äußerste Haupt-Theil genennet, welcher aus seinem Ursprunge durch die Wirkung der Natur, vermittelst guter Wartung daselbst, von Zeit zu Zeit hervor getrieben wird, und zuletzt das vollständige Wesen des Gewächses ausmachen hilft. Es beruhet demnach auf dessen Erhaltung dar Wachsthum des Gewächses, gleich als wie das Leben des Menschen auf die Belebung des Herzens.

Herzen-Blümlein, siehe Borrage.

Herzen-Freud, siehe Stern-Leber-Kraut.

Herz-Gespann, oder **Herz-Gesperr**, ist ein Kraut, dessen Stengel viereckigt, hart und schwärzlich sind, und bey einer Ellen und drüßer hoch werden. Die Blätter sind breit und dem großen Nessel-Kraut nicht ungleich, aber schwärzer und tiefer zerferbt, ein paar in gleicher Höhe von dem andern. Die Blumen, welche klein und braunröthlich mit weiß vermischet sind, stehen rings um den Stenael. Die Wurzel ist gelb, krumm und zerkericht. Es wächst dieses Kraut auf wilden ungebauten Plätzen, an den Straßen, Zäunen und Hecken, und bey den alten Mauern, ist eines sehr bittern Geschmacks, eröffnet alle Verstopfungen, treibet den Urin, Stein und Gries, und tödtet (die Blätter in Weimut-Öl oder bitter Mandel-Öl gesotten und auf den Nabel gelegt) die Würmer. Insonderheit wird das davon destillierte Wasser, oder der Saft davon mit Milch vermischet, denen kleinen Kindern wider das Herz-Gespann eingegeben, das Kraut selbst aber, weil es den Mutter-Krankheiten zu Hülffe kommt, von einigen wild Mutter-Kraut genennet.

Herz-Gespann oder **Herz-Gesperr**, ist eine Krankheit und nachtheiliger Zufall, sowohl an Menschen als Vieh, und sonderlich an Pferden. Bey den Menschen, allermeist aber bey kleinen Kindern, besteht dieses in einer Aufschwellung des Leibes, unter den kurzen Ripben, welches eine schwere und ängstliche Athem-Holung verursacht, so da herührt von kalter Luft, scharffen Blehungen im Magen und dergleichen Dingen mehr, die den Motum Diaphragmatis verhindern. Wenn demnach ein Kind tieff Athem holet, immer mit dem einen Arme zucket, und ihn wehrthut, so es an der Brust angegriffen wird, welches unter anderen die Merckmale des vorhandenen Herz-Gespannes, braucht man nicht nur den Saft von kurz vorher beschriebnem Kraut gleiches Rahmens, oder so man es nicht frisch haben kan, kocht man selbiges in Bier und trüncket davon; oder man nimmet frische Peterfilien, presset den Saft daraus, und brauchet ihn innerlich; nicht weniger dient auch hierzu das Krausemünz-Wasser, und was dergleichen Haus-Mittel mehr seyn. Einige nehmen auch wohl das Fett, welches an der Braten-Pfanne, nachdem man sie ausgegoffen, kleben blieben, streichen dieses zusammen, und schmieren den Patienten unter den kurzen Ripben damit. Es ist aber dieses eben die Krankheit, so in Schlesien und derer Orten die Köte, ingleichen Ribbekuchen genennet wird, und ein Theil der sogenannten Englischen Krankheit. Es ist übrigens auch eine Krankheit der Pferde, welche man daran erkennet, wenn ein Pferd matt und erschlet wird, daß ihm die Lenden einfallen und dürr werden, so daß man die Ribben sieht; darnach schlägebücht es behende, und darauf erfolget denn das Herz-Klopfen, und die Erhebung des Herz-Blätleins; Item es geschwellen ihm die Schenkel, und fangen an zu hinken und auszuflossen; das Geschrot schwinet

Schwitzet ihm, wenn es gleich ruhet. Darwider nehme man vier Unzen Honig, zwey Unzen Saluiter, Wein und Esig, zusammen ein Rosel, zwey Unzen Baum Oel, eine Unze Lorbeer, und eine Hand voll Elymian, stosse alles zusammen, mense es durch einander, und gebe es dem Pferde laulich ein; oder, Engian und Foenum graecum (Vochshorn), in einem Ofen gedörret, zu Pulver gestossen, und dem Pferd aufs Futter gegeben. Die Leber von einem im Martio gefangenen Fuchsen gepulvert, und dem Pferde eingegeben, curret gleichfalls das Herz-Gespann. Das Pferd, so damit behaftet, muß man trocken füttern, dahero demselben kein Gras oder anderes feuchtes Futter geben, sondern solches mit warmen Koken um den Bauch und die Brust wohl bewahren, auch den Stoll fein sauber halten, und darinnen mit wohlriechenden Kräutern, als Quendel (Feld-Rümmel), Camillen, Lorbeer-Blättern und dergleichen, fleißig räuchern.

Herz-Kammer, wird eigentlich jede von den zweyen Höhlen genennet, die in dem Herz durch einen Unterscheid in die lincke und rechte abgetheilt sind; allein man heisset auch sonderlich bey der Jägerey an einem wilden Thier denjenigen Theil der Brust, wo das Herz lieget und die Ripben enge zusammen stossen, so sich zwischen den beyden Bogen befindet, ebenfals die Herz-Kammer.

Herz-Läpplein, sind kleine viereckig auß weißer Reinwand, Damast oder Zwilling, geschnittene und umföchene doppelte Lässen, so den kleinen Kindern bey dem Verschicken, über das Herz gelegt werden.

Herzh-schlächtheit, ist eine Krankheit der Pferde, welche verursachet, daß sie sich sehr aufblasen, den Bauch immer auß- und einziehen, und so man ihnen mit den Fingern an die Gurgel greiffet, gar dumpffig hucken. Die Pferde werden davon überfallen, wenn sie unreines Futter, Wisch-Lücher, oder sonst etwas hoariges oder rauhes fressen; Diesem Uebel abzuhelfen, dorre man Lein-Saamen, mahle ihn, und gebe dem Rosse des Mehles zwey Theile im Trinken, den dritten Theil mense man mit Haber, und gebe es ihm vier Tage nach einander, des Tages einmahl zu fressen. Oder nehmet lange Weatart-Wurzel, Mant-Wurzel, Weizen-Kleyen, mense es durch einander, und gebet es dem Rosse oft unter dem Haber. Oder thut einen Aimeis-Haufen, nit allem, was darinnen ist, in einen Sack, leget Wachholder-Stauden mit arinen Beeren darin, siedet es zusammen in einem Kessel mit Wasser, giesset es hernach ab, laffet es kalt werden, und gebt dem Pferde alle Tage davon zu trincken. Item, nehmet Birnbaum-Nißel, Lungen-Moos von einem Eich-Baum, jedes gleich viel, Nüchene Nißel ein Viertel-Pfund, und gelbe Lilien-Wurzel, hacket alles klein zu Pulver, und aebets dem Pferd unter dem Futter, wenn der Mond fünf Tage alt ist. Oder brennet einen lebendigen Igel in einem neuen wohlverkleibten

Topf zu Pulver, nehmet darnach noch Weisfuß-Wurz, Mant-Wurz, Gehörne von einem Hirschen, das zwischen den zweyen Frauen-Tagen, nehmlich dem funffzehenden Augusti und achten September, aeschlaen, und ein wenig Sadebaum, pulverisiret dieses alles gleichfalls, mischet das Pulver unter einander, und zwar eines so viel als des andern, und gebet davon dem Pferd im Futter, auf einmahl, iederseit eine Hand voll, laffet auch demselben des Jahrs einmahl die Nien. Ader schlagen.

Herz-Weh, ist ein Schmerz, der sich in der Herz-Grube findet, kommt von dem Magen, oder krampffigen Zufällen der Gedärme, des Rückfels, des Herzens, der Leber &c. her. Würme, Fieber, einaeschluckte übele Dinge verursachen solches ebenfals.

Herz-Wurzel, wird an einem Baume diejenige Wurzel genennet, welche gerade nieder in die Erde gehet, und den Baum dergestalt feste hält, als wenn er gleichsam mit Stricken und Seilen angeheftet und angepflöhet wäre, daß er von Winden und seiner eigenen Last nicht nieder gezogen werde. Nach der gemeinen Garten-Regel soll man, bey dem Versetzen der Bäume, denenselben die Herz-Wurzel nicht lassen, denn weil sie gerade unter sich treibet, und alsobald die todte und unartige Erde erareiffet, darinnen keine gute Nahrung und Kraft befindlich, so kan auch solche dem Stamm keinen guten Saft und Wachsthum geben, sondern die Wurzel wird anbrüchig, daß der Baum keine gute Früchte herfür bringen mag, und wohl gar verdirbet, indem er auß Mangel der guten Nabrung, so er auß der Herz-Wurzel (die aber in der todten und unfruchtbarren Erde steckt) haben soll, böse Feuchtsigkeiten an sich ziehet. Hingegen laufen die Seiten- und Neben-Wurzeln oben in der guten Erden hin, und ziehen daraus guten Saft und Kraft, sonderlich von der Witterung, so von obenher einfället, und ihren Einfluß hat: Es pflegen auch an dem Ort, wo die Herz-Wurzel abgeschnitten ist, gemeinlich andere kleine Würzlein wieder hervor zu schlessen. Wenn aber der Boden auch in der Tieffe gut ist, pflegen etliche an einiaen Obst-Bäumen die Herz-Wurzeln zu lassen. Bey denen Nuß- und Birn-Bäumen hingegen, ist vor dem Versetzen die Hinwegschneidung der Herz-Wurzel absolute nöthig, es sey der Grund auch beschaffen wie er will, weil man auß der Erfahrung weiß, daß es diesen Bäumen höchst schädlich, wenn ihnen dieselbe gelassen wird.

Feschele-Rechen, siehe Nach-Rechen.

Hesse, siehe Gesehe.

Heze, siehe Uster.

Hezen, Wind Hezen, heisset so viel als einen Hasen oder Rixhe mit Wind-Hunden fangen. Nach Weydmännischer Redens-Art heisset ins Garn hezen, wenn man ein Wer-Holz mit Garn fürrichtet, daß der Hase, wenn er sich vor den Hunden ins Holz retiriren will, nöthwendig darein fallen muß; wenn man

aber im freyen Felde hezet, so heisset es vom Strick aus hezen. Dieses geschieht folgender massen: Man reutet zu Pferde, und hat ein paar Wind-Hunde am Hez-Riemen, von welchem man sie nach Gefallen ohngefäumt los lassen, oder wenn der Hase zu weit aufstrände, oder man sonst nicht hezen wollte, dieselbe damit an- und zurücker halten kan. Iherer etliche reuten also in gerader Linie neben einander die Acker-Stücken oder Feld-Beete durch, und geben acht, ob sie dazwischen einen Hasen in Lager sitzen sehen können; So nun einer aufstöset, muß man ihm einen kleinen Vorsprung vergönnen, darnach lästet man von den nächsten Stricke-Windeln ein paar los, und jaget einer oder zwey zu Pferde hernach, die übrigen bleiben in ihrer Such, und also streiffet man ein Feld nach dem andern durch, und wird ein Strick Hunde nach dem andern losgelassen, nachdem es viel oder wenig Hasen giebt, oder nachdem der Hase auf der rechten oder linken Seite, oder in der Mitten aufstehet. Wo es Höhen und Gebirge hat, laufft der Hase gerne Berg auf, da er wegen Kürze der vorderen und Länge der hinteren Füße viel besser fortkommen kan, als die Hunde, die dadurch bald abgemattet werden, daher etliche einen Jäger zu Fuß mit einem Strick Hunde oben in der Höhe aufpassen lassen, ihme diesen Paß abzuschneiden. Wenn ihme die Hunde nahe auf den Leib kommen, gebrauchet er mancherley arae List, begiebt sich in die Wasser, verbrat sich, wenn Schaaf oder anderes Vieh im Felde sind, unter die Heerde, laegert sich öftters im stärcksten Lauff nieder, daß die Hunde über ihn springen, schließet durch die Zäune und Gebäue von einer Seiten auf die andere, lauffet, wenn die Hunde und Jäger vorbei, den geraden Weg wieder zurücker. Bisweilen sprinat er, wenn er mitten unter den Hunden ist, über sie hinüber, oder schießt ihnen bey den Füßen hindurch; manchmahl, wenn die Hunde nicht wohl gefänig, oder gar zu hoch sind, stessen sie zwar den Hasen, erareiffen ihn aber nicht, sondern kriegen an stat desselben das Maul voll Haare, der Hase aber lauffet mit zerupften Pelz und ganzer Haut immer fort. Wenn man junge Hunde einhezen will, geschiebet es am besten im Herbst, da es junge heuer gefallene Hasen giebt, die weder so schnell, noch so listig sind, als die alten. Das erste mahl muß man einen jungen Hund mit zwey guten alten Hunden an einem vortheilhaftigen Orte einhezen, damit er zum erstenmahl nicht vorgeblich lauffe, denn dadurch wird er verzaat werden, und sowohl das Hertz, als die Begierde verlieren. Es muß aber nahe und hinter denen jungen Hunden allezeit einer zu Pferde seyn, damit sie nicht, wo sie lange allein bey dem Hasen bleiben, ihn zerreiffen und fressen lernen, welche heftliche Gewohnheit ihnen hernach hart wieder abzugewöhnen ist. Bey nasen, windigten üblen Gewitter, soll man nicht zu hezen reiten, aber im Thau ist es darum gut, weil der Hase nicht zu weit, noch so leicht

auffsteht, indem er nicht gerne naß wird, daher er die Jäger näher auf sich antommen lästet, und die Hunde werden durch den trischen kühlen Thau desto mehr erquicket. Auch soll man nicht hezen bey weichem Wetter, weil der Hase leicht ist, und über die tiefen weiten Felder wohl kommen kan, die Hunde aber tief hinein fallen; zu geschweigen, daß zu solcher Zeit großer Schade in der Saat geschiebet. Im Winter, wenn tieffer Schnee liegt, soll man gar nicht, bey hart gefrorenem Erdreich aber Vormittags nicht hezen, denn die Hunde lauffen sich auf, und verderben sich oft auf einmahl so übel, daß man sie hernach in viel Wochen nicht wieder brauchen kan. Wann die Hunde einen scharffen weiten Lauff gethan, und endlich den Hasen gefangen haben, muß man die Hunde in der Mitten über sich aufheben und rütteln, damit ihnen das Geblüte vom Hertz komme. Das Hezen wird von Bartholomäi bis Fastnachten verstatet, nach diesem aber ist es, bis wieder Bartholomäi kommt, verboten, doch ist dem Besizer einer Jagd in der Marter-Woche einen sogenannten Oster-Hasen zu hezen erlaubet.

Hez-Riemen, ist ein langer lederner Riemen, woran der Jäger die Wind-Hunde, und zwar gemeinlich 2 zusammen gekuppelt hält. Er hat solchen von der linken gegen die rechte Hand über der Achsel herunter hängen, und das eine Ende davon, welches durch die Rinne der Hunde-Halsbänder geschoben ist, in der Hand, welches er, wenn ein Hase aufsteht, führen und damit die Hunde los lassen kan.

Heu, ist der Nahme des jährlich von den Wiesen abgehauenen und getreugten oder dürre gemachten ersten Grases, welches zur Fütterung der Pferde und Schaafes (sowohl, als der Ochsen, Kühe (sonderlich aber des Melck-Viehes), jungen Füllen und Kälber, so nötig als nützlich ist. Diweil aber die Wiesen von verschiedener Art, so daß unter denenelbigen einige das Jahr auch nur einmal gehauen werden, so wird dieses auf dergleichen Wiesen gemachtes Heu zum Unterscheid dessen, da man nach der ersten Erndte die Wiesen noch einmahl hauet und Grummet machet, alt Heu geneemet. Siehe ferner Heu machen.

Heu-Baum, Wiese-Baum, ist ein gerader starcker Baum, so lang, daß er hinten und vorn über einen gemeinen Küst- oder Bauer-Wagen hinaus reicht, ein darauf geladenes Faß der Heu, Stroh oder Getraide damit zu binden, daß die ganze Ladung fest besammen bleibe, und nichts davon verschüttet oder verloren werde. Siehe Bäumen.

Heu-Boden, hierzu werden gemeinlich, wo man nicht besondere, zum Heu und Grummet erbaute oder bestimmte Scheunen hat, die Böden über den Vieh Ställen genommen, welche man aber vorher, che das Heu darauf gebracht wird, mit gutem trockenem und dürren Stroh, zum wenigsten einer Hand dicke, über und über wohl bestreuen, und so denn das Heu darauf legen, dieses aber eben gleich

gleichfalls wohl mit Stroh bedecken muß; solchergestalt wird nicht nur das Heu von allen aus den Ställen sich hinanz ziehenden Dünsten und Geruch rein erhalten, sondern es ziehet solches Stroh auch alle andere Dünste und Feuchtigkeit an sich; so, daß das Heu trocken, und wohlgeschmackt, auch vor aller Fäulung gesichert bleibe.

Heu-Bucht, ist in einem Stalle ein besonderer Verschlag, darein das vor die Pferde oder Zug-Ochsen, auf eine ganze oder auch wohl nur auf die halbe Woche gehörige Heu-Futter Bund-weise gesteckt wird. Man pflegt sie gemeinlich über den Futter-Kästen anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu versehen.

Heu-Bund, oder ein Bund Heu, ist so viel, als man in ein ordentliches Stroh-Seil binden kan. Auf Höfen und bey wohl eingerichteten Haushaltungen wird auf ein Pferd in vier und zwanzig Stunden acht Pfund Heu gerechnet, und die Heu-Bunde in solcher Schwere darnach gemacht.

Heuen, siehe Heu machen.

Heu-Ernde, wird die Zeit genannt, in welcher das Gras gehauen, zu Heu gemacht, und dasselbe eingeführt wird. Diese gehet insgemein im Junio um Johannis, oder auch zu Anfang des Julii an, welcher dahero den Nahmen Heu-Monat bekommen. Auf dreymähdigen Wiesen, welche aber nicht allzuhäufig gefunden werden, gehet die Heu-Ernde gleich nach Pfingsten an.

Heu-Feimen, siehe Feimen.

Heu-Gabel, ist eine zweyhandigste eiserne Gabel, welche so wohl an ihrer Größe, als an der Länge ihres Stieles, alle andere bey einer Wirtschaft nöthige Gabeln übertrifft; man braucht solche sowohl die grossen Heu-Schöber und Heu-Feimen mit zu machen, als auch das Heu aus den Schöbern auf den Wagen zu Verfertigung des Fuders zu laaden und aufzuladen, daher sie von einigen insgemein auch Reich-Gabel genennet wird.

Heu-Hechel, Hau-Hechel, Hechel-Kraut, Stachel-Kraut, Weiber-Krieg, in Oesterreich Uglar-Kraut genennet, ist zweyerley, die gemeine dornichte oder stachelichte Heu-Hechel, welche wegen der vielen Stacheln, wie eine Hechel ausseheth, hat runde, dornichte Reisklein, mit kleinen haarichten, an dem Rand etwas zerkerbten, flebrichten und schwarz-grünen Blättern besetzt, welche fast den Ehrenpreis-Blättern gleich kommen, aber eines stinckenden Geruchs sind. Die Blümlein, so gemeinlich Purpur- oder Leib-Farb, gleichen den Faskeln-Blümlein. Aus diesen werden kleine runde Schötlein, wie Linsen, darinnen findet man einen Saamen, der an Gestalt und Geschmack den Wicken ähnlich ist. Wo dieses Gewächs einmahl Platz gewinnet, da ist es, wegen seiner langen um sich fladrenden Wurzel, schwerlich zu vertreiben. Die im ersten Frühling hervor kommenden zarten Schößlinge, sind mit Salz und Eßig eingemacht, lieblich zu essen, als ein kräftiges Mit-

tel den Stein und Harn zu treiben, welches auch der aus dem frischen Kraut ausgepreßte Saft thut. Es wird zu eben solchem Ende aus dem Kraut ein Wasser und Sals, aus den Blumen aber eine Latwerge oder Zucker bereitet. Die Wurzel wird im May gegen den vollen Mond, das Kraut aber zu Anfang des Junii gesammelt. Ein Dvintlein von der gedörreten und zu subtilen Pulver geschossenen Heu-Hechel-Wurzel, etliche Monate lang alle Morgen mit defillirtem Heu-Hechel-Wasser fleißig eingenommen, auswendig aber ein Pflaster von Stein-Alee und Heu-Hechel allezeit fleißig überzuebnen, ist ein fürtreffliches Mittel, dem Fleisch-Bruch zu zertheilen, und aus dem Grund ohne Schnitt zu heilen. Die Heu-Hechel ohne Dorn, ist wieder zweyerley, davon die eine wild, die andere aber in Gärten erzielet wird. Die wilde bringet jährlich aus ihrer holsigten Wurzel viel runde zähe Stengel herfür, zwener Ellen hoch, welche in Neben-Zweige zertheilet, und mit weißer Wolle überzogen sind. Ihre Blätter, deren gemeinlich drey an einem Stiele sind, umgeben wechseltweise den Stengel. Die Blumen sind Purpur-brann, und stehen an abhangen Wehen. Die Schötlein und Saamen kommen mit der stachelichten Heu-Hechel überein. Das ganze Gewächs giebt einen zähen Schleim, und starken Geruch, wie ein Ziegen-Hock von sich, und wird zu nichts gebraucht. Die gelbe Heu-Hechel aber, welche in den Gärten erzielet wird, und unter die Sommer-Gewächse gehöret, hat zerkerbte, haarige und schwinzige Blätter, mehrentheils drey an einem Stiel. Auf den Gipfeln der Stengel erscheinen gelbgestreifte Blumen. Das ganze Gewächs ist mit einer zähen, schleimigten Feuchtigkeit angefüllet, daß einem die Finger, so mans anrühret, davon klebricht werden.

Heu machen oder Heuen, wird die Verrichtung genennet, da man das abgehauene Gras mit dem Harcken oder Rechen herum wendet, daß es an der Sonne durre und zu Heu werde. Hierbei kommt fürnehmlich zu betrachten vor, sowohl die Zeit, als die Art und Weise, das Heu zu machen, und damit vom Anfang bis zum Ende gehörig umzugehen. Die Zeit betreffend, wird, wie oben bey der Heu-Ernde bereits gedacht, das Heu machen insgemein um Johannis im Junio oder zu Anfang des Julii, so von dieser Verrichtung den teutschen Nahmen Heu-Monat hat, anstellen; und muß man absonderlich auf wässerigen Wiesen, und in tieffen Gründen flehen, damit eilen, angesehen es gar nichts ungewöhliches ist, daß dergleichen Wiesen auch um solche Zeit (da gemeinlich die Heu-Hechel, der alten Bauer-Regel nach, ihre Wirkung zu haben pflegen) überschwemmet, verschlemmet und verderbet werden. Deswegen man denn hierinnen den Mantel nach dem Wind hängen muß, damit nicht, wenn man gar zu lange, und aus Heiz auf noch mehreres Gras

warten wollte, auch das bereits gewachsen und vorhandene mit einander verderbe. Ferner soll man auch, wo es seyn kan, die Abmähung des Grasses im neuen Licht oder zunehmenden Monden verrichten, weiln nicht alleine auf solche Weise das Heu besser gedeihet und ausgiebet, und nicht so leicht schwindet, sondern auch hernach das Grummet desto dicker und besser nachwächst: Und liegt nichts daran, wenn gleich der Saame noch nicht völlig abgezeitiget, angesehen doch das meiste Gras von Aufsehung der Wurkeln wächst: zu geschweigen, daß solches Heu, so noch ziemlichen theils zart, und nicht allzu überständig worden, dem Vieh viel anmuthiger und lieblicher ist, auch demselben viel besser erspriesset, und sonderlich den Kühen die Milch vermehret; dahingegen, wenn das Heu zu spät gemacht wird, oder das Gras allzuzeits oder überständig worden, und also seinen besten Saft und Krafft bereits verlohren hat, es eine gar geringe und schlechte Fütterung abgiebet, auch manchmahl zu nichts bessers nützet, als daß man es dem Vieh untertreue: Doch ist auch hinviederum wohl zu merken, daß, wo die Wiesen oder Matten allzu frühzeitig, da nemlich das Gras noch zu frisch, grün und jung, gemähet werden, solches unzeitige Heu, außer dem, daß es keine Krafft und Nachdruck im Füttern hat, auch öftters noch auf dem Boden verfaule und verderbe: deswegen man den Mittel-Weg in acht zu nehmen, und weder zu früh noch zu späte das Gras abzuhaueu hat. So will auch das äufferliche Gewitter wohl abgemerket und abaelauret seyn. Wenn demnach der Haus-Wirt einen bald herannahenden langwierigen Regen vermurthet, so ist es rathfamer, daß er sein Gras lieber auf der Wurzel stehen, als abmähen, und in der Kasse liegen lasse, es wären denn einige Hüße und Uiberschwenmunaen zu befürchten: Denn in solchen Fall muß man aus der Noth eine Tugend machen, das Gras abhaueu, und das in der Tiefe und an dem Wasser befindliche, solglich dem Wasser-Schaden am meisten unterworfen auf Hügel und erhabene Dertter schaffen, und daselbst streuen lassen, damit es an solchen Orten ein schöneres Wetter erwarten, und der Forttreiffung des Wassers, oder dem darauf von schlammigten Glüssen sich setzenden Letten nicht so leicht unterworfen seyn möge. Endlich soll auch noch ein Haus-Wirt dieses in acht nehmen, daß er das Gras, so viel es seyn kan, in der Frühe, weil der Thau noch daran hafter, abmähe, gestalten es sodann sich viel leichter umleget, als wenn es von der Trockene des Wetters zähe wird, und der Sense nachzieht, solglich weder so lang, noch so fein slatz von der Erden weg abgemähet werden kan. Was hiernächst die Art des Heumachens betrifft, so ist bekannt, daß die nächstvorherachende Arbeit bey solchen das Gras haueu oder mähen ist, da nemlich das Gras von den Mähdern mit der Grais-Sense abachauen, oder aber mit der Sichel abzuschneiden wird, welches letztere aber rar geschiehet, wo Mangel an Wiesen

ist, allwo die Leute nachzumähen, und, wenn etwas siebend geblieben, dasselbige durch die Nachmähe, welches man die Wiesen schraffen nennet, zu nutzen pflegen. Wenn nun das Gras abgemähet, und in Schwaden etwas trocken worden, so müssen diese zerschlagen, das ist, mit dem Rechen aus einander geworfen, und in die Breite gestreuet, und hierauf, wenn es auf der obern Seite durch die Sonnen-Strahlen gedort, abermählen mit dem Rechen um- und auf die grüne Seite gewendet werden, daß es auch an solcher völlig abtrocknen und durren möge. In solches und beständiges Heu-Wetter, so freuet man das also abgedortte Gras aus der Breite solgleich in die Flatschen, Schöber-Flecke oder Heu-Schreiben. Bey unbeständigem Wetter aber, da man einen regnerischen Uibersall bejörchtet, wird das Gras, nachdem es gemendet und auf der andern Seite gleichfalls gedort, zusammen gerechet oder gebartet, und in mittelmäßige ziemlich hohe und wuzige Schöber, welche man Wetter-Schuppen nennet, gesetzt, damit, wenn es ja regnen sollte, der Regen desto besser abschleffen könne; zudem kan auch der Regen nicht durch den ganzen Schuppen dringen, und dahero diesem, wenn er nicht benetzt worden, gar leicht wieder geheffen werden, wenn man denselben bey wieder hervorbrechendem Sonnenschein aussen vorher wohl abtrocknen läset, und denn erst in die Flatschen streuet, in welchen es etwa liegen bleibet, bis die allenfalls noch darinnen befindliche Feuchte vollends von der Sonne und Luft wohl ausgezogen worden, worauf man endlich aus solchen grossen Flatschen die rechten und grossen Heu-Schöber setzet, und denn sein trocken einführet. Hat man aber das Unglück, daß das Heu in Schöbern stark benetzt wird, so muß man solche bey gutem Wetter und Sonnenschein wieder abziehen, das ist, das aussen herum liegende Heu, so weit es in den Schöbern hinein naß ist, wieder heraus nehmen, und noch einmahl streuen, und, wenn es denn dürrer, wieder aufschöbern, und obgesäumet einsahren lassen: gestalt nichts übler und verdrüßlicher ist, als wenn das Heu naß eingeführet wird, angesehen es sich gemeinlich über einander entzündet und dem Vieh in der Fütterung recht zu einer Pest wird. Wäre aber etwan nicht so viel Zeit, solches so bald zu thun, oder aber nicht genuasamer Raun vorhanden, das Heu in Scheunen oder auf Böden heberbergen zu können, so pflaget man dasselbe auf dem Felde, oder nahe beym Hofe in grosse spitze Schöber, oder auch in erdentliche Heuseimen zu setzen: dabey aber ist nicht zu verassen, daß man sowohl unten das Erdreich, so weit als der Schöber oder Seimen zu stehen kommen solle, einer queren Hand hoch mit Stroh überdeckt, damit die feuchten Erdämpfe sich nicht in das Heu ziehen, als auch den Schöber oder Seimen selbst von oben herein, eines Armes hoch mit Stroh wohl bedecke, oder aber von Schöbern eine rechte Haube und Dach darauf machet.

che, damit das Heu vor dem Thau, Regen und Ungewitter gesichert seyn möge. Es ist auch etlicher Orten der Gebrauch, daß die Bauern ihr Heu mit allem Fleiß eine Zeit lang in Schöbern oder Feimen auf dem Felde stehen lassen, ehe sie es einführen, damit es dafelbst recht erliege, u. gehörig ausdämpfe, welches Heu denn auch dem Vieh desto weniger Krankheit oder Schaden verursacht. Ubrigens will das Heu, wie obgedacht, nicht nur fein trocken und dürr eingebracht, sondern auch an einem lüftigen, trockenen und bequemen Ort, es sey gleich in Scheunen, oder auf ordentlichen Heu-Böden, geleget und aufbehalten seyn, damit die Luft hübsch durchstreichen, und also das eingebrachte Heu in gutem Stande bleiben möge.

Heu-Monat, siehe Julius.

Heu-Register, ist ein besonders Verzeichniß, was ein jedes Jahr an Heu und Grummet erbauet worden, welches ein Verwalter, so bald der Jahr-Wuchs von Heu und Grummet völlig eingebracht, seiner Herrschaft zur dienlichen Nachricht einseinden soll. Es wird aber ein solches Register Tabellen-weis eingerichtet, und darinnen insonderheit angemercket: 1) Die Nahmen der Wiesen und deren Lage; 2) der Inhalt eines jeglichen Strücker; 3) die Anzahl der darauf erbauten Fuder Heu; 4) der Ort, wohin solches geleget, oder, wohin es, wenn man einen Ueberfluß an Heu hat, verkauft worden; nicht weniger was der Schäfer bekommen; 5) die Anzahl der eingebrachten Fuder Grummete; 6) wohin sie gekommen; 7) die Nahmen derjenigen, so das Gras und Grummet gebauen, und 8) der Preis, wie hoch ieder Acker von dieser oder iener Wiese gebauen worden; 9) die Nahmen der Frohner und Tagelöhner, welche Heu und Grummet gemacht, und 10) welche Wiesen zur Frohe, und welche ums Lohn dürr gemacht worden, nebst denen Unkosten; und endlich 11) was an Wiesen vermietet gewesen, und 12) was dafür bezahlet worden.

Heurlinge, werden an einigen Orten die Gruben oder hundert tausend Fische genannt.

Heu-Saamen, begreift allen denjenigen Saamen unter sich, welchen man von allerhand auf den Wiesen wachsenden Grasse, Klee und andern Blumen und Kräutern, wenn sie völlig reiff sind, bekommt, und der gemeinlich auf den Heu-Böden und in denen Heu-Ställen an der Erde liegen bleibet, zusammen gefehret, gesiebet, und der reine Saamen im Frühling etwan zu Ende des Merzens zwar bey etwas trockenem Wetter, jedoch zu solcher Zeit, da bald ein Regen zu vermuthen, mit Asche oder Tauben-Mist vermengert, oder auch alleine, auf neu angerichtete Wiesen, oder unfruchtbare Grasse-Flecken in alten Wiesen gesät wird. Unter dem Heu-Saamen sind absonderlich diejenigen Saamen zu erwähnen, deren Pflanzgen dem Vieh unannehmlich und gesund sind: Als da ist die Bach-Münze, Wibenellen, die beyden Geschlechter des Singel-Krauts, die Braunellen, Drey-

faltigkeits-Blumen, die Erd-Galle oder das kleine tausend Gilden-Kraut, fette Henne oder Wund-auch Knaben-Kraut sonst genannt, das Flach- oder Lein-Kraut, welches aber, weil es der kleinen gemeinen Wolfs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, 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-Safft von sich giebet, wie die Wolfs-Milch, und daß auch dessen Blumen licht-oroth und fast wie die Rittersporn formiret sind. Ferner die grauen-Münze, die Gamanderlein oder kleiner Rathengel; beyderley Geschlechter des Gänse-richs; die beyden Geschlechter der Gauchel mit den rothen und blauen Blumen; der Gerstsen-Walch oder tauber Haber; die kleinen oder wilden Hasen-Wappeln, ingleichen der Hahnenfuß, nicht die Art, so eine zweibliche runde Wurzel hat, und wegen seiner hiziagen scharfsäsenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pfleget, und eine weisse sehr saftige Wurzel hat. Der Spanische, wohlriechende und gemeine Wiesen-Klee; wilde Körbel oder Körffel; die Maßlieben, das Weißsen-Kraut; der braun und blaue Mergen-Weil, wilde Möhren, wilder Pastinack, Voley, Kapuzkeln; die Schaa-Garbe, Storch-Schnabel; das Wall- oder Wea-Stroh, von einigen unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; die beyderley Geschlechter des Wohlgemuths, u. a. m.

Heu-Scheiben, siehe Flatschen.

Heu-Scheune, ist sowohl in Thier-Gärten als Gehägen vor das Wild ein höchst nöthiges Gebäude, dasselbe über Winters darinnen mit Futter zu erhalten. Auch hat man an einigen Orten auf denen Wiesen selbst Heu-Scheunen, jedoch nur zur Verwahrung des Heues. Jene aber müssen an einer Sommer-Seite, oder an einem abhängigen Berg, da die Sonne fein warm ansehnet, ohnweit eines Wassers, so nicht zurieret, und wo dicke Behältnisse vorhanden, ohngefehr sechszeben Ellen lang und acht Ellen breit angeleget, und mit doppelten Rauffen gemacht werden; oben drüber aber kommt der Heu-Boden, den Verrath aufzuheben; in desselben Mitten wird ein Loch gelassen, das Heu in die Rauffen zu werfen und zu vertheilen. Dergleichen Heu-Scheunen muß man nach der Größe des Fests und Anzahl des Wildes etliche haben. Wenn nun der Winter kommt, und die Hirsche insgemein nach der Brunst noch mager sind, da sie sich nicht wieder erholet, muß ihnen sowohl mit Heu-Futter, als Kenfer oder Mistel, ingleichen gefüllten jungen Kiefern, davon sie die Rinde zu schälen pflegen, geholten werden; Wenn es aber wieder auf thauet, wird das Wild durch sein Ausenbleiben von sich selbst anzeigen, daß es nichts mehr nöthig hat, und kan sodenn die Fütterung gespart werden. Von der Nord- oder Mitternacht-Seite, wo das ungestümste Wetter

herkommt, müssen billig zur Beschirmung an die Dörfer vorhanden seyn, damit das Wild vor stürmischen Winnewitter, Frost, Schnee oder Schlacken-Wetter einigen Schutz und Schirm haben kan, weil sonst kein Wild in eine vernachte Heu-Scheune eintriefen, sondern vielmehr sich davor entsetzen und scheuen würde. An theils Orten gehen die Raufen unterm Dache allenthalben umher, und liegen das Heu beständig darinnen, deroohalt, daß so viel Heu, als das Wild abfrisset, von innen an dessen Strohe wieder nach fällt. Ende, die nicht so viel Unkosten auf die Scheune wenden wollen, lassen das Heu Bündweise in dem Gehölze auf die Sträucher hängen, das Wild damit zu füttern; weil aber die Sonne, Regen und Luft die besten Kräfte des Heues ausziehet, und nichts als dürre Streu oder Stroh nach sich lässet, wird wenig oder nichts davon gehalten.

Heu-Schober, ist ein großer runder unten am Fusse weiter, oben aber etwas spitzig zu laufender Haufen Heu, welcher, nachdem das Heu zur Gänze dürr gemacht worden, aus kleinen Flatschen oder Heu-Scheiben auf der Wiese desser wird, und zwar, nach jedes Ortes Gewohnheit bald größer, bald kleiner.

Heuschrecke, Springhahn, ist ein mittelmaßiges sticend- und hüpfendes Insekt, welches dem Betradia, und andern Erd- und Garten-Gewächsen großen Schaden thut. Sie hat sechs Füße, davon die zwei hintersten sehr lang sind, und zum Springen dienen; vier Füße, welche bey einigen roth, bey einigen Purpur farb, und bey andern bläulich oder grün sind, einen Kopf wie ein Pferde-Kopf, ein vieredriges Maul, welches sich Kreuzweise aufsetzt, und herausgehende Augen. Nach dem Unterschied der Größe, Farben und Gestalt hat man deren unzählige Gattungen. Das Männlein hat keinen Schwanz, das Weiblein aber ist mit einer langen Röhre oder Schwanz versehen, mit welchem es ein Loch in die Erde gräbet, ihre Eyer darein legen zu können. Dieses thun sie nur im ratten Erdreich, indem man sie selten auf Bergen, oder auf dürrern magern Boden antreffen wird. Sie streifen die Haut ab, und verjüngen sich, wie anderes Insekt. Der Rauh von Heuschrecken soll die Verstopfung des Harns, und eine an den Hals gehängte Heuschrecke das vierdasige Fieber vertreiben. Wenn eine Heuschrecke in einen bewässerten Wein geworfen wird, soll sie zu Grunde gehen, ist der Wein aber saurer und ächt, soll sie oben schwimmen. Man pflaget sie in denen Gärten mit sich selbst, nemlich so man deren einen Haufen zusammen samlet, und sodann einen Rauch davon machet, zu vertreiben. Wenn man Vermuthet, und die Kräuter und andere Gewächse mit dem Wasser besprenget, so lassen die Heuschrecken selbige zufrieden, und befeissen sie nicht. Hier von siehe eine ganze Abhandlung im V. Stück n. 1 der Leipz. Sammlungen.

Heu-Seil, ist ein starkes ehnefebr 12 bis 16 Ellen langes Seil, womit der Heu-Baum

auf einem Fuder Heu, Stroh oder Getraide, stark angezogen, und die Ladung derauf feste zusammen gehalten wird, daß nichts über den Wagen herunter fallen kan.

Heyel, siehe Hekerling.

Heyel-Lade, siehe Hekerlings-Band.

Heyde, siehe Heide.

Heydeye, siehe Wydeye.

Heyde-Grünze, Heyde-Korn, Heyde-Kraut, Heydel, Heydelbeere, Heydelausfer, Heyde-Leeche und Heydnisch Wundkraut, siehe unter Heyde-Grünze ic.

Heyderling oder Treuschling, ist eine Art der Es-Schwämme, welche also zubehaltet, weil sie gemeinlich auf den Heyden und der Vieh Weide wächst. Sie ist rund und brat wie ein Bareth unten braun, oben aber bleichfarbig, wächst im Brach-Monat, wenn es geregnet, diesen schälet man die äussere Haut ab, und bereitet sie zum Essen wie die Morgeln.

Heyer, siehe Häber.

Heyn-Buche, siehe Buchbaum.

Hiacynth, siehe Hyacynth.

Hieß-Horn, Hiff-Horn, ist ein kleines gleichaus gehendes Horn, welches die Jäger und Jäger-Würche an einem schmalen Hiff-Riemen oder sogenannten Horn-Fessel über die linke Achsel an der rechten Seite herunter hängend, tragen, und damit auf der Jagd die behörigen Zeichen geben. Man hat derselben mehrtheils dreyerley Gattungen: Als Hörner (Zinken) von klarem Laut, worauf die Jungen lernen; Mittel-Hörner, die einen mittelmäßigen Ton haben, und Wäden-Hörner, die einen groben ydet tiefen Laut haben. Weil aber diese letztern gar zu groß und unbehaglich sind, pfleget man heut zu Tage meistens nur Halb-Wäden-Hörner zu tragen. Es werden aber die Hiff-Hörner von denen Wildruß- und Heridrehern auch weich gekochten Büffels-Hörnern gemacht, solche in ein Loch, so in einem Klotze abgehret, eingewendet, das behörige Loch durch eine behret, nachgehends heraus genommen, aufsechtlich um das Mundstück abgedreht, benehen am Schall-Horn mit rothem Wachs angepuffet, von Riemen eingebunden, das Horn-Fessel mit behörigen Schnallen und Beschläg, doch dem Stande gemäß, von silbernen Drehsen oder Cordnanen Leder mit stählernen Beschläge gemacht, und angepuffet, worauf sich ein Horn-Sack von Hocks- oder Hammel-Haaren, nebst einer grünen Schlinge Hand gehört. Dieser Horn-Sack ist vor alters von einer gewissen Länge gebräuchlich gewesen: Weil ein reisender Jäger von der Strassen so weit, als ein solcher Horn-Sack reichen mögen, einen Huchsen, Hasen oder Ente, als einen Zehrynting schiessen durfte. Es traaet aber ein Jäger das Hiff-Horn in dreyerley Uebschen willen, als erstlich, in währendem Treiben, wo er angepuffet ist, selches durch drei Hieße zu melden; zum andern: Im Treiben das Jagen zu blasen, und drittens und letzts dienet es, einen Jäger von andern zu unterscheiden. Auf dem Horn

Horn soll ein Jäger: Pursche währenden Jungen Standes solgendes blasen lernen, als erstlich: Anfangs mit einem Stoß einen langen Hies oder Hiff; zum andern: Drey Heneberische reine lange Hies; Drittens: So viel kurze Hies, als der Jäger Dem halten kan, doch wenigstens einen jagdbaren Hirsch von zehn bis zwölff Enden zu melden; viertens: Das Jagen abzuweisen, mit kurzen Hiesen nach einander reinlich abgeblasen; und lestens wiederum einen langen Hies, wie im Anfang, doch ohne Mundel oder Triller.

Hiese abstoßen, heisset mit dem Rücken oder Hiff: Horn viel oder wenig den Athem abblasen abbrechen.

Himbeere, Hindbeere, oder, wie man sie einiar Oren nennet, Hohlbeere, sind runde lichte Früchte, welche den Brombeeren (außer der Farbe, und das zärter und hohler sind, auch dabero den nur gedachten Rahmen Hohlbeere bekommen), in allen an der äußerlichen Gestalt gleich kommen, und, wie jene, gleichsam aus lauter safftigen und einander stehenden Beerlein zusammen gesetzt, auch mit kleinen halb runden Saam:Kornlein versehen sind. Ihre Farbe ist roth und eigentlich Fleisch:Farbe, wiewohl es auch weisse oder weiß-gelblichte giebt, welche man aber nicht in solcher Menge, als jene findet. Der Busch, worauf diese Frucht wächst, wird der Himbeer- oder Hindbeer: Strauch oder Staude genennet, welcher über drey Ellen hoch wächst, und der Brombeer: Staude ziemlich gleich ist, aber kürzere und nicht so spizige Stacheln hat, als diese. Manomahl findet man auch wohl gar keine Stacheln daran, besonders aber an denen jungen Sprosslingen und Zweigen, welche noch kein Jahr alt sind. Seine Blätter, deren drey oder fünffe genen einander an einem Stiel wachsen, sind auch weicher und zärter als das Brombeer: Laub, unten weißlicht und oben dunkel grün. Die Blüthen sind weiß, und bestehen aus fünf in Gestalt einer Rose zusammen gesetzten Blätlein, nach welchen die ebbschriebene Früchte, nemlich die Himbeere, aus Licht kommen. Die Wurzel ist lang, und breitet sich auf allen Seiten unzeimein stark aus, treibet auch alle Jahre neue Schößlinge, welche das andere Jahr blühen und Früchte tragen. Der rothe Himbeer: Strauch ist von der andern Gattung, die weiße Himbeer: Staude genant, in nichts, als in den Früchten, welche bey dieser von weißgelblichter Farbe sind, unterschieden. Sie wachsen gerne an schattigten und feuchten Orten in Wäldern und Brähen, werden aber auch sonderlich in Gärten erzueget, und durch Zerreißung der Wurzeln fortgeplanket, welches im Frühling am besten im Monat Martio im abnehmenden Monden geschiehet. Weil dieser Strauch, hauptfächlich, wenn er in gutem Erdreich siehet, allzufarck ins Holz wächst, und daher zum öftern verlocket, so müssen sowohl die kleinen

Schößlinge, als das abgestandene Holz, auch, wo es nöthig, von dem starcken Jahr: Wuchs etwas ausgehauen, und dadurch dem andern Luft gemacht werden. Weil auch die Baum: Banken sich häufig an diese Stauden zu hängen pflegen, so bald als nur der Saft in das Holz zu treten anfänget, so muß man im Frühling, da ohnedem die Himbeer: Sträucher beschnitten werden müssen, Kalch mit Wasser annachen, und damit das Holz, ehe es noch treibet oder schoßt, reiben und beschreiben, welches kein solches Ungefeher auf und in die Höhe kommen lassen wird. Die Himbeere haben eine kühlende und Herr: stärkende Kraft in sich. Der daraus bereitere Esig, da nemlich über die rein geseffene Himbeere guter Wein: Esig geschüttet, und solcher an der Sonne destilliret, auch nach ausgezogener Krafft, noch ein paar mahl auf frische Beere gegossen wird, ist gut in vergifteter Luft, widerstehet den Ohnmachten und Schwachheiten des Herzens, so man davon auf die Schläfe und Wulst streichet, oder Tischer in diesen angewärmten Esig nehet, und also oft überschläget; einen gleichmäßig guten kühlenden Überschlag giebt auch der über die puren Himbeer: Blätter gegossene Esig. Von denen Beeren wird auch bloßes Aufgessen ein Wein bereitet. Das Einmachen der Himbeere geschiehet folgender Gestalt: Man nimmet einen guten Theil ausgebrühten Himbeer: Saftes, lästet es ein paar Tage stehen, thut das dünnere von dem Saft oben weg, mischet iwer Theile guten Zuckers darin, verschammet den Zucker, und kochet es so lange, bis es wie ein Honig ist, gießet solchen bicken Saft hernach ganz heiß über frische Himbeere, und behält sie also auf: Wenn man aber den ausgepreßten und auf obige Weise geläuterten Saft ein gut Theil eintrichen lästet, hernach ein wenig Zucker darinnen zerlästet, und wenn es bis zur Dicke des Honigs und mehr eingesetzten, zerach in eine gläserne Schale gießet, so bekommt man eine liebliche Latwerge davon. Das von den Himbeeren abronnte Wasser ist in allen hitzigen Krankheiten dienlich, und denen Patienten um des anmuthigen Geruchs und lieblichen Geschmacks willen, besonders annehmlich. Aus dem Saft wird ein köstlicher Srup zugerichtet, welcher die Hitze der Fieber löschet, den Ohnmachten wehret, das schwache Herz stärket, und alle Bauchflüsse stillt.

Himmel, darunter wird in dem Welt: Gebände gemeinlich derjenige Theil beariffen, welcher unsern Erd: Boden zu unterschieden scheint. Die Betrachtung und Entheilung des Himmels gehöret in die Natur: Lehre und Astronomie. Ein Wirt hat sonderlich zu wissen, daß dieses der Raum, worinne viele große und kleine Welt: Körper ihre Bewegung haben, und welche seinen Planeten, nemlich die Erde umgiebet, ja aus welchen sonderlich vermittlest der Sonne und desmonds viele Wirkungen in und auf der Erden entziehen, die sich gut und schlecht zu seinen Geschäften verhalten

halten. Vornehmlich ist der sogenannte Luft-Himmel, welches der Dunst- und Dampf-Kreis ist, so die Erde umgiebt, zu beobachten. Denn daraus und darinne entziehen Thau, Regen, Schloßen, Hagel, Schnee, Wind, Donner, Blitz zc. welche Wörter nachzusehen. Die Heiterkeit oder die Trübe des Himmels, dessen Tag und Nacht, die Jahres-Zeiten, der Stand des Mondes und der Sonne gegen die Erde und dergleichen, sammt allem dem, was von Wetter und Witterung gesagt werden kan, ist hiebey genau zu beobachten. Daraus ist das gegenwärtige und zukünftige Wetter, und das Verhältnis desselben zu denen hauswirthlichen Geschäften insgemein und ins besondere zu bestimmen. Die Kalender geben zwar einige Nachrichten davon, sonderlich der zu Erfurt heraus gekommene immerwährende Fronzimmer-Kalender. Allein es ist auch vieles noch zu verbessern und nach denen neuen Entdeckungen anders darinne einzurichten: Indem sie fast alle die alten Sätze von dem Welt-Gebäude und der Bewegung derer himmlischen Körper, ja viele irrige Gedanken von dem Einfluß der Gestirne zum Grunde haben. Weil aber die Welt immer noch dabeu bleibt und man solchergestalt eine Verwirrung durch andere und der Wahrheit gemässere Reden, bey Einfältigen verursachen würde, die doch immer noch bey ihrem Kalender kleben, da sie keine ändern haben, wenn man anders reden wolte, so hat man auch in diesem Lexico dieser Gewohnheit nachgeben müssen.

Himmel-Bette, heist ein solches Bett-Gestelle, welches über ihm eine auf Säulen ruhende oder sonst über sich besonders befestigte Decke hat, so eben der Bett-Himmel genennet wird.

Himmel-Brand, siehe Königs-Kerze.

Himmels-Schlüssel, s. Schlüssel-Blume.

Himmels-Spur, siehe Gewende.

Himmels-Thau, Schwaden, heisset der Saame eines gewissen Grafses, welches in Pohlen und längst des Ober-Strohms, auch sonst an Wasserreichen Orten häufig anzutreffen, und weil der gemeine Mann den Glauben hat, daß dieser Saame mit dem Morgen-Thau, wie das Israelitische Manna in der Wüste herunter fälle, so hat der Saame deshalb auch den Nahmen Himmels-Thau bekommen. Solcher Irrthum aber hat seinen Ursprung daher, weil man den Saamen niemahls, als des Morgens gar früh, wenn der Thau noch auf dem Grafe siest, antrifft, derowegen klopfen die Bauern in der Früh-Stunde an das Schwaden-Gras, und halten ein Gefäß unter, so fällt der alsdenn reife Saamen hinein; wenn sie aber so lange verziehen, bis die Sonne herauf gekommen, so fällt der Saame von sich selbst aus, und kan alsdenn unmöglich gesammelt werden. Die Körner, welche in Lehren gleichen Zapfen stecken, sind den Hirse-Körnern gleich, anfänglich schwarz, hernach aber schön gelblich weiß, am Geschmack sehr zart und lieblich fast wie der Reis, und gesünder als der Hirse. Wenn er mit Milch

gekocht wird, giebt er eine gute Nahrung, wiewohl er auch stopft, wenn er zu viel genossen wird. Das Kraut wächst zwar, wie obgedacht, wild, kan aber auch gesäet werden, welches im May-Monat geschehen muß, und alsdenn wird der Saame schon weiß, doch will er fleißig gesäet seyn.

Himmels-Zeichen, siehe Gewende.

Himmliche Zeichen, sind zwölf gleiche Theile, in welche der Thier-Kreis, oder die Ecliptic (die Sonnen-Estrasse) eingetheilt wird. Jeder hat seinen Nahmen bekommen von demjenigen Gestirn, welches bey demselbigen vor diesem gestanden, inzwischen aber weiter fortgegangen ist. Sie werden also bezeichnet und genennet: ♈ der Widder, ♉ der Stier, ♊ die Zwillinge, ♋ der Krebs, ♌ der Löwe, ♍ die Jungfrau, ♎ die Waage, ♏ der Scorpion, ♐ der Schütze, ♑ der Steinbock, ♒ der Wasser-Mann, ♓ die Fische. Diese zwölf Zeichen werden nach denen vier Jahrs-Zeiten eingetheilt in die Frühling-Sommer-Herbst- und Winter-Zeichen. Die Frühling-Zeichen, in welchen die Sonne im Frühling läuft, sind bey uns: der Widder, Stier und Zwilling; Da die Sonne von der Tag- und Nacht-Gleiche auf die höchste Sonnen-Wende hinan steigt, und mit ihren Strahlen, weil sie nicht mehr gar so in die Oer, wie im vorhergehenden Winter fallen, die Erde erwärmet, und die Winter-Kälte mäßiget. Die Sommer-Zeichen in welchen die Sonne zur Sommers-Zeit sich befindet, sind der Krebs, der Löwe und die Jungfrau. Hier steigt die Sonne bey dem Krebs aufs höchste, bey dem Löwen und Jungfrau aber steigt sie wieder ab; und weil ihre Strahlen um diese Zeit mehr als sonst in geraden Linien und Strichen abwärts fallen, und die Tage länger, die Nächte aber kürzer sind, so erhitze sie die Erde am empfindlichsten. Die Herbst-Zeichen, welche die Sonne zur Herbst-Zeit durchläuffet, sind die Waage, der Scorpion und der Schütze, da die Sonne gegen den winterlichen Sonnen-Stand hinab läuft, und die Luft von der Hitze wiederum mäßiget. Die Winter-Zeichen, in welchen die Sonne sich den Winter über befindet, sind der Stein-Bock, der Wassermann und die Fische, da die Sonne von dem winterlichen Sonnen-Stande hinauf steigt, und weil ihre Strahlen alsdenn ganz quer fallen, und die Tage kurz sind, die heftigste Kälte in der Luft hinter sich läset. Siehe Gestirn.

Hinken, ist ein Zufall, welcher die Pferde, das Rind-Vieh, Schaaf zc. an ihrem ordentlichen Gang verhindert, und entweder eine innerliche oder äußerliche, bekannte oder unbekante Ursache hat. Wenn ein Pferd hinket, und niemand weiß, was ihm ist, so brechet ihm die Eisen ab, wirket ihm aus bis aufs Leben, heffet ihm das Eisen wieder auf; nehmet Hirse, siedet denselben wohl in Wein oder Egig, bis daß er zu einem Brech oder Mus wird, thut alt Schmeer dazu, bin-

det

detz dem Pferd, so heiß es erliden kan, um den Fuß; das thut acht oder zehn Tage nach einander; oder rühret Hüner = Mist und Schweinen = Speck in einer Pfanne beym Feuer durch einander, und schlägt damit ein. So ein Pferd auf allen viere hinket: Nimm Hant = Werk, feuchte solches mit Eter = Klar und schlage ihm das um den Huf und beschlage ihn dann: Nimm anbey rein Vörg = Schmeer oder Speck und wohlgeschähten Knoblauch, eines so viel als des andern, stosse es wohl, bis es zähe wird, schmiere das Rosß damit an allen Vieren gegen dem Haar, so wird es wieder gut. Oder so ein Pferd an allen Vieren erschroden, so stosse Esig und Knoblauch in einem Körnel unter einander, reibe ihm die Beine zwey oder drey mahl damit, und reite es denn herum, daß es erhitzt, decke es warm zu, so wirds zur Hand besser. So ein Rosß hinket, und man erkennet, daß ein Blat = Tropfen zwischen Haut und Fleisch kommen: Nimm Roggen = Mehl und Ziegen = Milch, rühre unter einander zu einem Drey, Rosß auch Saffran darein, thue darnach diesen Drey in einen Hasen = Balg, und binds dem Pferde über, da es den Schaden hat; man muß ihm aber vorher von solchem Orte die Haare abschneiden. Wie ein Rosß, wenn es von Kera schwinden, Bernageln, Wербел = len, und andern bekantten Ursachen hinket, zu curiren, davon findet man an seinem Ort die behörige Nachricht. Wenn Ochsen oder Kühe zu hinken anfangen, da sie sich etwan in einen Nagel oder etwas anders gestossen und gestochen haben, so stecken die Sauren Speck oder ungesalzene Butter aus dem Küß = Fuß in die Wunden, und binden es zu; und des andern Tages nehmen sie Storch = Schnabel, ein Kraut, welches blaue Blümlein hat, kochen es und waschen ihm den Fuß fein rein aus, so wirds besser. Können sie aber den Nagel oder den Dorn haben, womit sich das Vieh verleset hat, so stecken sie ihn nur in Speck, und legen diesen an einen fühlenden und leidlichen Ort, es hilft gleichfalls. Hinken sie aber deswegen, weil ihnen die Füße erkoren sind, so muß man ihnen den mangelhaften Fuß mit ihrem alten warn gemachten Harn waschen und bähnen. Rühret ater das Hinken vom Geblüte her, welches sich in der Knie = Buge am hintern Fuß versammelt hat, so muß man den Ort hart und tapfer reiben, und mit einem Laß = Eisen aufpicken, damit sich das Geblüte wiederum zertheilen moge; wäre es aber, daß sich das Geblüte schon gesetzt hätte, und also das aller erst berührte Mittel nicht helfen wollte, so muß man ihnen die Klauen bis auf das lebendige Fleisch aufschneiden, damit das innenher geronnene und gesammelte Blut heraus fliesse; alödem mag man den Knie = Bug mit einem ledernen Säcklein verbinden, damit das Wasser dem Vieh keinen Schaden zufüge, weil es noch in der Heilung ist. Bisweilen geschieht es auch, daß sie sich die Nerven und Fleisch = Adern vertreten und verla-

hen, und deswegen zu hinken anfangen, da muß man ihnen den Schenkel mit Salz und Del waschen lassen. Wäre aber das Knie geschwollen, so soll man dasselbige mit scharfem heißen Wein = Esig, oder mit gestottem Hirse = und Lein = Saamen = Brühe waschen. Das beste und gedeylichste Mittel ist, wenn ein Kind hinket, daß man ihm sobald, als es beschädiget worden, die Schenkel mit frischem Wasser wasche und reinige, und mit alterm Schmalz den Schaden schmiere. Wann die Schaafte wegen Erweichung ihres Horns, darum, daß sie lange in ihrem Mist gefanden, zu hinken anfangen, oder sonst nicht wohl gehen können, so muß man ihnen das Horn an der Spizen, da es am meisten verdorben, abschneiden, und ungelöschten Kalk darüber schlagen, so lange bis das Horn wieder sackt und hart ist worden.

Hindbeere, siehe Himbeere.

Hindin, wird das Weiblein des Hirschen genennet, so außerdem auch ein Wild heißet, siehe ungleichen Thier.

Hindlauffte, siehe Cichorien.

Hinfallen, ist eine Krankheit des Viehes, da die Ochsen oder Kühe, so damit behaftet, wenn der Voll = oder Neun = Mond ist, am Wagen, im Flug oder wo sie auch sonst sind, plötzlich niedersinken, zappeln und sich etwan zwey oder drey Vater Unser lang hin und wieder wälzen, hernach aber wieder so frisch aufstehen, als sie vorher waren. Das beste Mittel darwider ist, man lasse ihnen alle vier Wochen zur Ader; oder lasse ihnen das Fleisch und die Klauen stopfen, daß es blutet; oder man sehe, daß man ihrer ohne sonderbaren Schaden los werden möge.

Hinter = Achse, siehe Achse.

Hinterlaß, oder das Zurückbleiben des Hirsches, ist ein Zeichen in der Fährte, daraber Jäger die Feistigkeit eines guten alten Hirschen abmercken kan: indem der Hirsch, ie erfüllt er wird, ie kürzer ihm die Haupt = Flechse (welche in der Keule herunter in die Schalen gehet), durch die Vollkommenheit der Keulen wird, dahero er mit dem hintern Fuße nicht genug in den vorderken Trit vorsetzen kan, und also einer Hand breit zurück bleibt.

Hinterlaß oder Hinterläßer, heißet an einigen Orten ein Bauer, der in einem Dorffe ein Hinterläßer = Gut, worauf man keine Pferde halten kan, noch darff, und nur mit Hand = Diensten frohnet, besiget, außer deme aber ein Unterthan seiner Obrigkeit, wie ein Pferde = Bauer oder Pferdner, ist, und gleich demselben das Gemein = Recht zu genießen hat. An etlichen Orten aber heißet es derjenige, so nur des Schutzes der Obrigkeit genießet, und weder angeessen noch unterthan ist. Dieß werden auch Schuz = Verwandten, Haysassen, Bey = oder Inwohner, ungleichen Säusler genennet.

Hintsch = Kraut, siehe Je länger, ie lieber.

Hippe oder Teppe, ist ein von gutem Stahl ver-

verfertigtes frummaehogenes Messer, dessen sich die Gärtner und Winkler zum Beschneiden der Bäume und Wein-Reben bedienen. Die Garten-Hippe hat keinen geraden Griff, wie die Winkler-Hippe, sondern ein krummes Heft, welches also eingerichtet, daß die Hand in solchem Platz hat, und sich regen kan.

Hippocras, oder auch Claret, ist ein aus Wein, mit Zucker, Zimmet, Würz-Nägelein, Ingwer und andern Gewürzen zubereitetes Geträncke, zu welchem man im Sommer einen Zusatz von Kirschen, Himbeeren und dergleichen kühlenden Früchten zu nehmen pfleget. Die Zubereitung ist nach dem verschiedentlichen Geschmack und Belieben der Leute mancherley: Eine andere Art ist, daß man zu drey Maas weißen Wein zwey Loth Zimmet, und ein wenig Ingwer, beydes klein gestoßen, und ein Pfund Zucker nimmet, diese Species zusammen in den Wein, in einem saubern wohlvermachten Geschirre, sieben bis acht Stunden weichen, hernach sechs bis acht mahl durch einen wollenen Sack lauffen läßt, so dem den Hippocras in Flaschen gieffet, dieselben wohl vermachtet, und zum Gebrauch aufhebet. Oder man nimmet zu drey Meeß Kannen Wein, drey Loth Zimmet, ein Loth Nel-Würz, Paradies-Körner und Ingwer, jedes ein Quentlein, Zucker ein Pfund und ein halb Viertel-Pfund, zerstoßet und pulveriret alles, und bereitet den Hippocras auf obige Weise. Einige siedeln auch wohl eine Portion Wein mit gedachten Speciebus, und lassen ihn, wenn er einige Stunden in einem wohlbedeckten Geschirre gestanden, durch einen Zwickel, oder welches besser, reinen Fils-Sack lauffen, und verwahren ihn endlich in belzebigem Gebrauch. Wie man in diesem Fall die Sache vorzunehmen, kan folgendes dienen: Man setzet eine Portion Wein zum Feuer, wenn dieser gelinde gesotten, hebt man ihn vom Feuer, und wirfft zu acht Kannen Wein drey Loth guten Zimmet, zwey Loth Muscaten-Nüsse, ein und ein halb Pfund Zucker, alles grob zerstoßen, rühret es wohl durch einander, läset sodenn gedachten Wein mit diesem Gewürz übermabts siedeln, und wie vorher verfühlen. Hiernauf schüttert man gesottene Würz-Nelken ein Quentlein, Cardamomen ein und ein halb Loth, ein halb Pfund geschnittene Zibeben der feinsten, zusammen in einen oben weit und unten eng gemachten Parchent- oder Fils-Sack, stecket den zweymahl gestrohten Wein darauf, presset den Sack ein wenig, und läset den Wein in ein reines Fäßlein durch das Spund-Loch versehen, schläat das Fäßlein feste zu, läset es etliche Tage stehen und verfähren, s. i. g. Oder will man eine Essenz haben, daraus man allezeit, wenn man will, einen Hippocras machen kan, so nehme man fünf Loth Zimmet-Rinden, ein Loth Paradies-Körner, drey Quentlein Würz-Nelken, ein Quentlein gelben Sandel, eben so viel weißen Pfeffer, Ingwer, Galaant und Muscaten-Blumen, jedes ein halb Quint, stosse alles klein, gieße darauf, so viel es nöthig, Spi-

rum vini, stelle es acht Tage an die Sonne, oder sonst in einem warmen Ort, zuletzt thue man nach Belieben, etwas Rosch oder Ambra darzu. Von dieser Essenz darff man nur leben bis zwanzig Tropffen in eine Flasche Wein thun, insleichen so viel Zucker, als man nöthig hat, den Wein lieblich zu machen, und alles wohl unter einander rühren, so hat man einen guten Hippocras. Dergleichen Essenz wird auch auf eine andere und folgende Art gemacht. Man nimmet Würz-Nägelein, Zimmet-Rinden, Muscaten-Nüsse, und langen Pfeffer, eines so viel als des andern, stößet ein jedes klein, und thut es zusammen in eine gläserne Flasche, füllet diese halb voll mit gutem Brantwein, vermachtet sie wohl, und setzet sie auf warme Asche, damit es eine Stunde lang ganz sachte kochet, hiernächst leget man auch rings um die Flasche, doch etwas weid davon, glühende Kohlen zu Vermehrung der Hitze, mit der Vorsicht, daß die Flasche nicht zerpringe. Wo man nur siehet, daß der Brantwein mit denen Gewürzen siedet, muß man die Flasche aus der Asche heraus nehmen, und nach Proportion und Belieben Zucker-Candi darzu thun. Ein Tropffen von dieser Essenz in eine Flasche mit Wein gethan, giebt demselben nicht nur einen sùrtrefflichen Geruch, sondern auch einen ungemeinen Würz-Geschmack.

Hippomanes, Pferde-Gift, oder auch Pferde-Milch, von einigen genannt, ist ein dünnes Stücklein etwas halb röchlicht- und halb blensfarbigten, in der Gestalt eines Milches erscheinenden schaumigten Wesens, welches alalt und langrund, ohngefehr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang, und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas größer, manchmahl etwas geringer ist. Es sicket solches denen jungen Fohlen, in dem Augenblick, da sie aus Mutter-Leib kommen, vornen auf der Zungen, und wird von ihnen, sobald sie aus dem Neße geleidigt, und nach der amfster liehen Luft zu schnappen Raum bekommen, hinunter geschluckt, also, daß es nachgehends nicht mehr von ihnen zu haben ist, dahero man hartig dabey seyn muß, wenn man es von ihnen bekommen will, da man denselben oben die Zunge mit einem Tuch aufs reineste abwischet, und ihnen dieses einem schwammigen Fleisch gleichendes Wesen benimmt. Man hält insgemein dafür, es ziehen die noch im Mutter-Leibe verschlossne liegende Fohlen, durch Hülffe dieses Hippomanes, oder irrigh alsd genannten Milkes, die benötigte Nahrung an sich, weil es sehr vernun auf der Zungen lieget; welches man, sowohl dieses, als das diejenigen Fohlen, denen man dergleichen Wesen benimmt, ausbündlic Nässe werden sollen, an seinem Orte gestellet seyn läset. Dieses aber ist gewiß, und aus der Erfahrung unwidersprechlich, daß dieses Hippomanes oder sogenannte Pferde-Gift eine nachdrückliche Wirkung in der Rosch-Arzney habe.

Hirn, siehe Gehirn.

Hirn-Grille, ist ein fremdes Sang-Vög-

lein.

lein, so aus Tyrol zukunfts gebracht wird, grün und gelblich von Federn, an der Größe aber wie ein Reiflein, welchem er auch an dem Schnabel gleicht, ob er schon dem Kopf nach einem Canarien-Vogel ähnlich siehet. Er singet schön und lieblich, und hat eine überaus helle und durchdringende Stimme, jedoch ist sein Gefang annehmlicher, wenn er in Gesellschaft anderer Vögel, als alleine gehöret wird. Man fänget solche Vögel an den Orten ihres Aufenthalts zur Herbstzeit gar leichtlich mit Wänden und Leim-Spindeln, denn es darff nur einer einfallen, so folget der ganze Hauffe nach. Wenn man einen haben und eine Stie zusammen wirft, so wiffen und hecken sie in Zimmern so gut, als die Canarien-Vögel, mit denen sie auch sich gerne gatten und brüten, und in dem Vogelbauer gleiches Tractament mit denenelben genießen. Ihr Leben erstreckt sich auf vier bis fünf Jahr.

Hirsch, ist das edelste und schönste unter allem vierfüßigen Wildpret, so zur hohen Jagd gehöret. Man verketet war unter dem Nahmen Hirsch-Wildpret, sowohl das Männlein als das Weiblein, doch wird nur jenes, nemlich das Männlein, eigentlich ein Hirsch, das Weiblein aber eine Hindin, so lange, bis sie der Hirsch beschläget, wenn sie aber gesehet, ein Thier oder Wild genennet. Der Hirsch ist mit einem starken Gehörne oder Geweyh bewaffnet, welches er nach seinem zweijährigen Alter alle Jahr gemeinlich im Martio abwirft, zumahl, was ein jagdbarer Hirsch ist, da es sich hingegen ben denen geringern Hirschen, insonderheit mit denen Spießern, zuweilen bis in den May hinein verziehet, welche aber sodenn auch desto später verrecken, daß man öftters im Augusto ihr Geseae noch an deren Gehörne findet. Sobald er das Geweyh im Frühling abgeworffen, begiebt er sich in das tiefste Gehldig, verdirget sich, und getrauet sich nur des Nachts auf die Weide zu gehen, bis ihm das Gehörn wieder gewachsen. Das wieder hervor kommende junae Geweyh, welches die Jäger so lange Kolben nennen, bis es vollkommen und erhartet, ist sodenn ganz weich, und mit einer rauhen Haut überzogen, weswegen er solches mächtig in Obacht nimmet, bis selbiges so weit erstärket, daß er es wieder reinigen und abschlagen kan, so gemeinlich zehen bis zwölff Wochen, nach dem Abwerffen, oder um Maria Heimführung geschiehet. Er weiff aber das Bast oder die rauhe Haut vom Gehörne in ein paar Tagen, auch oft nur in einer Nacht, beym Thau und nassem Stränchern deraeffalt reinlich abzujaubern, daß am Kopf, Gehörn und Hals, weder vom Bast, noch von Schweiß-Tropffen das geringste zu sehen ist, und streichet mit demselben, nach seiner Höhe, an das junge lanee Holz hoch hinauf, bis das Bast alle abgeschlagen. Solche abgeschlagene rauhe Haut, welche von den Jägern das Gesege genennet wird, genießet und verschlingt er selbst, so viel er dessen wieder finden kan, das

übrige wird bald von den Ameisen, oder auch zu gewissem Gebrauch von denen Jägern aufgesucht. Das bloße Gehörn ist anfänglich weiß, wird aber von der Luft gelber, endlich bräuney, und von der Sonnen-Hitze, nachdeme viel Marck darinnen, schwächlicher und schwerer. Die Spitzen derer Enden werden durch viel Stossen in die Erde, Sand und Kies vom steten Gebrauch weiß, und durchs Wasser gereinnet. Aus dem Geweyh wird das Alter eines Hirschen erkannt: Nachdem er Nahrung und Weide, Natur und Vermögen hat, bekommt er in dem ersten, theils auch im andern Jahre, auf dem Kopfe, zwen Buckeln, als weische Rüsse, welche täglich höher aufschlessen, und zum Theil eine Viertel-Elle, auch theils noch länger wachsen, und zur Trunfftzeit erst vollkommen werden, denn wird er ein Spieß-Hirsch oder Spießler genennet. In andern, auch wohl im dritten Jahre, des Sommers, wenn diese Spießler abgeworffen haben, setzen sie öftmahl wiederum Spießle auf, jedoch längere und stärkere, als die vorigen: Theils bekommen Auaen-Sprossen oder vier Enden, denn werden sie Gabel-Hirsche genennet, welche Auaen-Sprossen ihnen denn allezeit am längsten wachsen. Im vierten oder fünften Jahre, nachdem der Hirsch Nahrung und Ruhe oder Mangel gehabt, setzet er wiederum vier Enden, doch stärker und länger, mehrentheils aber sechs Enden auf. Im fünften Jahre bekommt er meistentheils acht bis zehen Enden. Diese sind flüchtige Hirsche, und geschwinde im Kämpffen, werden aber dennoch mit Ungeßüm von den grossen abgetrieben. Im sechsten und siebenden Jahre vermehret er seine Enden bis sechzehen, also daß er im folgenden Jahr bereits alle die Enden bekommt, die er sein Lebenslang traagen soll, und mehret sich sodenn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicks. Einige Hirsche, welche zehen oder zwölff Enden getraagen haben, pflügen folgendes Jahr zurück und weniger anzusetzen, jedoch längere Enden und stärkere Stangen, welches ein Merckmahl, daß sie des Winters oft Hunger ausgestanden, keine gute Nahrung gehabt, und nirgends sicher gewesen. Sonst ist ein gar alter Hirsch wohl zu erkennen, wann die Nase voller grossen Perlen oder Steine, nabe und breit demselben auf dem Kopfe siehet: Die Stangen lang und dicke, voll tieffer und verlichter Rizen, oben flache und gedoppelte Cinnen, lange weisse abgeunstete Enden, über den Augen tief einersunkene Gruben, blasse Zungen und trabe Auaen, stumpffe wackelnde Zähne, abgemurte Schalen, stumpffe Klauen, grosse flache dicke Ballen, und dergleichen zu sehen sind. Merckwürdig ist, daß, wenn ein Hirsch in der Kalbezeit an seinem kurzen Wildprete verlezet, oder gar verschmitten wird, so bekommt derselbe gar kein Gehörn, sondern er bleibt lebbig, als ein Thier, wird aber desto stärker am Leibe. Hat er aber schon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der

Kalbe-

Kalbe-Zeit an diesem Orte Schaden, so wächset ihm zwar das Gehörne, doch aber allezeit schwirra, und wird niemahls reiff. Hat er aber sein reiffes Gehörne auf dem Kopff, und wird daran beschädiget, so bleibet ihm das Gehörne beständig auf dem Kopff, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daselbst verletzet, so wird er gantz auffser der Zeit werffen, verecken und schlagen, auch nicht förmlich, sondern nur kurze und krumme Enden aufsetzen. Im Sommer gehen die Hirsche mit dem Wild fleißig in das Getraide, als Erbsen, Gerste, Wicken, Haber, Klags-Knoten, Eichel-Nast, wild Obst, Kraut, Rüben und dergleichen; sie halten sich heimlich, und gehen nicht weit zu Felde, auch nicht weit zu Holze, daß sie nicht verrathen werden. Gegen Jacobbum die Erndt-Zeit, werden sie sehr feiste, welches man die Hirsch-ferste nennet. Diese dauert bis zur Brunst-Zeit. Solche währet oft lang, gemeinlich drey bis vier Wochen, und weil ein Hirsch zehen bis funffzehn Thiere beschicket, nehmen sie dergestalt darbey ab, daß fast nichts als Haut und Knochen an ihnen bleibet. Nach der Brunst-Zeit, begeben sich die Hirsche wieder zusamment, und bleiben den Winter über mehr, als im Sommer bey einander, es mögen auch alsdenn die grossen Hirsche die kleinen besser leiden, welche sie vor und in der Brunst-Zeit von sich jagen, und nicht um sich dulden können; im Winter aber scharren sie nach der Heide oder Heide Kraut, beissen die Knospen von jungen Bäumen, Eichen und Bircken, schälen auch die jungen Rinden von Aspen und Kiefern, pflücken den Vogel-Kien und Mistel von Bind-Brüchen ab, suchen auch die Eichel- und Buch-Nast unter dem Laube hervor. Sie verbergen sich vor der Kälte in Behältnissen, tiefen Gründen und Dickichten, suchen in warmen Quellen Nahrung von Brunnen-Kresse, Kräutern und Wurzeln; wo die Sonne fein anscheinet, wärmen sie sich; des Nachts aber, da alles Wild viel kühner und nicht so fürchtig, als am Tage ist, gehen sie auf der grünen Saat; in harten Wintern und bey tiefem Schnee, da sie kein Geäse finden können, werden sie in denen Thier-Gärten und Gehägen, in denen Heu-Scheunen, oder sonst an gewissen hierzu bequemen Plätzen mit nothdürftiger Fütterung versehen. Des Frühlings, wenn sie sich haaren, treibet ihnen die Natur zwischen Haut und Fleisch, eine solche Materie, aus deren Kälung Würmer wachsen, Enderlinge genannt, so auch zuweilen durch den Schlund, Nasen und Maul heraus gehen, und eine Reinigung des Geblütes sind, zu Zeiten aber durch besagten Schlund so stark treiben, daß das Thier ersticken muß. Vier Jahr wächset ein Hirsch in die Höhe, hernachmahls leget er auß Unschlitt und Feiste, und wächset in die Breite, Dicke und Stärke, so groß er werden soll, ebenfalls vier Jahr. Ein rechter jagdbarer Hirsch soll, wie er zu Boden fällt, mit vollem Baupf, Gescheide und Gehörne, dreyhundert Pfund an Ge-

nichte, und nicht weniger als zehen Enden haben. Dahero die Alten zu sagen pflegen, was dem Hirschen am Gehörn oder Zahl drey Enden fehlete, müste er am Wildpret um so viel mehr haben. Man muß aber aus der Grösse und Stärke eines Hirschen keinesweges dessen Alter judiciren, denn man findet Hirsche von fünf bis sechs Jahren, welche, wenn sie zumahl in der Milch- oder Sanger-Zeit ihrer Mütter nicht beraubt worden sind, wohl so stark und noch stärker als ein zehnjährig- oder funffzehnjähriger Hirsch seyn mögen. Einige wollen dreyerley Gattungen der Hirsche bemerket haben, nemlich die braunen, die salben, und die röthlichen; die braunen sind stärker, schneller und grösser, als die andern, und haben ein edler Wildpret; die salben tragen das Haupt empor, und haben ein schwaches Geweyh, die aber einen schwarzbraunen Strich über den Rücken haben, werden für edle und gute Hirsche gehalten. Die röthlichen sind meistens jung und donnerhaft, und machen denen Hunden bey der Par-Force-Jagd viel zu schaffen. In den Böhmer Wäldungen werden häufige Hirsche gefunden, welche lange schwarze Zoten am Hals haben, und stärker vom Leibe sind als die andern, diese nennet man Brand-Hirsche. Sonsten hat ein Hirsch einen doppelten Magen, wegen seines Vieber-Käuens; an der Leber aber ist keine Galle zu finden, hingegen siehet sowohl bey dem Hirschen, als dem Thiere, die Blume oder Wurzel (Schwang) ganz Gallen-artig auß, und ist eines dergestalt bitteren Geschmacks, daß sie auch die Hunde nicht fressen mögen, daher sie auch von einigen vor das Behältniß der Galle gehalten wird. Es ist auch das Gescheide ganz bitter. Die Fährte, oder Gefährte des Hirsches ist deutlich zu erkennen, indem dessen starke Ballen breyt als Hiner-Eier, und weit von einander stehen. Die Lauff-Klauen sind im Fusse lang und rund gewölbt. Die Hinter-Klauen, welche über denen Ballen nahe stehen, und der Ober-Rück ist, sind manchemal gar deutlich zu sehen, und stehen hinter denen Ballen, als hätte man zwey Daumen eingedrucket. Das Thier oder Stück Wild aber hat kleine Ballen, als die Lauben-Eier, ist enge zwischen denen Ballen: Die Schalen sind flach, lang und spitzig oder schmal. Den Ober-Rück, welcher höher über den Ballen, als dem Hirsche, und enger besammten stehet, kan man nicht sehen, es trete denn Berg unter oder sey flüchtig. Ein Hirsch schreitet auch weiler und breiter als ein Thier, welches kürzer und schmal schreitet. Die Alten haben zwar zwey und siebenzig Zeichen gezählet, woran der Hirsch in der Fährte, und sonst vor einem Thiere oder Stücke Wild erkannt und unterschieden wird; weil aber viele darunter, so gleichsam nur bey den Haaren hergezogen sind, als pferget man nur die fürnehmsten, welche dem Wendemann am öftersten fürkommen, zu beobachten: Diese sind das Schrencken oder der Schrank; der Zwang oder das Zwinge-

gen; der Bürgel oder Burgstall; das Blenden oder der Blende-Tritt; der Beytritt; der Creuz-Tritt; der Schloß- oder Schluß-Tritt; das Geästere oder die Affers-Klauen; das Wenden oder die Zimmels-Spur, auch das Zimmels-Zeichen sonst genannt; das Schlagen, das Ausnehmen, und der Hinterlaß oder das Zurückbleiben; von welchem allen an gehörigem Orte, unter ihren sonderbaren Benennungen, Erwähnung geschehen. Ueberhaupt wird in der Fährte eines alten wichtigen jagdbaren Hirsches, der gut am Gefesse ist, erfordert, daß vornehmlich der Schrand eine gute Spanne breit, (weil der Zimmel stark ist), der Schritt dritthalb Werck-Schub weit, beyde Ballen vier Finger breit, die Schalen an der Schäfte abgenutzt, und die Spitzen kleiner, rund und stumpf seyn. Eines jungen Hirsches Fährte oder Gefährde ist länglicht und weit, von Ballen scharf geschnalet, der Oberrück hoch gelendet, und je älter ein Hirsch, je niedriger er gelendet ist, daß öfters bey alten Hirschen der Oberrück von den Schalen Fingers breit stehet, inwendig aber rund gewölbt, schreitet auch nach seiner Größe weiter, als ein Thier, und übereilet allezeit die vordere Spur, gehet geschränket mit denen Ballen einwärts, und die Spitzen auswärts, und machet, so jung er ist, alle Zeichen seines Vaters, und wie ein Hirsch, nur nicht so vollkömlich, sondern nach seinem Alter auch den Beytritt, aus welchem man die Stärke oder Schwäche des Hirsches oherviren kan. Wenn eine Spur, Fährde oder Gefährde gegangen ist, zeigen zwey Schritt laß die Länge des Leibes an von einem Thiere. Ingleichen das Lager oder Wahn-Bette, und die Suble weisen einem die Stärke des Leibes deutlich. Ein Hänge-Seil oder dreysig Schritte lang von demselben läset er die Losung fallen, und stallet, ehe er weiter fortgeheth. Die Losung des Hirschen ist im Sommer zur Hirscheist-Zeit flach, und als ein zwey Groschen Stücke breit; hänget schleimigt an einander, wie die Beeren an einer Weintraube, und glänzet, wie Del an der Sonnen, und je feister der Hirsch, je schleimigter ist seine Losung; im Winter aber ist sie gedrungenener, schwärzer und runddeckiger. Des Wildes Losung hingegen ist kleiner, und am Ende spitzig, versetztelt solche, als eine zerrissene Schnur Corallen, und läset die Korbern zerstreuet hin und her fallen, wie die Ziegen, und wird man in der Losung finden, was das Wildpret autes oder böses, verdauliches oder unverdauliches genossen, und im Magen und Wanst gehabt, doch ist die Tages-Losung von der Ruhe besser verdauet, als die Nachts-Losung. Wenn ein Hirsch in währendem Lauff angeschrien wird, stunkt er und sieht sich um, und wenn er etwas ungewöhnliches erblicket, oder unvermuthet etwas sahen, oder einen Menschen ruffen, fingen oder pfeiffen höret, so bleibet er stehen, und siehet es begierig an, und so er im Walde von Wölfen verfolgt wird, suchet er Zuflucht bey denen

Menschen sich zu retten. Wenn giftige stinkende Nebel sind, zerscharren sie die Ameisen-Hauffen, riechen darein, und braunen von solchem starken Spiritu, der ihnen gleichsam an stat eines Niese-Dulvers dienet, indem sie durch das Niesen ihr Gehirn reinigen, daß viel böses damit weggeheth. Wenn ein Hirsch was vermercket, gehet er gemeinlich dem Wind entgegen, und so er gejaget wird, laufft er mit dem Winde, daß keine Witterung vor ihm zurücke bleibe. Eben als schwimmt er lieber abwärts, als wider den Strohm. Wenn viel Wild und Hirsche bespannen süchtig werden, lauffen die stärcksten hinten nach, stossen und schlagen die andern vor sich fort. Wenn es donnert und großes Ungewitter entsethet, bleiben sie nicht gerne unter denen Bäumen, sondern begeben sich lieber, wo kein Dickat ist, in flache Felder, Wiesen und lichte Plätze, und stehen dajelbst auch in dem größten Regen; bey Sturm Winden aber sehen sie allezeit in die Höhe, wohin dieselben in der Noth fallen möchten. Der Hirsch wird von den Jägern erschlichen und gewürschet, wo er aber nicht gleich fällt, sondern nur anz oder Weidewundt geschossen ist, verfolgen sie ihn mit dem Schweiß-Hund, bis sie ihn wieder zum Schuß bekommen, oder für Mattigkeit nidergethan finden, da sie ihn mit einem Gang den Neck geben: oder er wird gejaget, und dieses geschiehet auf zweyerley Manier, entweder durch ein umfaltetes Jagen, oder durch ein sogenanntes Renn- oder Karforce-Jagen; wovon an gehörigem Orte unter dem Wort Jagd ein mehrers. Wie ein Hirsch oder Thier auf Weydmännisch soll aufgebrochen und zerwircket werden, davon siehe unter dem Wort Aufbrechen und Zerwircken. Das Jäger-Neck vom Hirschen ist der Hals mit denen nächst daran stossenden dreyn Rippen. An denselben ist alles gut, und kann er sowohl in der Küche als Apotheke genuket werden. Das Fleisch oder Wildpret des Hirschen ist unterschiedlich. Von alten Hirschen wird es vor hart, unverdaulich und schwerer Nahrung gehalten; alleine diesem angeblichen Mangel wissen die Köche durch gut Gewürk, oder durch Einbeizen und Einschlagen in Vasseten gar wohl abzuhelfen, doch ist bekannt, daß die Schmal-Thiere, ingleichen die Spieß-Hirsche ein weit zärteres, die Kälber aber das allerbeste Fleisch haben, dahero auch diese letztern nur auf grosser Herren Tafeln geböhren, wie von dessen Zurichtung weiter unten bey dem Wort Hirsch-Wildpret weitläufiger gehandelt wird. Außer diesen aber findet sich noch verschiedenes, so in der Küche als ein delicates Essen zubereiten, dergleichen sind die Kolben, Hirsch-Ohren und Hirsch-Lauffte, wie von diesen allen an diesem Orte mehr Erwähnung geschieht. Zur Brunst-Zeit tauget das Hirsch-Wildpret nicht viel, indem es nicht nur alsdenn sehr maager ist, sondern auch ziemlich bodenget. Das reiche Hirschhorn geraspelt in abgöschten Träncken und Aufgüssen eingenommen, widerssethet dem

Dem Gift und aller Fäulung, erwecket
Schweiß, stärket den Lebens-Balsam, ist gar
nützlich in Nisern, Blattern, Fiebern und
andern bösen giftigen Krankheiten. Das
gebrannte Hirschhorn besänftiget das auf-
wallende Geblüte, stillt die Hitze, dämmet
die Säure, hemmet den Durchbruch, todtet
die Bauchwürme etc. Das ohne Feuer präpa-
rirte Hirschhorn, ist ein Schweistreibendes
und wider giftige Krankheiten herrlich die-
nendes Mittel, dergleichen auch der daraus
gezogene Spiritus, Salz und Del sind; es
wird auch eine Gallerte und Magisterium dar-
aus gemacht. Aus dem Hirsch-Herzen wird
mit Zusetzung verschiedener Gewürze und
Kräuter ein Wasser abgezogen, so eine treff-
liche Herzkraft giebet. Die Ruthe pul-
verisirt oder in Decoctis gebraucht, ist gut
wider das Seiten-Stecken, Colic und rothe
Ruhr. Die gedörreten und gedülverren Gei-
len in Wein eingetommen, sind eine Stär-
kung der männlichen Kräfte; der Schweiß,
d. i. das Blut in einer Pfanne gedörret und
pulverisirt, stillt die rothe Ruhr und andere
Bauchflüsse, ist auch wider den Gift-, Lenden-
und Seiten-Wehe sehr dienlich. Das Hirsch-
Mark hat vor andern Marken den Vorzug,
und ist zu alten bösen Schäden, den Wunden
an Füßen und Schenkelbeinen vortreflich gut.
Das Unschilt wird vielfältig unter andere
Salben und Pflaster gemischt, oder auch al-
leine gebraucht, indem es die harten Ge-
schwülsten erweichet, die Wunden zusammen
ziehet, und die vom Frost und Entzündungen
an Händen und Füßen entstandene Schmer-
zen stillt, aufgeschrundene Hände heilet, und
ein gutes Mittel ist, wenn man sich wund
gelegen oder geritten hat. Man machet auch
ein Del davon, welches stark erweichet, lin-
dert, und das Podagra besänftiget. Der
Sprung oder das Beinlein aus den Hinter-
Läufften, welches an dem Hirschen eben das
was bey den Hasen der Hasen-Sprung ist, wird
wider die rothe Ruhr und Colic sehr aerühmet.
Denen Kugeln oder Steinen, die man zuwei-
len in dem Herzen, Nieren und Gedärmen der
Hirschen findet, schreibt man insgemein glei-
che Kräfte, wie dem Bezdar zu. Von dem
sogenannten Hirsch-Creuz und Hirsch-Thrä-
nen siehe weiter unten. Alle diese Stücke sind
am besten, wenn sie zu Anfang des Herbst-Mo-
nats im Herbst, oder wie man insgemein zu
reden pfleget, zwischen zweyen Frauen-Tagen,
nemlich zwischen dem funffzehenden Augusti
und achten Septembris, gesammelt werden.
Die Weidmännischen Neben-Arten vom Hir-
schen sind folgende: Der Hirsch hat ein Maul,
Haut, Gehörn oder Geweih, von zwey Stän-
gen und vielen Enden, Läuften, Schalen und
Geäßtere. Wenn der Hirsch durch den natür-
lichen Gang sich erleichtert, so heißt es, er hat
gelöset. Der Hirsch siehet, nimmt die Weide
an oder zeucht ins Gras, er anset, zeucht vom
Feld zu Holz, gehet in seinen Stand, er hat sei-
ne Ruhe, wird gespürt, durch Leitz-Hunde auf-
gesucht, gefunden, beschäftigt und verbroschen,

Er verfähret, wird gejagt, flucht, ist den Hun-
den entlaufen; über den Zeug gefallen, (wenn
er über die Lächer gestrungen), wird zu vol-
ze geschossen, (wenn er nemlich nicht gleich
fällt, sondern Holz ein gehet), schreiet, giebt
Fährte oder Gemerck, thut (nicht lezt) sich
nieder, wird gewürschet, (nicht geschossen), ge-
fangen (nicht geschossen), und also erlegt oder
gefällt. Der Hirsch beschlägt das Wild,
wenn er darauf springt, hat Geilen und kurz
Wildpret, das Wild aber ein Fergblat oder
Patente; wird aufgeschroben und zerwürdt.
Ballen sind das Untertheil der Füße, Schalen
das Horn oder die Klauen. Das Hinter-
theil auf dem Rücken, davon die Keulen ab-
gelöset, wird der Ziemel, Zimmer, Zimmel
oder Ziemer genannt. Die Seiten am Hir-
sche, heißen Kriehen, Wümmen oder Wände.
Von den Dam- oder Damm-Hirschen ist be-
reits Meldung geschehen.

Hirsch-Baum siehe Gerber-Baum.

Hirsch-Bein, siehe Hirsch-Creuz.

Hirsch-Brunft Hirsch-Brunft, heißt die
Zeit, darinnen der Hirsch in die Brunft tritt.
Solches geschiehet um Endt nach der alten
Zeit, und währet bis zu Ende des Octobris.
Zu dieser Zeit gehen die Hirsche von einander,
da sie sich vorher häufig zusammen hielten,
werden begierig und suchen das Wild und
spüren ihnen fleißig nach. Was nun ein Hirsch
vor Wild antrifft, dabey bleibet er, bis ein
stärckerer über ihn kommt, der ihn wiederum
davon abtreibet. Vor Hise der Brunft be-
kommt er unter dem Ziemel einen schwar-
zen Fleck, (welcher je länger je größer, und
der Brand genennet wird), und vom Schreyen
einen starcken Hals, wie einen Krooff, und
lange Erieh-Haare daran. Während
Brunft-Zeit soll er anders nichts, als Wulze
und rothe Schwämme genießen: Vor Hise
sunderlich da Masuna ist, kühlen sich sowohl
die Hirsche als das Wild in Brudel und Mor-
tast daß sie über den anstren Leib schwarz vol-
ler Roth außsehen. Wenn der Hirsch in we-
ler Brunft siehet, und recht grammt ist, so
nichtet er vor nichts aus, sondern thut öfters
sowohl Menschen als Vieh Schaden. Ein sol-
cher Brunft-Hirsch gehet allezeit hinter dem
Wild her, und so er einen andern schreyen he-
ret, antwortet er bestimer, seinen Widerpart
damit abzuschrecken. Kommt nun ein ande-
rer, der noch kein Wild hat, und dieser siehet
ihn, so gehet er auf ihn los, und jener rennet
aus; wo er aber sich zu wehren getrauet, und
Stand hält, denn fahren sie vor Grimm plö-
lich mit dem Gehörne zusammen, daß man es
eine Viertel-Stunde, ja bey stillen Wetter
noch weiter klappen höret, und Kampffen mit
großer Geschwindigkeit. Ost verirren und
verbeugen sie die Gehörne in einander so sehr,
daß sie nicht wieder von einander zu bringen
sind, und öfters beyde Hirsche auf dem Wege
bleiben müssen, wennstens wird mancher krum
und lahm und zu schanden gestossen, wo er das
Gelack nicht gar mit der Haut bezahlen muß.
Wo ein großer Trupp von vielem Wild ist,

und etliche Hirsche darzu kommen, so jagen sie sich ziemlich herum, springen denn unter das Wild hinein, um sie von einander zu trennen, welches denn schwerlich angehen will, so es aber gelinget, gehet einer hier mit einem Trupp, der andere mit etlichem Wild dort hinaus. In solcher Zeit werden, wo Gebüge sind, die Henden und Wälder verboten, und darf niemand, wie sonst hinein-fahren, Streuling oder Holz holen, oder auch darinnen hüten oder mit Hunden hinein kommen: Rasfen hierdurch das Wildpret in seiner Brunst geforet würde. So sollen auch die Fleischer-Frechte mit ihren Kräbbern und Hunden, die einen starken kontinuierlichen Laut von sich geben, und am meisten schädlich sind, mit Fleiß von solchem Wald abgehalten werden, und das um so vielmehr, wenn etwann die Herrschafft zugesehen, und ein Brunst-Schleiffen gehalten wird. Solche wäbrer gemeinlich drey bis vier Wochen, binnen welcher Zeit die Herrschafft auf einem an solchem Wald nabalegenden Amt-Jagd- oder Lust-Haus sich aufhält. Wenn nun der Forstmeister seibigen Reviers durch seine untergeordnete Förster Erkundigung eingezogen, wo und wie solche Hirsche in der Brunst stehen, und ob solche Hirsche zeitlich oder spät antreten; so reitet der Forstmeister nach gegebenem Bericht mit der Herrschafft gegen Abend und vor Tages, nebst dem Hirschmeister und Leib-Schützen an gewählten Platz, steigen ab, und so der Forstmeister der Herrschafft die Wechsel und Gelegenheiten gezeigt hat, und sie sich ungestellet oder anderswärts Hirsche schreyen hören, so führet der Hirschmeister die Herrschafft an, durch Beschleichen, Kriechen oder andere Vortheile; in der Hirsch zu weit, muß er denselben mit Knicken eines kleinen Stockgens, als ob ein anderer käme, näher locken, und so ein Hirsch der Herrschafft recht zum Schuß stünde, solchen schießen lassen: Welcher hierauf, zum Zeichen, das er von der Herrschafft gepürcht worden, gehöriger massen auf den Hirsch-Wagen gelegt, und nach Hofe geschickt wird. Zuweilen wird der Hirschmeister, wenn die Herrschafft einen Hirsch von sonderbarer Grösse und vielen Enden gepürcht, von derselben beschencket, das abgeschlagene Gehörn aber auf einen hölzernen Hirsch-Kopff zum Angedenken angemachet, und die gehörige Nachrichten bevaerthet.

Hirsch-Brunst, Hirsch-Schwamm, ist eine Art Schwämme, welche rund wie eine Nuß, auswendig schwarz oder grau, inwendig weiß und stark vom Geruch ist. Sie wachsen häufig unter den Nichten in denen Wäldern, wo sich die Hirsche am meisten aufhalten, und wie einige wollen, gemeinlich an Orten, wo dieselbigen brunstten, ingleichen auf denen Koblstätten, lassen sich aber nicht gar wohl finden, weil sie unter der Erden stecken, wo sie nicht von den Hirschen, die sich an ihrem Geruche belustigen, mit denen beyden Vorder-Läufften aufgescharrt und geblisset würden. Ja man darf, falls diese Schwämme nicht gleich am Tage liegen,

nur an solchen aufgescharrt- oder gescharrten Plätzen nachgraben, so wird man sie Hauffenweis daselbst finden, da man sie denn aufsammlen, und ahtrocknen kan. Sie treiben den Schweiß, reinigen das Geblüt und stärken die Natur, werden auch wider verschiedene Weiber-Kranckheiten nützlich gebraucht.

Hirsch-Creuz oder Hirsch-Wein, ist nichts anders als eine natürliche Zusammentretung der Puls Adern am Grunde des Herzens eines Hirschen, woraus mit der Zeit ein fast Creuzförmiges Weinlein wird, welches in der Arznei als ein kräftiges Mittel wider die Herz-Schwörungen, und allerhand giftige Kranckheiten gerühmet, aber nicht in allen, sondern nur in denen gar alten Hirschen gefunden wird; bey denen jüngern aber ist es nur ein ungestalteter Knorpel.

Hirschfeiste oder Hirschfeist-Zeit, wird von den Jägern die Zeit genennet, da die Hirsche am feinsten, folglich am besten sind. Diese gehet um die Erndt-Zeit gegen Jacobi an. Zu dieser ist der Hirsch stolzer und vorchtiger, denn wie er vorher, da ihn noch die sogenannte Secken an der Haut unansehnlich, und der Winter mager gemacht, er auch bey guter Zeit sich auf das Feld und zum Gras auf die Wiesen erhoben, unmassen man zu solcher Zeit seiner eben nicht sehr geachtet; er nun weit später in die Nacht gegen 11, 12 Uhr und noch drüber sich erst vorfindet, auch vor Tage wieder ins Holz gehet, daß er nicht, weil sein Wildpret teno am angenehmfsten, mit der Haut begahen möge. Daher ein Hirsch-Feist-Jagen heisset ein ordentliches Jagen, so zu dieser Zeit vorgenommen wird.

Hirsch-Futter, nennet man Pastinacken-Kraut (siehe diesen Artikel), weil man dafür hält, daß der Hirsch durch die Genießung dieses Krautes die giftigen Schlangen-Bisse heile.

Hirsch-Garn oder Hirsch-Neze, ist ein zur Hirsch-Jagd gehöriges Garn, welches, wie ein Luch, achtzig gedoppelte oder hundert und sechzig einfache Wald-Schritte, das ist vier hundert Fuß oder zwey hundert Ellen im gehörigen Quersetz stellet, und zehn Fuß hoch ist. Hierzu braucht man ein und zwanzig Stein guten Hanff, und wird das Garn hierzu gesponnen, doch nicht zu sehr gedrehet, damit solches, wenn es naß wird, nicht zusammen laufen möge. Die Leinchen müssen eines kleinen Fingers dicke neunschäftig oder neunfädenig geschlagen, durch das Wasser etliche mahl gezogen, und dadurch, ob sie zusammen laufen oder sich ringeln, prohibirt werden. Das Stieffel-Holz oder Modell zu denen Schmasen oder Naschen ist acht Zoll breit, also, daß eine Schmasse acht Zoll ins vierkantiate, oder wenn sie ausgerecket ist, sechzehn Zoll lang wird. Ein solches Neze muß zwanzig bis vier und zwanzig dergleichen Schmasen hoch, die Ober- und Unter-Leinen aber so stark, als in denen Mittel-Lüchern, und von zwanzig Fäden geschlagen seyn. Es gehören hierzu euff von Lannen-oder wo solches nicht zu haben, von dürem Nichten-oder Kiefern-Holze verfertigte

Forckeln, von mittelmäßiger Stärke, vier guter Ellen lang, und zwey große starke Hefstel; auch müssen die Forckeln inwendig, wo das Wild herkommen soll, gestellet werden, jedoch daß die oben in gedachten Forckeln bis auf die Helfste eingeschnittene gerade Kerben, worauf die Oberkeine vom Netz haften, auswendig komme, damit das Netz wohl abfallen könne, und der Wunden wohl über das Wild schlage.

Hirsch-Gehörn, siehe Gehörn.

Hirschgerechte, ist und heißet ein Jäger, welcher seinen Hirsch und Wildpret ohne Fehler ansprechen und unterscheiden kan, und zwar den Hirschen in seiner Fährte, nach seiner Schwere des Leibes, item nach denen Jahren und nach der Vielheit seiner Enden, die er auf seinem Gehörn hat, nemlich ob er jagdbar sey oder nicht. Hiernachst wird auch von einem Hirschgerechten Jäger erfordert, daß er seinen Zeit und recht zu tractiren und zu arbeiten wisse, sein Thier zu Holzrichten und beständigen könne, dergestalt, daß man bedürffenden Falles auf seinen Bericht das beständig- oder verneuerte stellen und einrichten könne.

Hirschholder, siehe Hollunder.

Hirschhorn, siehe oben Gehörn, und ferner unter dem Wort Hirsch.

Hirsch-Kalb, heißt das Junge, welches das Wild gefeset, davon siehe unten Thier.

Hirsch-Kasten, ist ein Behältniß, worin ein Hirsch lebendig von einem Ort zum andern gebracht werden kan. Man hat deren zweyerley Sorten: die erste gehöret vor diejenigen Hirschen, welchen man, weil sie weit oder fern geschickt werden sollen, das Gehörne (als welches sie ohne die abwerfen und ihr vollkommen Gehörn wieder aufsetzen) oberhalb denen Augen: Sprossen, und auch diese abesäset hat. Dieser Kasten wird etwas über vier Ellen lang und drey Ellen hoch, auf dem Boden aber eine Elle weit gemacht, nur daß ein Hirsch darinnen stehen und liegen kan, auch nicht angestrichen, sondern nur schlecht von guten Tannen: Brettern zusammen geschlagen, und mit eisernen Winkeln und Bändern wohl verwahret. An dem Ende, wo der Kopf ist, muß er mit einer kleinen Krippe zum Haber, und einem eisernen Rüssgen zum Heu unterwegs versorget seyn. Die andere Gattung aber, so zu denen Jagd-Aufzügen, oder zur Hof-Jagd gehöret, da dem Hirsch sein Gehörn gelassen werden muß, ist oben etwas weiter und höher, nach Größe des Gehörns, und soll inwendig, damit der Hirsch sich nicht zu Schanden stosse, billig mit Leinwand ausgeschlagen, und mit Werc und Haaren angestopffet, oder wenigstens mit Stroh-Seilen ausgeflochten; auswendig aber auf den Ecken mit grossen eisernen Ringen, um den Kasten damit auf dem Wagen zu befestigen, versehen, auch über und über mit grüner Del-Farbe angestrichen und Hirsche darauf gemahlet seyn.

Hirsch-Klee, Ap-Kraut, Wasser Dost, ist ein wildes Heil-Kraut, welches einen run-

den, starken, Purpur-braunen rauhen Stengel hat, der oft mehr als zwey Ellen hoch wird; die Blätter sind grünlicht und zerkerbt, fast wie der Hanff, doch größer, eines guten Geruchs und bitteren Geschmacks; oben am Stängel trägt es Cronen-weise stehende kleine Leibfarbene Blümlein, deren Saame vom Winde verwehet wird, und hat eine käserige Wurzel, welche jährlich ihre Sprossen im Julio und Augusto herfür bringt. Von etlichen wird es Wasser-Dostmännige genannt, weil es mit der rechten Dostmännige fast einerley Wirkung hat. Es wird unter die Leber- und Wund-Kräuter gezehlet, vertreibt den Husten, Leib- und Wasserucht, öfnet die Verstopffungen, treibet den Harn, ist gut wider die Würme, sonderlich wider das Siff, dienet auch äußerlich bey den Wunden und in Bädern. In Gallen-Leber- und Milz-Beschwerung nimmt man dieser Blätter drey Hände voll, kochet sie in einem halben Maß Wasser, läßt das dritte Theil einsieden, seihet es durch, machet es mit Zucker süß, und nimmt täglich zwey Gläslein voll ein. Aus dem Kraut und Blumen wird ein Wasser destilliret, so hat man auch in denen Apotheken die Trochiscos oder Kuchlein von diesem Eupatorio oder Hirsch-Klee, welche in Verstopffungen der Leber und Milz, anhaltenden Fiebern und deraeichen treffliche Dienste thun. Die Jäger haben wahrgenommen, daß die angeschossenen Hirsche dieses Kraut essen, und sich damit ausheilen.

Hirsch-Klee, ist nichts anders als Alp-Kraut oder Wasser-Dost, so an sumprigten Orten wächst, Blumen hat, welche nebst den Blättern dienen die Wunden zu reinigen, sonst aber auch in Bädern gebraucht wird.

Hirsch-Kolben, siehe Kolben.

Hirsch-Kugeln, siehe oben Hirsch.

Hirsch-Lauffen, sind die Füße der Hirschen, und werden gemeinlich wie der Kinder und Kälber Füße in der Küche zubereitet, doch pflegt man sie auch einzulegen, welches also geschieht: Wenn sie abgehauen, mitten entzwey geschnitten, in Wasser gesotten, nach diesem reine an Haut und Haaren abgezupet, und im kalten Wasser gelegen, daß sie schön weiß geworden, leget man unten auf den Boden eines Fäßgens, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Citronen-Scheler und mancherley ganze Gewürz, hierauf folget eine Lage solcher Hirsch-Lauffen, denn wieder gedachte Species, bis mit diesen das Fäßgen voll; alsdenn schütel man es zu, bohret ein Loch in den Deckel, läßt guten Wein-Esig durch einen Trichter hinein laufen, vermachet das Loch mit einem Stöpsel, sehet das Fäßgen an einen kühlen Ort, und werdet solches alle Tage, oder auch in etlichen Tagen einmahl um, so dienen sie kalt zu verpeifen.

Hirsch-Mangolt, siehe Mangolt.

Hirsch-Neze, siehe Hirsch-Barn.

Hirsch-Ohren, die pflanzen als ein besondern Essen, nachdem sie zusamt dem Maul vom Kopf geschnitten, in Wasser gekocht, und selbsten wenn sie weich, die Haut und Haare abgezogen,

reinlich gepuzet, auch einige Zeit im kalten Wasser gelegen, hierauf aber entweder wie Nudeln klein geschnitten, oder Plätschen-weis zertheilet, theils als eine Fricassee, theils mit Muscheln, Trüffel, theils mit Vinien und Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen oder grüner Petermilie zugerichtet zu werden.

Hirsch-Peterlein ist nichts anders als Berg-Eppich, welcher auf sandigten und steinigten Orten wächst, dessen Saamen wie Himmel riechet, den Stein bricht, den Urin und Schweiß treibt, die monatliche Zeit befördert, und dem Gifte widerstehet. Dahingegen Eppich schlecht weg an kumpffstigen Orten wächst, und Wasser-Morellen, item Wasser-Marc genannt wird. Siehe Wasser-Marc und Wasser-Morellen.

Hirsch-Ruthe, Hirsch-Siemen, heisset das sauber gepuzte mit Wein rein abgewaschene, und alsdenn im Ofen gedörrete Geburts-Glied von Hirschen, welches die Jäger bey dem Leben des Hirsches auch das kurze Wildpret nennen. Dieses wird gerühmet, daß es vor das Reissen im Leibe, Colica, Seitenstechen, rothe Ruhr, wider den Bis giftiger Thiere und dergleichen diene, den Stein und Harn treibe, zum Liebes-Werke reize, und wider die Unfruchtbarkeit der Weiber ein bewährtes Mittel sey.

Hirsch-Schwamm, siehe Hirsch-Brumst.

Hirsch-Thranen, ist ein Gewächse, welches in denen Luven-Winkeln der alten Haupt-Hirsche wächst, und anfanglich so weich als Wachs oder Harz, mit der Zeit aber, wie ein Horn oder Stein, so hart wird. Der Geruch davon ist erstlich widerwärtig, nachgehends aber wohlriechender. Wo sie aus denen Augen-Winkeln hervor ragen, scheinen sie rund, glatt und glänzend, gelblich und mit schwarzen Adern durchzogen. Wenn nun dieses Gewächse durch die Luft erhärtet, den Hirschen am Sehen verhindert, reibt er sich an die Bäume und Sträucher, und streift oder sößt es ab, da es bisweilen von den Jägern gefunden, und als eine Herz-stärkende, Schweiß-treibende und allen aifftigen und pestilentialischen Seuchen widerstehende Arzney hoch gehalten wird. Wie wohl es Leute giebt, die diesen Thranen wenig oder gar keine Tugend zuschreiben, hingegen aber den Stein, welcher, wie der Orientalische Bezoar, in dem Magen oder Gedärme gefunden wird, vor weit besser, und sicherer zu gebrauchen halten.

Hirsch-Wildpret, heisset zwar überhaupt alles an dem Hirsch zum Essen taugliche Fleisch; es wird aber insonderheit, zum Unterscheid des Koch-Wildpret, (darunter Hals, Brust, die Kriehen oder Wände u. s. f. begriffen) hiedurch verstanden, das derb gewachsene Fleisch an den Keulen oder Bug, Zimmel oder Rücken, welches theils gekocht, theils gebraten, theils gedämpft, theils in Pasteten geschlagen, auf das beste mit und ohne Brüh zubereitet wird. Ob nun wohl jede Art wiederum bald auf diese, bald auf jene Art tractirt wird, soll hier zum Dienst einer sorgfältigen Köchin, aus allen eine der besten Manieren angeführet, das übrige aber ihrer ei-

genen Geschicklichkeit überlassen werden. Zuförderst aber ist, wegen der Vorbereitung noch zu erinnern, daß dieses Fleisch erst wohl zu häuteln, und so es etwa vom Schuß sehr schweißig, mit siedendem Wasser abrennen, auch auf das reinste auswaschen werden müsse. Will man es nun dämpfen, so durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer und Salz bestreuet worden. Hierauf wird das Wildpret mit Mehl bestreuet, und denn in heisse Butter gelegt, daß es auf beyden Seiten braun werde. Endlich gießet man gute Fleisch-Brüh dran, darinnen es eine gute Weile dämpfen muß, gießet ein halb Nöffel Wein dazu, wirft eine mit Nelken besteckte ganze Zwiebel nebst einigen Lorbeer-Blättern daran, und würet es mit Ingwer, Pfeffer, Nelken und Citronen-Schalen ab, läßt dieses alles zusammen so langedämpfen, bis das Wildpret nun weich genug, wäre die Brüh nicht dick fett, kan noch ein wenig braun Mehl daran gebrunnet, bey dem Anrichten aber klein geschnittene Citronen-Schale darüber gestreuet, die Zwiebeln aber wieder davon heraus genommen werden, s. i. g.

Wer Verlangen darzu trägt, kan über dieses Capern oder Sardellen, inleichen ungefehr einen halben Eß Löffel von Wachholder-Beeren hinzu thun. In eine Pastete einzuschlagen, läßt man das Wildpret nach der Vorbereitung auf dem Rost ein wenig anlaufen, salzet es, und läßt es etliche Tage in Esig stehen, da einige Scheiben von Zwiebeln darüber gelegt werden. Hierauf durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer, gestossenen Nelken und Salz gewürzet, schläget es in eine förmliche Pastete von gebranntem Teig, wie an seinem Ort anaeführet worden, und läßt selbige wohl bis fünf Stunden in einem Ofen gehörig backen, inzwischen wird in Butter etwas Mehl gebräunet, welches in Fleisch Brüh, Wein und Esig ein wenig aufkochen muß. Diese Brüh wird hernach durch ein oben in den Deckel gemachtes Loch, vermittelst eines Trichters in die Pastete gelassen, und diese wieder in den Back-Ofen gesetzt, daß sie noch eine Zeit dämpfe. Hernach aber kan sie warm oder kalt aufgetragen werden. Wer es verlanget, kan solche Zurichtung dem Geschmack nach vielfältig verändern, z. E. mit Capern, Sardellen, Oliven, Chasloten, Zwiebeln und dergleichen, indem solche Sachen, wenn sie zuförderst gehörig vorbereitet, nur in die Brüh hinzu gethan werden. Das Braten hat vor der gemeinen Art nichts besonders, was aber ja ausserdem wegen anderer niedlichen Zurichtung in Obacht zu nehmen, ist bey dem Wort Zimmel erwehnet worden. Das Koch-Wildpret, wird nach eines jeden Gefallen in seine Stücke geschnitten, sauber ausgewaschen, im Wasser ziemlich weich gekocht, verfühlet, sodann sauber ausgepuzet, und in einer Brüh mit Wachholder-Beeren und Zwiebeln, mit Mandeln und Cibeben, mit Morellen und Veterilien-Wurzeln, mit Pflanzen-Rus, mit Brot-Pfeffer und dergleichen zugerichtet, ver-

bey überhaupt annoch zu merken, daß gegenwärtig beschriebenes Fleisch allezeit die Helffte seines Salzes in sich habe, folglich allezeit nur ein wenig gesalzen werden müsse. Wie das Hirsch Wildpret einzulegen, und einige Zeit frisch aufzubehalten, siehe unten Wildpret.

Hirsch-Ziemen, siehe Hirsch-Ruthe.

Hirsch-Zunge ist ein Kraut, welches zwar in feuchten und schattigten Orten, in Thälern bey Brunnen und alten Mauern gerne wild wächst, aber auch wegen seines trefflichen Arzney-Nutzens in den Gärten erzelet wird. Es hat eine schwarze, haarigte und zusammengebrungene Wurzel, lanze und steife einer Zungen nicht ungleiche Blätter, welche grün und vorren glatt, aber am Rücken erhaben sind, weil durch jedes Blat ein haarigtes Ripplein geber; auf beeden Seiten desselben stehen viel braungelbe lange Quer-Striche. Dieses Gewächs bringet weder Blumen noch Saamen, und wird alleine durch die Verfosse, oder Zerreißung der Wurzel fortgepflanzet, und also im Martio oder April in ein sandiges, doch feuchtes und schattichtes Erdreich geseset, und will oft und wohl begossen seyn. Die Blätter dienen der Leber und Milz, wenn man sie in Wasser kochen läset oder in Wein oder Bier leget, und davon trincket, sind auch gut vor die Rothe-Ruhr, Bauch-Flüsse und Blut-Speyen, äußerlich heilen und reinigen sie die Geschwüre und Wunden, wenn man sie mit dem Wasser, darinnen dergleichen Blätter abesotten worden, fleißig wäschet. Es wird ein Wasser daraus gebrennet, worzu man das Kraut allezeit vor der Sonnen Aufgang sammeln soll und welches wider die Milz-Krankheit dienet; ingleichen ein Extract wider das vier-tägige Fieber davon gemacht, auch ein Sals, wider alle Verstopfungen der Milz und Leber daraus gezogen.

Hirse, ist eine bekannte Feld-Frucht, welche einen dicken knotigten, und bey anderthalb Ellen hohen Stengel treibet, und mehr als Daumen breite grüne Blätter hat, die den Schilf-Blättern bey nahe gleich kommen. Zu oberst am Stengel zeigt sich erstlich die Blüthe Büschel-weis, nach welcher die ablang-runden Saamen-Körnlein hervor wachsen. Er wird eingetheilt in zottigten Hirsen und in Kolbigen Hirsen. Jener, welcher zottigte Rispen trägt, hat zwar die größten Körner, und ist gut zu stossen; Dieser, der Kolben-Hirse aber hat kleine Körner, jedoch fressen solchen die Vögel nicht so sehr aus, als wie den andern, und dieser soll auch besser schmecken als jener. Des Kolben-Hirsens hat man wieder zweyerley: nemlich den gelben und schwarzen, darunter dieser den Vorzug behält, massen er nicht allein fast allezeit wohl gerüth, sondern auch sich sehr gut kochen läßt, und darzu von den Vögeln nicht so leicht, als der gelbe Hirse angegriffen wird. Er ist heut zu Tage sehr stark in Sachsen, auch in der Schweiz zu finden. Der Hirse verlangt einen mittelmäßigen, fruchtbaren, gelinden, weder zu lettigt-leimigt- oder sandigt-nach zu harten

und starcken Boden, welcher des Jahres zuvor gedünget worden, oder, wo das Jahr vorher kein oder Flachs gestanden, weil da wenig Unkraut ist. Man säet ihn auch mit besondern Nutzen in ausgetrocknete Fisch-Teiche, Neu-Brüche und trockene Wiesen, welche man zuvor im Herbst umgerissen, und im folgenden Frühling wieder zwey- oder dreyimal geackert hat. Diejenige, so den Hirsen ins Brach-Feld säen, (das nemlich folgenden Sommer brache und unbesäet liegen bleiben sollte), lassen den Acker vor Winters, etwan im October im alten Monden mit Mist beführen, und solchen bald breiten; die aber Jahr-Felder haben, und keine brache liegen lassen, die düngen solchen Acker erst mit die Fafen, oder zu Anfang des Aprills, wie der Gebrauch ist; welches man auch also beobachtet, wo der Hirsen ins Sommer-Feld gesät wird. Hiernächst soll der Hirsen-Acker vor Winters noch, so bald man vor nöthiger Arbeit dazu kommen kan, er sey auch gleich gedünget oder nicht, im alten Monden gestürzt werden, damit sich derselbe den Winter erliegen, und der Acker aufeinander faulen könne. Im Frühling im April wird er gerühret, und sonderlich, wo es im Gebrauch, die Fahren mit dem Haackten-Pluge quer überfahren, und entzwey gerissen, alsdenn bald und fein gleich eingeeget. Zu Ende des Aprills etwan kurz vor der Kreuz-Wochen, oder um dieselbige Zeit sänet man an zur Saat zu ackern und erbahene Beete zu machen, damit der Hirse sowohl wurzeln, als wachsen könne; worauf bald nach dem Mittel des Mayen, um Himmelfahrt, oder auch wohl die Woche nach Pfingsten, nemlich sobald die Fröste und Reisse nachgelassen haben, (denn er erfriert sonst gar zu leichtlich), der Hirse in den frischen Acker fein dünne mit zwey Fingern eingefäet wird. Etliche säen den Hirsen, wenn die Apfel-Bäume blühen; etliche wenn das Korn blühet, und schon Körner hat, wiederum etliche vor oder nach Pfingsten, in die zugerührten Kraut-Becker, darinnen er auch ziemlich wohl fortkommt. Den Saamen-Hirsen waschen etliche zuvor, etliche aber sengen ihn, das ist, sie zünden einen Stroh-Wisch an, und lassen also den Hirsen durch den brennenden Stroh-Wisch laufen, damit sich der Brand-Hirse verbrennen soll. Wiederum andere weichen den Saamen-ehe sie ihn säen, über Nacht in Mist-Gauche ein, und lassen ihn, wenn er etwas getrocknet, und darauf mit Asche bestreuet, alsdenn erst durch den brennenden Stroh-Wisch laufen. Im ersten Viertel soll der Hirse nicht gefäet werden, weil er davon den Brand bekommen soll. So sagt man auch, wenn der Hirse früh Morgens gefäet werde, thue ihm das Gefügel keinen Schaden. Wenn denn der Hirse eingefäet ist, so muß man denselben nach der Länge und nicht nach der Quere, damit der Saamen nicht zu sehr in die Furchen gestrichen werde, untereigen, zwischen jedem Beete die Furchen anfahren, und so es von nöthen, auch Wasser-Furchen machen lassen. Endlich will er von Zeit zu Zeit fleißig ausgegrafet und gestäet seyn; und

obschen

obchon im Grasen ein und ander Halmlein bisweilen mit ausgerissen wird, soll man es doch so sehr nicht achten, indem die andern nur desto schöner und stärker wachsen: Denn wo man das Unkraut nicht fleißig wegräumet, so wird der Hirse durch solches verdreuet, und an seinem Wachsthum verhindert. Fallen grosse schwere Regen um dieselige Zeit ein, da er nur erst eingesäet ist, oder schon etwas aufzugehen beginnt, so schläget der Hirse gar leicht um: Denn dergleichen starke Regen werffen ihn aus dem Acker; oder, so er schon aufgegangen, schlagen sie die Erde zwischen die zweien Blättlein, wovon der Hirse bald einen Anfang bekommt, so, daß er nirgend hinwachsen will, und das heissen die Bauren: Dem Hirsen in die Ohren gegregnet. So sind auch solche schwere Regen deswegen sehr schädlich, weil sich der Acker davon hart an einander setzet, und oben wie eine Rinne gewinnet, also, daß der Hirse, welcher öfne dem gar järtlich ist, darunter nicht hervor keimen und aufgehen kan. In solchem Fall muß man den Acker mit der Ege ein oder zweymal überfahren, damit der Hirse hervor kommen und aufgehen könne; wo aber dieses nicht helfen will, muß man den Acker aufs neue umackern, und wie zuvor besäen, aber nicht zu dicke, weil des vorigen viel mit aufzugeben pfleget, und wo das geschähe, würde er zu dicke seyn, und nirgends hinwachsen wollen. So aber derselbe wider Verhoffen zu dicke kommen will, so übersahete man ihn mit der Egen zu einem Striche, oder wo er allzu dicke steht, mit zweien Strichen; Solchergestalt wird er mit der Egen zum Theil ausgeraufft, daß er nach mehr nicht zu dicke ist. Bierzechen Tage nach Bartholomäi wird der Hirse reif, er wäre denn gar früh gesäet; so man ihn aber etwas späete gesäet, wird er kaum drey oder vier Wochen nach Bartholomäi erst reif, und bleibet der späete Hirse noch darzu sehr gerne im Stroh, und taub an Körnern. Weil auch der Hirse nicht allzu gleich und mit einander reif wird, so muß man davon nach und nach diejenigen Kolben, welche reif zu werden beginnen, abschneiden lassen, und in einen Sack stecken (welches man den Hirsen Kolben heisset), und was später reif wird, nachholen: Denn wo man den reiffen Hirsen auf einmahl ganz auswarten wollte, würde man nicht viel zu dreschen bekommen, nemlich der beste und reiffste würde ausfallen, und nur der späete übrig bleiben. Sobald er völlig geschnitten, wird er in die Gleiche oder Gleeden geleget, eine neben die andere, und sein dünne auf die Beete ausgebreitet, folgendes, wenn er also zwey oder drey Tage auf dem Beete gelegen, auch das Gestroh nur ein wenig überwelcket, und die Luft dessen Feuchtigkeit halbig austrocknet hat, in Stroh: Seile eingeleget, aufgebunden, und in Mandeln gezählet, hierauf so gleich vom Acker eingeführet, in der Scheune auf eine Seite eleget, und bald ausgedroschen. Etliche lassen ihn vorschlagen, und so gleich völlig ausdreschen, und das Stroh an der Sonnen abdröcken: Einige aber lassen ihn nur vorschlagen, und die gevorschlagte Garben bey Seite legen,

bis es nach Weihnachten kommt, da sie denselben allererst rein ausdreschen lassen; wie wohl die erstere Art vor besser als diese gehalten wird, weil der Hirse, wenn er lang im Stroh auf einander liegt, gar leichte schimmlicht wird. Wenn der Hirse völlig ausgedroschen, gewurfft und reine gemacht ist, wird er absonderlich auf einem Boden gar dünne, bis er wohl ausgetreuet und dürrt wird, geschüttet, und gebeitet, auch nachgehends oft umgewendet, damit er nicht auf einander erwarme und umfomme. Zum Saamen gebraucht man gar wenig Hirsen, indem man mit einem Viertel, das ist mit dem vierten Theil eines Scheffels, fast eben so viel Ackers, als man sonst zu einem Scheffel andern Getraides bedarf, besäen kan. Das Stroh, wenn es nach dem Ausdruck sein dünne ausgebreitet, an der Sonne etliche Tage wohl gedörret, und hierauf in der Scheune, an einem trockenen Orte, verwahrtlich aufbehalten werden, wird um Weihnachten denen Kühen und abgesetzten Kälbern an einigen Orten an stat des Heues vorgeleget; dahingegen es andere vor eine dem Vieh nicht gar zu gesunde Fütterung halten, weil es davon anköslich werden soll. Die Spreuer aber, so mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Rocken-Spreu gemenget und gegeben, die größte aber denen Ochsen unter die Siede gethan. Der Hirse ist in der Haushaltung ein nüksliches Ding, und giebt nicht nur eine gute kräftige, nahrhafte, und wenn er mit Milch abgekocht wird, eine gesunde Speise vor die Menschen, sondern auch ein vorträdliches Futter für die Hüner, als welche größere Eyer davon legen sollen. Im Kochen quillet er sehr, und wenige Körner füllen einen großen Topf. Der Hirsen giebt viel Mehl, das davon gebackene Brot aber ist sehr spröde und nicht gut zu essen, als wenn es noch frisch ist. Wer seinen Hirse den Müllern nicht gerne anvertrauen will, der dürrt nur allezeit so viel, als er auf einmal will verfertigen lassen, auf dem Kachel Ofen, und lasse ihn nachmals das Hausgünde im Stampfe ausstoßen; man muß aber nicht zu wenig in den Stampf schütten, weil er sich sonst zerflöset; ein paar Käse-Köpfe voll auf einmal ist die rechte Maasse. Sobald ein Einschütren fast rein gestoffen und ausgeschwungen, so setzet man solches bey Seite, und schüttert von neuem ganzen Hirsen, wie zuvor in den Stampf, und stöset solchen abermahl so lange, bis er dem vorigen gleich wird; darauf schwinget man diesen wie jenen, und schüttert solchen zu dem andern, damit sich der ausgehülsete Hirse nicht zerstoffe. Oder es giebt auch wohl gewisse Leute, die mit der Sache recht umzugehen wissen, und diese Arbeit gegen eine Belohnung über sich nehmen, solche heisset man an einigen Orten *Sirse*: *Krauer* oder *Stampfer*. Vor eine, wiewohl geringe Art Hirsen, wird der sogenannte *Fenich*, *Fench*, *Pfenich* oder *Fuchschwanz* gehalten, dessen bereits unter dem Wort *Fenich* Erwähnung geschehen. So findet sich auch noch eine Art in den Gärten, der *Indianischer Sirse* heisset, der aber nur zur Lust und nicht zum Essen dienet.

dienet. Seine Blätter sind spitzig, hart und lang, wie am gemeinen Schilf, die Aehren dick und rauch, der Saamen hergegen länglich und in rauhen Polstern verborgen.

Der Meer-Hirse, ist ein wildes Gewächse, welches an ungebauten Orten, in feuchten und sandichten Gründen gefunden wird, und diesen Nahmen deswegen führet, weil dessen Saamen einiger massen denen Hirsen-Körnern gleich kommt. Er hat eine dicke holzigte und zärrige Wurzel, so tief in der Erden steckt, einen starken, Ellen hohen, und in viele Neben Zweiglein zertheilten Stengel, in Gestalt eines kleinen Häumleins mit langen, rauhen, schwarz-grünen Blättern, die etwas schmaler, als die Oliven-Blätter sind. Oben an den Zweigen trägt er weisse Blumen, die zwischen den Blättern herfür kommen, denen folget ein Schnee-weisser kleiner hellglänzender Saamen, welcher weil er in der Größe des Hirsen und wie Perlen anzusehen ist, der Perl-Hirse genennet wird. Dieser wird im Augusto eingesamlet, und gepülvert in Wein eingenommen, da er denn den Stein und Urin treibet, und die Nieren reiniget; wenn ein Quintlein davon in weißem Wein von einem, der das tägliche Fieber hat, kurz vor dem Paroxysmo oder Antritt des Fiebers eingenommen, und etliche Tage damit continuiret wird, so hebt es gedachte Krankheit.

Hirt, Hutmann, ist derjenige, der um einen gewissen Lohn eines andern Vieh auf die Weide und wieder nach Hause treiben muß. Es giebt aber zweyerley Gattungen Hirten, nemlich Eigen- und Gemein-Hirten. Einen Eigenen Hirten kan gemeinlich ein iedweder, der mit einer eigenen Weide versehen, bestellen; ausser nach denen Sächsischen Rechten, in welchen versehen ist, daß niemand einen eigenen Hirten halten darf, als wer drey oder mehr Hufen Landes hat: In welchem Fall er aber mit seinem Vieh auf solchen seinen eigenen Hufen bleiben muß, und andere Weide nicht betreiben darf; wo nicht durch eine widrige Gewohnheit etwas anders eingeführet worden. So werden auch bey solchen Umständen und genauamer eigenen Trift nach dem Unterscheid des Viehes, auch unterschiedene Hirten gehalten; daher giebt es Rüh-Schaaß-Schwein- ja wohl Kalber-Sammel- und Lämmer-Hirten. Ein Gemein-Hirt aber wird von einer ganzen Gemeinde bestellt, daß er auf den Gemeindegeldern, Wiesen, Holzern und Ängern, das Gemeinde-Vieh, was vor Arten es auch seyn, hüten solle, welcher, wenn er unter seiner Hut ein Stücke verlieret oder verwahloset, und ihme deswegen einige Schuld mit Grund der Wahrheit bemessen werden kan, demjenigen in der Gemeinde den Schaden ersetzen muß, dem das verlorne oder zu Schanden gegangene Stücke Vieh zuständig gewesen; nicht weniger ist er schuldig vor den Schaden zu sehen und selbigen zu ersetzen,

so viel das Vieh im Felde unter seiner Aufsicht recurset. Es soll aber ein Hirt absonderlich treu, hurtig, munter und geduldig seyn, sowohl seine Schuldigkeit zu verrichten, als auch vom Gewitter und sonst allerley Ungemach aussehn. Er muß die seiner Aufsicht anvertrauete Heerde so wohl, als wann sie sein eigen wäre, in Obacht nehmen, sich vor schädlicher Weide hüten, und das Vieh niemanden zu Schaden lauffen lassen; so muß er auch Achtung geben, daß es einander nicht selbst beschädige, sich verlauffe, verliere, oder wohl gar entwendet und gestohlen werde: Denn es trägt sich bisweilen zu, daß ein oder ander Stücke Vieh zu der Feld-Machern ihren Heerden läuft, und mans nicht inne wird; die Schweine frischen oft ins Getraide; die Schaaße können in Dorn-Sträuchen hängen bleiben; die Gänse fallen manchmahl, wenn sie im Herbst zu fliegen beginnen, an solche Orte, da sie nicht wohl wieder hervor kommen, und was dergleichen Unfälle mehr sich zutragen können, welche ein sorgfältiger Hirt, so viel ihm möglich, verhüten muß. Hiernächst hat er nicht nur eine proportionirliche Eintheilung der Weide zu machen, und dieselbe also mächtig zu gebrauchen, daß er nicht auf einmahl alles verthue, sondern ein andermahl auch etwas habe: denn er hat auch einen Unterscheid ratione der Weide in acht zu nehmen und eine iegliche Nutzung Viehes zu gehöriger Zeit, auf eine anständige und dem Vieh nicht schädliche Weide zu treiben. Sein Amt, wenn er nicht zugleich die Schaaße mit zu hüten hat, fängt sich ohngefehr am Georgen-Tage im Monat April an, und währet bis in den halben November um Martini herum, welche Zeit über er das Vieh bey Tage auf die Weide hinaus treiben muß: Denn ob schon einige für ant ansehen, daß man das Vieh auch bey Nachts auf denen Brach-Feldern, die man auf den Herbst zum Weizen und Korn anbauen will, soll liegen lassen, damit sie der frischen Nachtlufft genießten, den Boden aber durch ihren Harn und Dung, zu mehrer gedentlichen Fruchtbarkeit, bringen möchten, so läßt sich doch dieses nirgends, als nur in warmen Ländern practiciren: Weilen es nun aber hiezu an bey uns durchgehends fehlet, so müssen wir mit der Tage-Hut zufrieden seyn, an welcher man mit dem Kind-Vieh gemeinlich um nur erwehnte Zeit oder auf Walturng den Anfang macht; da treibet der Hirt Vormittags das Vieh auf einen Acker, oder auf eine Wiese ins Freye, damit es sich mit frischem Gras sättigen könne, ehe noch die starke Mittags-Hitze herannahet; Nachmittags aber eilet er mit ihnen auf das Holz, Gebüsch, Brähen und andere schattigte Plätze zu, damit sie, ohne einige Beschwerlichkeit der zunehmenden Hitze zu empfinden, ihr Futter haben können. Nach Jacobi machet sich der Hirt mit dem Vieh auf die Stroopel-Bälder. Im Herbst aber, wenn starke Nebel sind, muß er selches später austreiben, und

Sobald als die Reiffe zu fallen angefangen, so soll er früh Morgens das Vieh nicht ehe auf die Weide jagen, bis nach acht oder neun Uhren, nachdem nemlich die Sonnen-Strahlen den niedergefallenen Reiff verzehret und weggenommen haben. Endlich soll billig ein Hirt sich auf die Vieh-Arney wohl verstehen, (diese sind aber sehr seltsam) und dem Vieh bey allerhand zustoßenden Krankheiten zu helfen, eine Ader zu lassen, den Schweinen das Rauck-Korn zu nehmen, und andere Operationes zu verrichten wissen, weil sonst manches Stücke von einem plöcklichen Zufall auf der Weide crepiren muß, deme der Hirte mit einem geringen Mittel hätte davon helfen können. Und in dieser Absicht soll ein Hirte mit einer Tasche versehen seyn, darinnen er allerley nöthigae Hülfss-Mittel bey sich führen könne; nebst dieser aber auch einen guten Stab bey sich haben, um bey mancherley sich ereignenden Fällen, solchen mit Vortheil gebrauchen zu können. Ueberhaupt aber solte man das Hirten-Wesen an vielen Orten besser einrichten, und solches an gewisse Zucht- und Lehr-Anstalten binden, damit es Leute wären, die sich ganz besonders auf die zahme vierrfüßige und gestülgete Vieh-Zucht, ihre Weide, ihr Futter, ihre Wartung, ihre Mast, und sonderlich ihre Krankheiten und derselben Cur verstünden, vornemlich diese letzte recht gründlich bey dem Kind-Schweine-Schaaf- und Ziegen-Vieh lerneten und ausübten, nicht aber mit der Cur bey Menschen sich vermengeten. Ja das eigene Hüten in denen Dörfern, so von Kindern und Gefinde besonderley Geschichts geschicht, solte gänzlich als eine Sache, die zu vielen Lastern, Sünden, und sonderlich Hindernissen in der Kinder-Jugend- und Gefinde-Zucht Anlaß giebet, abgeschaffet, und die Anstalt gemachet werden, daß man Gemeinde-Hirten annähme.

Hitzige Augen der Pferde, siehe Augen-Gebrechen der Pferde.

Hitzige Wut der Hunde, siehe Wut.

Hobel-Späne, sind dünne und nicht allzu breite, fast in Form eines Bandes von allerley Hols-Waaren, mittelst eines Hobels abgestossene Späne, um dadurch das Holz in eine glatte und ebene Fläche zu bringen. Die Hobel- und Säge-Späne geben eine gute Garten-Düngung, wenn man solche unter anderer Garten-Erde verfaulen läßt.

Hobel-Späne, heißen auch ein gewisses Gebäckens, welches folgender Gestalt bereitet wird: Nehmet geschälter Mandeln ein Viertel-Pfund, so viel guten Zucker mit Rosen-Wasser abgestossen: alsdenn auf das allerdünnste auf eine Oblate gestrichen, in schmale Stücklein zerschnitten, um eine Spindel gewickelt, entweder das glatte oder das raube heraus, und selbige an der Spindel trocken werden lassen, alsdenn gemächlich von der Spindel abgenommen, so sehen sie wie Hobel-Späne.

Hoch gehen, wird vom Hirschen gesagt, wenn er sein Gehörne wieder aufgeseket hat, und schlagen will.

Hochzeit, ist diejenige Solemnität, worbey Braut und Bräutigam, als ein paar neu angehende Haushälter Gelegenheit haben, eine Probe ihrer guten Geschicklichkeit zu der künftig anzustellenden Haushaltung an Tag zu legen. Denn es werden zu dieser Zeit, nach geschehener Trauung, die von dem Hochzeit-Bitter, oder durch Hochzeit-Briefe eingeladene Personen und Gäste, in der Braut Wohnung, oder in einem öffentlich dargu bestimmten Hochzeit-Haus, mit ansehnlichen Speisen und Geträncken, wie auch mancherley Ergötzlichkeiten aufs beste bewirtet. Diese Ausrichtung nun bestehet entweder in einer einmahligen Zusammenkunft, welches man ein Abend-Essen zu nennen pfeget; oder es dauret gedachte Schmauferey zwey bis drey Tage hinter einander, dergleichen eine Schenck-Hochzeit genennet wird. Damit aber alles wohl besorget werde, gebraucht man die Vorsicht, und übergiebe nicht nur dem Hochzeit-Bitter einen Hochzeit-Zettel oder die Specification, was vor Personen darzu einzuladen, sondern stellet auch dem Koch einen richtigen Küchen-Zettel zu, was vor Aufsätze und wie viel Trachten oder Gänge gemacht werden sollen, u. s. f. Nicht weniger ist bey diesen Umständen, wenn es auf dem Lande, von den Gerichts-Herren die Freiheit zu erhalten, das Hochzeit-Bier selbst einzuleaen, es wäre denn, daß wegen specialer Umstände solches gar nicht zugelassen. Endlich aber wird von denen erbetteten Gästen, zum Zeichen ihres Vergnügens, nebst wiederholtem Glück-Wunsch, dem neuen Ehe-Paar zu einem guten Andenken ein Hochzeit-Geschenck übergeben, so entweder in alten Thalern, Gold- oder Silber-Schau-Stücken, und dergleichen Schatz-Geld, oder in einem nützlichen Hausrath bestehet. Wann nun dieses alles mit Christen geziemender Andacht bey dem Anfang und Eingang eines gottgefälligen und wichtigen Standes, dergleichen die Ehe in der Wirtschaft ist, verknüpffet wird, sonst aber in Rüksichtigkeit und Ehrbarkeit geschicht, so ist es nicht zu verwerfen. Allein da die wenigsten Eheleute und Hochzeit-Gäste Christen, ja öfters nicht einmahl natürlich tugendhafte Leute seynd, so ist das Hochzeit halten leider ein recht böser Anfang eines schlimmen und mit Elend, Unsegen, ja so gar auch mit Armuth und Ruin der Wirtschaft recht abgerichteten Ehestandes, der mit Schulden und Unordnung angehet, und auch so in Ansehung etlicher elenden Kinder-Zucht und schlimmen Wirtschaft fortgesetzt wird. Viele junge Leute stürzen sich daher mit ihren Heyrathen und Hochzeitmachen in entsetzliche Schulden, durch die Gaben, die sie einander geben, und durch die kostbaren Schmäuse. Der Arme, der Mittel-Mann und der geringe, will es dem Reichen und Vornehmen an Pracht,

Verschwendung und Pralereien nachthun. Ueberdem wird die größte Verschwendung sowohl als die wildeste Uppigkeit bey solchen Hochzeiten: Gelagen meistens, sonderlich auf dem Lande, öffentlich und gleichsam cum privilegio und auch verborgen getrieben. Sauffen, Schwelgen Unzucht, Schreyen, Kluchen, Balgen, Schand- und Narren-Possen treiben, auß Nacht-Tag und auß Tag-Nacht machen zc. müssen Hochzeit- Lustbarkeiten heißen. An ein andächtiges Gebet wird entweder selten, oder doch nur zum Schein gedacht. Das Hochzeit-Schenken selbst ist auch an vielen Orten, sonderlich auf dem Lande, mit vielen Mißbräuchen verknüpfet und wegen des Herkommens mit vieler Last bey dem Landmann verbunden. Solchergehalt hat sich also die Völicen an vielen Orten genöthiget gesehen, diese Sache ungemein einzuschräncken, die großen Hochzeiten abzuschaffen, Zeiten, Gerichte, Zahl der Personen und andere Ordnumanen mit Straf- Befehlen und dergleichen ordentlich einzurichten, um Maßigkeit und Zucht zu befördern, (dazu sich doch Christen von selbst aus Liebe zu ihrem Heilande mit Lust und Freuden entschlossen solten), damit doch nur der daraus entstehende Schaden in der Wirtschaft einiger Massen verhindert werden möge.

Höcke, Höcke, Höcker, Zucker, Auf- oder Vorkäufer, heißet derjenige, der auserhand Lebens-Mittel an Eiern, Butter, Käsen, Eret, Rüchen- und andern Garten Gewächsen aufkauft, und einzeln um einen erhöhten Preis wieder zu verkaufen pfleget. In wohl eingerichteten Völicyen, ist dergleichen Personen gewisse Maas und Zeit gesetzt, damit sie nicht durch allzu unmäßigen Aufkauf die Waaren ohne Noth in höheren Preis setzen mögen. In diesem Ende sollen in denen Städten an den gewöhnlichen Markt-Tagen, die Höcken nicht eher etwas aufkauffen, bis der Witsch gefallen das ist, bis dasjenige deshalben öffentlich außgesteckte Zeichen wieder weggenommen, so in Leipzig Vormittags um 10 Uhr abschicket. Es solte aber auch verhütet werden, daß deraußer Höcken, so mit denen nöthigsten Victualien ganz einzeln höcken, nicht auf dem Lande selbst herum liefen, oder vor denen Thoren aufpaktten, alles weg- und aufkaufften, oder doch vorher den Kauff ingeheim mit denen Verkäuffern machten, die sich denn hernach nur auf den Markt kelten, als ob sie ihre Waare verkaufen wolten, da sie doch schon verkauft ist. Anderer betrügerischen Dinge zu geschweigen. Ubrigens aber heiß höcken auch überhaupt alle sehr kleine und einzelne Wenig- und Drever-Kramerey mit andern Waaren, deraußer aber billig nicht, wie insgemein geschicht, auf dem Lande, außser in grosser Einschränkung zu dulden, noch vielweniger aber ist das Hausirergehen solcher Leute auf dem Lande zu verstaten, als welches alles gegen die kleine Bequemlichkeit, so es einigen Land-Wirten bringet, selbst die Land-Wirtschaft nicht nur,

sondern auch sonderlich die Nahrung der Städte verbindert.

Höcken-Pflug, siehe Pflug.

Hof, wird der um die Sonne oder den Mond, auch wohl zuweilen um einen grossen hellen Stern scheinbare Kreis genennet, der sich unsern Augen in der Luft, bald weiß und bleich, bald dunkel, bald gefärbt wie ein Regen-Wegen vorstellert, nur daß die Ordnung der Farben bey diesen umgekehrt. Es wird derselbe von der um den lichten Körper befindlichen, und mit vielen Feuchtigkeiten angefüllten Luft, fohmet, wie solches gleicheractal on einem Licht wahrzunehmen, wenn man dieses an einen eingeschlossenen, und mit starkem feuchten Dampf angefüllten Ort, z. E. in ein Bran-Haus, Bad-Stube und deraußer bringet. Darnach pfleget man mit Recht aus solchem um erhobene lichte Körper erscheinenden Hof zu schließen, daß bald ein stürmisches Wetter, mit Regen oder Schnee erfolgen werde, und zwar: Je dunkler die Farbe des Hofes, desto mehr giebt es Regen oder Schnee; und je röther derselbe, um so viel heftiger Wind und Sturm ist zu vermuthen; je weißer und lichter aber die Farbe, um so viel ertraglicher wird auch gedachte Witterung seyn.

Hof, wird ein solches Land-Gut genennet, das aus einer etlichen Haushaltung besteht, es mag nun solches ein Frey-Gut, oder Zins- und Dienst-Gut seyn. In solchem Verstand sagt man: Dies oder jenes Dorf hat so viel Bauer-Höfe, Acker-Höfe zc. Oder es heißet auch der Herrn-Hof, Haupt-Hof, Hof des Erb-Herrn in einem Dorffe, deme die andern Höfe dienen und fröhnen müssen. Daher sind die Redens-Arten: Zu Hofe ziehen oder gehen, Hof-Dienste leisten zc.

Hof heißet auch die sämtliche Anstalt an Bedienten und andern Dingen, welche zu der nothdürftigen, bequemen, und Standesmäßigen Erhaltung und Bedienung eines grossen Herrn, eines Fürstenthums, oder Grauentums oder Landes-Herrns, und dessen Familie, zu dem Ende, an einem gewissen Orte, wo er sich aufhält, gemacht ist, damit er sich als ein solcher vor seinem Volcke und andern Völkern und seines gleichen dergestalt äußerlich aufführen könne, wie der Königliche, Fürstliche oder Gräffliche Wohlstand, die Reiquete, der Gebrauch, die Größe und Macht des Staats, ja endlich die Beschaffenheit der dazu gewidmeten Einkünfte erfordern, als welches im engeren Verstande die Revenüen des Fisci oder der Cammer heißen, und daraus eigentlich nur die Hof-Ausgaben vor des Herrns und seines Hauses hohe Person sowohl, als die Hofstat, bestritten werden, altermassen demselben entzogen gesetzet sind die Einkünfte des Acorii oder derer Landtschaften, Staats- und Krieges-Cassen, als woraus nicht sowohl die Hof-Ausgaben, als vielmehr die zum innerlichen und äußerlichen Besten und Wohlstand, zur Ruhe und Sicherheit des ganzen Staats gewidmeten nöthigen Staats-

Staats-Ausgaben in Friedens- und Kriegezeiten bestritten werden.

Hof wird endlich auch derjenige Platz in der Wirtschaft genennet, welcher an denen wohn- und wirtschaftlichen Gebäuden zu allerhand Geschäften und Abköthen angebracht wird, damit man daseibst freye Luft habe, allerhand Unreinigkeiten und dergleichen hinschaffen, das Vieh daseibst stehen und gehen könne etc. Daher bey einem Land-Gute erfordert wird 1) ein guter Mist- und Vieh-Hof: davon unter Worte Mist und andern Artickeln gehandelt worden, und dahin gehören auch die Ställe, Scheune, Schuppen, Mistföden, Träncken, der Mist, Klaffen, allerhand Geschir, das Holz etc. 2) Ein etwas kleinere, reinlicher und von innen abgesonderter Hof, an dem Herrschaftlichen Wohnungs-Gebäude allernächst. s. Hof-Raith.

Hof-Dienste, siehe Frohn-Dienste.

Hof-Drescher, siehe Drescher.

Hof-Jäger ist an einem fürstlichen Hofe, ein ansehnlicher Jagd-Bedienter, auf dessen Fleiß bey einem Jagden das meiste ankommt; wenn deraelichen zur Hirsch-Fest- oder Schwein-Has-Zeit von der Herrschaft anzustellen befohlen wird, pflegt dieser Hof-Jäger von dem Ober-Jägermeister an denjenigen Forst-Meister, in dessen Revier das Anzschießen oder Abjagen vor sich gehen solle, abgefertiget zu werden, sowohl die fürstliche Ordre an denselben zu überbringen, als der vor Einrichtung des Jagdens zu wissen nöthigen Umstände und Gelegenheit sich zu erkundigen: Da muß er demnach die Situation und Diktate, auch was vor Stell-Flügel in solcher Heide vorkommen, entweder nach seinem Augen-Maas, oder besser, so es verstehet, geometrisch genau bemerken, und in einen Riß zu Papiere bringen, in demselben auch andeuten, wo er mit dem Lauff heraus zu kommen gedente und wohin das Wildpret seine Flucht nehmen möhte. Von alten Leuten in solchem Forst-Revier hat er sich heimlich zu erkundigen: Ob des Winters auch Futter, Heu oder Stroh vor das Wildpret gezeuget werde? Ob dasselbige Ruh und Mah nach bekomme? Ob zur Herbst-Zeit vor die Saven-Kir-Plätze angerichtet, und ob Quellen, Wasser, Brubel, Söhlen, Salz-Leden, Heu, Scheunen und Heu-Klaffen in gutem Stande erhalten werden? Er muß zu Pferde bereiten, oder zu Fuß abschreiten, wie viel Fuder Zeug ohngefehr anfänglich einzustellen nöthig seyn möchten, um solches gehörigen Orts ausführlich zu melden: Bey solcher Untersuchung muß er sowohl mit dem Forst-Meister selbigen Reviers, als auch dessen unterhabenden Förstern ausführliche Abrede nehmen, am aller sichersten aber mit ihnen zugleich hinaus reiten, den Ort und Stelle selbst mit ihnen in Augenschein nehmen, sich darbey erkundigen: Ob auf ihrem Revier Gelegenheit vorhanden, ein Jagden zu machen; auch was und wie viel Wildpret in solchem Revier seyn möchte, sich von ihnen schriftlich geben lassen; nicht weniger Erkundigung einziehen: Wo und an welcher Gegend zum ersten das Jagden zu fassen

oder anzufangen? Welcher Weg zum Haupt-Flügel zu nehmen? Wohin der Lauff-Platz komme? Ob genug Dickigte und Wasser im Abjagen vorhanden? Wie viel Fuder Zeug zum ganzen Jagden kommen? In welchen Ort der Zeug zu rücken? Wo das Jaad-Lager, und ob alles nöthige dabey sey? Wo der Hunde Quartier zum Abjagen? Ob viel verlohrene Treiben zu machen, und welche Büsche zu nehmen seyn? In wie viel Posten der Zeug gerichtet? Ob Ecken zur Kirrung vorhanden, und ob sie lanag gekirret? Wie viel sie Kir-Plätze, und was sie vor Kirrung haben, auch ob viel Vorrath vorhanden? Ob unter das Wildpret oft sehr geschossen oder gezeuget worden sey? Und was deraelichen vorfallende Erinnerungen mehr sind. Bey hierauf erfolgter Gewerckstelligung eines Jagdens muß er auf jedem Flügel voran reiten, die Zeug-Knechte und Jagd-Leute commandiren, und den Zeug zu stellen anweisen, auch durch ein paar Mann die von Sträuchern bewachsene Flügel räumen lassen, und übrigens alles dasjenige, worzu er von seinem vorgesetzten Ober-Jägermeister Befehl hat, genau beobachten und fleißig ins Werk richten.

Hof-Meister, Meyer oder Hof-Meyer, ist ein solcher Mann, welcher in der Bauerey, Acker-Arbeit, und andern deraelichen Land-wirtschaftlichen Geschäften wohl erfahren und geübet ist, auch dabey bey weitläufftigen Gütern und Vorwercken zu besserer Bestellung der Haushaltung und Feld-Arbeit angenoramen wird, welcher das Besondere samt den Fröhnern und Tagelöhnern zur Arbeit treulich anhalte, in Vorwercken, und denen darzu gehörigen Gärten, Feldern, Hölzern und Wiesen, so viel an ihm ist, Nutzen schaffe, hergegen allen Schaden und Nachtheil äußerster Vermögens verhüte, und demselben zuvor komme. Er siehe nun unter einem Amtmann, Schösser, Verwalter, Kornschreiber oder andern Haushalter, oder unmitttelbar, und solcher Gestalt unter seiner Herrschaft, daß er selber unter dem Praedicator eines Hofmeisters die Verwaltung eines Gutes oder Vorwercks führet, so soll er eines mittelmäßigen Alters, nemlich weder zu jung noch zu alt, nicht schwach, blöde, noch bauffällig oder unvermöglich, sondern guter gesunder Natur und starker Gliedmassen, auch so es seyn kan, eben in selbigem Lande, Gebiete oder Herrschaft, darinnen das Gut oder Vorwerck gelegen, geböhren und erzogen, und also des Grundes und Erdbodens desto mehr kundig und erfahren seyn. Er soll sowohl den guten Ruff und Nahmen eines redlichen, aufrichtigen, getreuen, nüchternen, sparsamen und verträglichen Mannes und fleißigen Arbeiters, als dessen Weib einer guten Wirthin und Haushälterin haben, auch seine Kinder, da er deren hat, in guter Zucht und Gehorsam halten. Er soll nicht befügt seyn, ohne seines Herrn, oder seines vorgesetzten Amtmanns oder Verwalters Vorwust und Einwilligung zu verreisen, oder

über Nacht aus seiner Wohnung zu bleiben, auch niemand heimlich und ohne Erlaubniß heherbergen, ingleichen niemanden in seinem Dienste dulden und halten, als der zu seiner Herrschaft Nutzen und Aufnehmen dienstlich und beförderlich ist, und überhaupt sich um nichts bekümmern, als was ihm anvertrauet und befohlen ist, noch in andere, vielweniger verbotene Händel, sich mengen. Er soll der letzte zu Bette, und der erste des Morgens wieder auf seyn, das Gesinde zu rechter Zeit aufwecken, und zur gebührenden Arbeit führen und anweisen; Abends vorher aber allezeit anordnen, und seinem Gesinde, ehe es schlafen gehet, befehlen, was des folgenden Tages zu verrichten, und an was vor eine Arbeit ein jedes gehen soll. Er soll fern keine Neuerung oder Mißbräuche auf seiner Herrschaft Gut, Grund und Boden gestatten oder emreissen, noch in einigem Stücke zu seines Herrn Nachtheil und Präjudiz ihm verargen lassen, auch nicht zugeben, daß man Gehäae oder Zäune ändere, noch weniger neue und ungewöhnliche Straßen und Wege durch dieselbe führe; Insonderheit aber will einem Hofmeister gebühren, daß er guten Verstand und Wissenschaft von allerley Werkzeug, Handrath, Schiff und Geschirre habe, auch selbiges im Nothfall verbessern und selbst zimmern und schnitzen könne, damit man nicht stracks mit allen Kleinigkeiten zum Wagner, oder zum Schmidt laufen müsse, sondern selbst, in Ermangelung eines rechtschaffenen Schirrmeysters dessen Stelle vertreten, und dessen Arbeit versehen könne. (Siehe Schirrmeyster). Er soll alle ihm anvertraute Inventarien-Stücken an ein Schiff und Geschirre, sie haben Nahmen wie sie wollen, in guter Ordnung halten, auf dasjenige aber, was denen Knechten zum Inventario gegeben worden, zugleich fleißig Achtung haben, und was davon schadhaft wird, oder gar zu Grunde gehet, ohngefäumt dem Verwalter und der Herrschaft anzeigen, und dergleichen wieder anschaffen. Er soll auch von allerhand Werkzeug und Geschirre, als Sägen, Aerten, Beilen, Radehacken, Spitzhacken, Schuppen, Spaten, Mist-Gabeln, Wagen-Leisten, Schwingen, Egezincken, Pflug-Rädern zc. Zügeln, Seiten-Blättern, Strängen zc. in seinem Inventario vorrätzig haben, damit, wenn etwas abgeht, abgenutzt oder verdorben, verlohren oder zerbrochen wird, er flugs ein anders an desselben hat habe, und das Gesinde, oder ein anderer Arbeiter nicht verhindert, noch den Nachbarn mit dem Entlehen und Vorzen Verdruss und Ungelegenheit gemacht werde. Ferner soll er auch seine Geschäfte und Arbeit also anstellen, damit man nicht ein Ding zwey- und mehrmahl thun müsse, mithin Zeit und Arbeit vergeblich zugebracht, und noch darzu unnöthiger Kosten verursacht werde. Wie nun dem Hofmeister, allezeit ein wachsame Auge auf seine Kinder, Gesinde und Tagelöhner zu haben gebühret, also soll er auch

sein Vieh fleißig in racht nehmen, solches mit der Arbeit nicht übertreiben, noch abmatten lassen: nicht allein dasselbe in den Ställen, sondern auch, wenn es von der Arbeit oder von der Weide kommt, fleißig besuchen, besichtigen, und eigentlich beschauen, ob nicht etwa eine Krankheit, Schwachheit, oder ander Gebrechen an ihnen zu merken: Denn es trägt sich gar bald zu, daß sie fröhlich und gesund an die Arbeit oder auf die Weide ausgehen, auf den Abend aber unlustig und krank wieder anheim kommen; dahero soll er von allerley Arney-Mitteln gute Wissenschaft haben, und da sich etwa ein Stück Vieh geküßt, einen Mißtritt gerhan, hinkend worden, oder sonst aufgestoßen, demselben im Nothfall Rath zu schaffen wissen, worzu in gegenwärtigem Buch bey der Beschreibung einer und der andern Krankheit ja bey Erklärung der Natur, Eigenschaft und Gebrechen eines jeden Stückes verschiedene Anweisung und guter Unterricht gegeben wird. Denen Feldern und Wiesen hat er, nachdem sie es bedürftig sind, mit der benöthigten Düngung zu helfen, und sie sonst zu verbessern, allen Schaden aber davon abzuwenden soll er geflissen seyn. Mit seinen Knechten und Mägden muß er gleicherweise und gleiches Tractes, und dasselbe an einem Tische genießen, sie auch, so viel immer möglich, mit guten Worten unterrichten und anweisen, nicht über sie lachen und poltern, noch sich seiner Gewalt mißbrauchen, sondern gedenken, daß er selbst ein Diener, und von allem, was er thut, Gott und seiner Herrschaft Rechenschaft zu geben schuldig sey. Was erwan noch eines Hof-Meysters oder Meyers, zumal eines solchen, der unmittelbar unter seiner Herrschaft stehet, und die völlige Verwaltung eines Land-Gutes oder Vorwerks hat, Gehülfe und Amt bey dem Einsähen, Dreichen und Bewahrung des Getraides, bey Beobachtung der Fischeren und in andern Stücken seyn möchte, kan oben bey dem Wort Hausvater mit mehrern nachgesehen, und das nöthige daraus abgenommen werden.

Hof-Meisterin, Meyerin, Hof Meyerin, Käse-Mutter, ist das Haupt der Mäde auf einem Land-Gute, Meyerey oder Vorwerk, moran in einer Haushaltung sehr viel gelegen ist: Denn gleichwie die Knechte eines ernsthaften, getreuen und verständigen Meyers oder Hofmeysters, der sie täglich zur Arbeit anweist, und dabey im Zaum halte, bedürfen; also sind auch die Mäde, absonderlich bey weitläufigen Haushaltungen, einer verständigen, bescheiden und ernstlichen Haus-Mutter oder Hof-Meisterin zum höchsten nöthiget, welche stetigt auf der Mäde Thun und Lassen genaue Obacht haben, und dieselbe täglich zur gebührenden Hand-Arbeit antreiben soll und muß. Diese Hof-Meisterin soll nun zuvörderst Gott fürchten, und denn ihrem Manne in allen billigen Dingen gehorsam seyn; sich hiernächst eines frommen, erbarren und tugendhaften Lebens und Wandels befließen; rätzlich, thätlich, sparsam,

sparfam, sorgfältig, emsig, sitzsam, friedlich und vertäglich erweisen, nicht viel ausschweifien, oder unnöthig herum lauffen, sondern das ihrige fleißig abwarten und Schnecken- Art an sich haben, das ist, entweder fleißig daheim und in dem thigen beyben, oder doch allenthalben die Haus-Sorge mit sich tragen. Sie soll gegen ihre Kinder und Gesinde nicht zu fromm oder gelind, auch nicht allzurast und böß seyn, aber doch nach Gestalt der Sachen, gütig und freundlich, hingegen auch, wo es vonnöthen, sich scharff und ernsthaftig zu erzeigen wissen, doch daß sie nicht hader und zorn-süchtig, mürrisch, künzig, eigenmüthig, noch geschwätzig und wachhaftig, vielweniger träge, faul und untreu sey. Im Hof, Ställen, Keller, Küchen, Stuben, Kammern und Wöden, soll sie alles ordentlich, rein und nette halten; desgleichen allen Hausrath, und was man sonst vor Gezeug täglich gebraucht und vonnöthen hat, an seinen gehörigen Ort und gewisse Stelle zu ordnen wissen, damit man ein jedes, so man es bedarf, finden und an der Hand haben könne, und sie es auch selbst zu reichen, und zu weisen wisse. Ihre Kinder soll sie zu forderst zum Gebet, und dann zur Arbeit antreiben, überhaupt aber dieselben in guter Zucht halten, und ihnen nichts unerbares oder lächerliches, weder in Worten noch Wercken gestatten dahero ihnen in aller Zucht und Schambhaftigkeit, mit einem guten Exempel vorleuchten. Alles ihr Haus-Gesinde soll sie, mit Zuthun ihres Mannes unter einander einig erhalten, und ja nicht gedulden, daß sich dieselben mit einander zanken und beißen, noch Meid und Haß gegen einander tragen, hingegen aber auch sich nicht gemeine machen, dahero muß sie ihren Mäden bisweilen zu Nachts nachschleichen, die Kammern visitiren, und sehen ob sich nicht etwan eine verirret, oder einen ungleichen Schlaf-Gesellen bekommen habe. Sie soll fleißige Aufsicht haben, daß die Mägde ihre Feld-Gärten- und Haus-Arbeiten recht verrichten; daß sie nichts verschleppen und veruntrauen, daß dem Vieh kein Recht geschehe, und dasselbe fleißig aewartet und gefüttert werde, daß die Mäde in den Ställen, und wo sonst kein Heu und Stroh sich befindet, mit dem Licht behutsam umgehen, und lieber allewege selbst dabei zugegen und möglichsten Fleißes dafür seyn, daß nichts verwarloset, und sonst zerbrechen und verderbet werde. Sie soll demnach des Morgens am ersten auf seyn, und des Nachts zuletzt schlaffen gehen, die Arbeit zum ersten angreifen, und am letzten davon weichen; das Feuer zu Nacht selbst bewahren, oder wenigstens, ehe sie zu Bette gehet, daryn sehen; die Hausthüren und andere verwahrliche Sachen fleißig besichtigen, ob jedes an seinem Orte recht verwahrt und verschlossen sey. Ferner will der Hofmeisterin obliegen und gebühren, daß sie allezeit selbst bey dem Kuh-Melken sey, Milch und Rahm oder Sahne fleißig bewahre und verschliesse, reine Geschirre halte, gute Butter und Käse mache, und ohne Vorbewußt und Gehorsam der Herrschaft oder des Verwalters im geringsten nichts hinweg gebe, noch davon entstremden

lasse. Sie soll zum öfftern bey dem Grafen, iederzeit aber bey der Weisen-Schreye selbst zugegen seyn, damit die Mägde nicht nur ihr gebühlich Gras eintragen, sondern auch im Weizen nicht zu tief und also zu Schaden geschreyet werde. Sie soll nebst dem alten Vieh auch sonderlichen Fleiß auf das junge Vieh wenden, als Kälber, Ferkeln, Zickeln oder junge Ziegen und dergleichen, damit, was zur Zucht tauglich, zu rechter Zeit abgesetzt, das untüchtige aber der Herrschaft in die Küche geliefert oder verkauft werde. Es soll sich auch die Hofmeisterin die Wart- und Fütterung des Feder-Viehes, als Gänse, Enten, Hühner, Brut-Hühner, Pfauen &c. und andern anbefohlen seyn lassen, daß nicht mehr Futter in sie gestreuet werde, als man Nutzen zu gewarten hat, oder wohl gar das Feder-Vieh werth ist. Mit dem Brut-Vieh umzugehen soll sie guten Bescheid wissen, der jungen Zucht fleißig warten, die übrigen Eyer wohl verwahren und zu rath halten, und solche (es wäre denn das Feder-Vieh ihr selbstem verpachtet) niemand als der Eigenthums-Frauen oder der Verwalterin überliefern; alles Vieh Morgens und Abends, wenn es aus- und wieder eingehet, fleißig zählen, damit sie, wenn etwas verlohren, dessen bald innen werde, und darnach suchen lasse, oder zum wenigsten wisse, ob es durch die Raub-Vögel entführt, oder sonst gestohlen worden. Es soll auch die Meyerin oder Hofmeisterin, benedens einer oder zwey Mägden, (nachdem nemlich des Gesindes viel ist) das Backen mit versehen, auch auf Mehl, Kleyen und Brot gute Achtung geben, daß nichts veruntrauet, oder muthwilliger weise umgebracht werde. Hingegen soll sie auch, wenn ihr allenfalls wie heut zu Tage vieler Orten gebräuchlich ist, die Speisung des Gesindes verpachtet wäre, dem Gesinde an ihrer ordentlichen Zugehörigkeit nichts abbrechen, und solches dadurch zu Widerwillen, Trägheit und allerlei Untreu und Partiterez veranlassen. Was an dem der Hofmeisterin bey ihrem Anzug übersehenen Hausrath, Werkzeug, Küchen-Geschirre, wie auch an Milch-Alfchen, Milch-Töpfen, Krügen und Schüsseln, Milch- und Butter-Kassen, Milch-Ständern, Meck-Selten, Milch-Kannen &c. desgleichen an Mist-Haaken, Mist-Sabeln, Harcken oder Rechen, Eyren-Drag- und andern Körben, Kesseln, Schüsseln und andern mehr (worüber sie sowohl als die Herrschaft ein ordentliches Inventarium haben sollte) muthwilliger Weise verwarloset, zerbrochen oder verlohren worden, solches soll sie gut zu thun, oder von ihrem Lohn den Werth zu ersetzen schuldig und gehalten seyn; sie bleibet aber mit der Wieder-Ersatzung desjenigen billig verschonet, was sich abgenuset, oder wider ihren Willen, und dessen ihr keine Schuld bemessen werden kan, zu Grund gegangen oder veruntrauet worden. Endlich ist auch einer verständigen Hofmeisterin oder Meyerin sehr nützlich und wohl anständig, wenn sie sich auf die Vieh-Arzney wohl versteht, und weiß, wie man, im Nothfall, Kühen, Schweinen, Ziegen und andern Thieren, auch dem Ge-
 fligel

flügel hülflichen Rath und Mittel verschaffen möge. Hat sie über dieses noch eine bewährte Erfahrung in der Haus = Arznei, und weiß denen Ihrigen und andern, wo ihnen einige Krankheit zustoßet, oder sonst ein Unfall begegnet, zu rathe und zu helfen, so ist es um so viel desto besser. Summa, eine Hofmeisterin, Meyerin, Haus = oder Käse-Mutter, soll der Eigenthums = Frauen Stat und Stelle sowohl in dem Vieh = Hof, als in Kichen und Kellern, auch unter denen Mägden vertreten, früh und spät fleißig auf das Geseinde und Vieh sehen, in allen Dingen möglichst Nutzen und Frommen schaffen, und solche befördern, Schaden und Verlust aber treulichst abwenden helfen.

Hofkraithe, wird auf einem wohl angebauten Herren = Hof der Raum genennet, darauf alle diejenigen Gebäude mit ihren zugehörigen Theilen, welche zu einer vollständigen Land-Wirtschaft vornemlich nöthig, dergleichen die Hofmeisterei, Scheuren, Ställe, Schuppen, Back- und Brenn-Häuser, u. s. f. nicht nur in guter Ordnung disponirt zu finden, sondern es muß auch ein jedes derselben insbesondere nach der Absicht seines Gebrauchs in einer bequemen Lage anzutreffen seyn. Diesemnach gehören zum nächst der Hofmeisterei die Kuh- und Pferde-Ställe; die Scheuren sollen dargegen vom Herren = Hause, so weit als nur möglich entfernt, und die Einfahrt des Hofes im Gegentheil, nahe gelegen seyn; Schweine = Ställe erfordern wegen ihres übeln Geruchs einen abgefonderten Ort, und um der vielen Gauche willen einen starken Abzug, u. s. f. Ein mehreres hiervon kan bey dem Furtenbach, Böcklern, Florino, und in L. C. Sturms vollständigen Anweisung zu Land = Wohnungen und Meyereyen nachgeschlagen werden.

Hof-Speise, siehe Mus-Theil.

Hohe Jagd, siehe Jagd.

Hohe Neze, sind eine also genannte Art Vogel-Neze, welche auf Schnepffen, Rebhüner und andere große Vögel gebraucht werden, und vierza bis funffzig Ellen lang, und zwölf, funffzehn und mehr Ellen hoch gestricket sind; Man pfeilet sie am Strick = Stock weiter, als das Hüner = und Wachtel = Geleiter zu stricken, und an eine lange Leine mit beinernen Ringen anzuhängen, daß man sie leichtlich zusammen und wieder von einander rollen kan. Wo man nun weiß, daß sich etwan Rebhüner aufhalten, oder wo sie weiden, muß man zwey oder drey Morgen, um welche Zeit sie sich frühe von der Weide und um welche sie sich Abends wieder auf die Weide begeben, das ist ihren Fall und Wieder = Fall, den sie natürlicher Weise, unaufgetrieben und ungeprenget für sich nehmen, wohl auskundschaften und beobachten: wenn man dieses weiß, wird dieses Hohe und Hoch-Neze, entweder im freyen Feld an hohe starke Stangen, oder wenn es die Gelegenheit giebt, auf Bäume also angehängt und der Fall erwartet. Kommt nun ein ganzes Volk Rebhüner nahe bey einander gezogen, in Meinung auf ihre Weide sich zu be-

geben, und prellen in das darzwischen gestellte Hoch-Neze an, so fallen sie mit einander in den untern Wufen des Netzes hinab, da sie denn ausgenommen, und das Neze wieder gestellet, oder abgenommen wird. Sie fallen meistens alle darein, doch begiebt sich bisweilen, daß etliche davon auskommen: Drum muß der Weydemann sehr nahe dabey selbst ander oder selbst dritte verborgen liegen, damit er geschwind zugreiffen, und die gefangenen Hüner, ehe sie sich wieder losmachen, heraus nehmen kan. Es muß aber dieses allein in dunckler Demmerung der Tag- und Nacht-Scheidung geschehen, sonst wird nichts in die Neze fallen. Mit diesen Netzen werden auch die Schnepffen, wenn sie vom Holz auf die Weide, oder von der Weide wieder ins Holz fallen, öftters bekommen.

Hohe Tücher, siehe Tücher.

Hoher = Ofen, ist ein Ofen auf Schmelz- und Hütten = sonderlich aber bey Eisen-Bergwerken und Hämmern. Kommt wohl auf: bis 300. Rthlr. zu stehen, wenn er von neuem und standhaftig soll erbauet werden. Doch hiervon sind die Bergwerks = Lerica und Böhmer, sonderlich Löhneisen, Köppler und Ecker nachzusehen.

Hohl-Beere, siehe Himbeere.

Hohlnadeln, heisset bey den Näherinnen eine gewisse Art von kleiner löchericher Nadel, wo nemlich in einem weissen Tuche, es sey Nessel-Tuch, Caton oder Leinwand, vermöge eines Stepp = Stiches allezeit über zwey oder drey Fäden in einer laanen und gleichen Fadens-rechten Linie gestochen wird. Zu diesem Ende pfleget die Näherin, nachdem die Löcherlein klein oder groß werden sollen, einen oder zwey Fäden auszuziehen.

Hohl = Taube, ist eine Art wilder Tauben, welche viel kleiner als die gemeine Haus-Taube, von Farbe aber schwärzlich blau sind. Sie haben rauhe und rothe Füße, auch einen weißlichten Schnabel, der um die Nasen = Löcher etwas Purpur-Farb ist; der Hals hat vornen und an den Neben-Seiten eines theils Purpurfarbene, andern theils grünlichte Federn, welche schön glänzen, ie nachdem dieselbe auf die Seite gegen den Tag gehalten werden, hinten am Halse aber blicket etwas Purpur = farbnes hervor. Die vier längsten Schwing = Federn sind schwarz mit etwas roth vermischt, die kleinsten sind Aschen-Farb, wie auch die mittelsten, welche aber zu äusserst schwarz, und die letzten Federn gegen den Rücken zu licht = roth aussehen; sie heulen geschwinder, als die Kungel = Tauben, und nisten, wie die Spechte, allezeit in die hohlen Bäume, alwo sie ihre Junge, aber niemals mehr als zwey und gemeinlich Taubert und Täubin ausbringen. Es ist ihnen mit Garnen nicht anders bezuzukommen, als auf denen in Hölzern befindlichen Nischen bey denen Träncken, welche man hierzu bereitet, da sie in einer Hütten, wie auf dem Herde, gerücket werden können.

Hohl-Wurz, siehe Erdrach.

Soie, siehe Kamme.

Goldet

Holder, siehe Hollunder.

Holippen, sind ein gewisses dünnes zusammen gerolltes Gebäckens, welches von Milch, Zucker, oder auch ohne Zimmet und ohne Zucker in einem eisern Instrument, das Holippen-Eisen genannt, (welches man gleich einer Zanae aufmachen und zudrücken kan), gebacken und verkertiaet wird, und zwar folgender Gestalt: Man rühret in ein halb Mäffel gute Milch ein paar Löffel voll Mehl, schläget vier Eyer daran, und quirt es ganz klar, und schürtet alsdenn um sechs Pfennige gestossenen Zimmet, und drey Loth Zucker darunter, und rühret es zusammen klar ab. Hernach machet man auf einem Forc-Loch mit hartem Holze Feuer an, leget das Eisen darüber, darauf die Holippen sollen gebacken werden, und macht dasselbe erst recht heiß, thut es von einander, und streichet es mit Speck an. Wenn dieses geschehen, so gießet man einen Eß-Löffel voll von der eingemachten Klare auf das Eisen, drucket solches zusammen, und leget es wieder auf das Feuer; verkehret es aber, damit es auf beyden Seiten bräunlich werde. Hernach machet man das Eisen auf, und wickelt das gebackene Blätlein auf selbiges, ziehet es wieder heraus, leget das Gebäckens auf eine Schüssel, und fertiget derer so viel, als man nöthig hat. Wenn man sie ohne Zimmet und Zucker haben will, lässet man diese; zwey Stücken nur davon. Solten etwa die Holippen nicht mürbe genug seyn, so lässet man unter die Klare einen halben Eß-Löffel voll geschmelzte Butter laufen, und setzet die Klare an einen Ort, wo sie ein wenig warm stehet, damit die Butter nicht zusammen rinne.

Holländisch Bändgen, ist ein weiß ganz schmal und dicht gewebes gemustert Streifflein, womit das Frauen-Volk alles dasjenige, welches sie nicht gerne nehen, steppen oder hohlnädeln wollen, z. E. die Bündgen an den Hemden, Schürzen u. s. f. etliche mahl zu besetzen pfleget. Es wird dergleichen Stückweise verkauft.

Hollauch, siehe Lauch.

Hollen-Zopff, ist eine Art Mooses, welches mehrentheils in denen Wasser-Röhren gefunden wird, und unten einen Satz oder Wurzel hat, woraus lange und dünne Fäserlein schießen, die wie ein Haar-Zopff aussehen, daher er auch diesen Nahmen mag bekommen haben.

Holli ist ein Americanischer harziger Baum-Safft, so das Herz und den Magen stärcket.

Hollunder, Holder, Holler, an einigen Orten auch Flieder oder Flitter genannt, gehöret zwar unter das Busch-Holz, wächst aber auch öfters so dick und hoch, als ein mittelmäßiger Baum. Der Stamm hat eine raube Rinde, viel Holz und wenig Mark, dahingegen die Zweige, welche lang und gerade wachsen, eine glatte graue Rinde, wenig Holz und viel weißes Mark haben. Unter der obern grauen Rinde sind noch zwey dünne Schalen, davon die erste grün, die andere aber, so gleich auf dem Holze sihet, gelb ist. Die grüne wird in vielen Leibes-

Zufällen nützlich gebräuchet, absonderlich aber wenn sie von einem einfäbrigen Schock ist, und frisch geschobt etlichmal nach einander übergelegt wird, benimmt sie die Hitze der sogenannten Rose oder des Rothlauffs; wenn man sie stößet, den Safft davon ausdruct und in Wein oder Woldcen einnimmt, so führet solcher die schädlichen gallichten und falsierten Feuchtigkeiten ab, welches auch die Milch thut, worinnen dergleichen grünes und abgeschabtes Bast gestöten worden. Seine Blätter, deren sich etliche, und zwar gemeinlich fünfse auf einem Stiel befinden, sind länglich, spizig, am Rand herum kerkerbt, von dunkelgrüner Farbe, und einem starken, wiewohl widerlichen Geruch. Diese Blätter heilen Wunden und allerley giftiger Thiere Bisse; mit dem daraus destillirten Wasser sich agurgelt, curiret die Bräune. Die Blüten bestehen aus kleinen weissen und starkriechenden Risgen, welche auf einem grossen zwiefelichten Büschel hervor wachsen, an deren Stelle nachmahls kleine runde, den Wachholder-Beeren nicht unähnliche Beerlein hervor kommen, welche anfänglich grün, und wenn sie reiff worden, schwarz, inwendig aber mit einem dunkel-rothen Safft und länglichen Saamen-Körnlein angefüllet sind. Er wächst gemeinlich an fetten Orten, an Zäunen, Häusern, Wegen und Gräben, und liebt sowohl Schatten, als Sonnenschein; ist aber auch zum öftern in denen Hölzern und zwar meistens auf denen Dachsbauen zu finden, und hält man dafür, daß solches oaselbst eben durch die Dächse, als welche dessen Beere zur Herbst-Zeit sonderlich gerne genießen, aus dem von gedachten Dachsen durch die Losung dahin geschmeisten Kern, gezeuget werde. Sein Holz dienet zu Boagen, und aus dem grossen, das nicht ästig ist, werden gute Schäfte zu Pfeilen oder Volzen, item Röhren und Schläuche zu denen Bier- und Wein-Kässern, Hand Ruthen zu Dresch-Klegeln und dergleichen gemacht; es können auch die Velt-Zweiglein, so in die Kerne verschickt werden müssen, in denen grünen von ihrem Mark entledigten Hollunder-Stämmlein, wegen der darinnen befindlichen Feuchtigkeit, sehr gut und frisch erhalten werden. Die im Frühling im Monat Martio ausschlagende junge Hollunder-Sprossen, werden zur selben Zeit gesammlet, und unter den Spinat gekocht, oder aber abgebrühret, hernach wiederum getrocknet, und mit Esia und Del angemacht, stat eines Salats geseffen, welcher das Gblüte reiniqet, und gelinde purgieret; gleiche Wirkung haben auch die Holder- oder Hollunder-Knorrlein, wenn man solche, ehe sie noch aufbrechen ober aufblühen, mit Salt und Esig, wie Capern einmacht; dieses geschiehet im Junio, worauf man bald die völlige Blüthe einsammlet, und theils rein abspücket, und den Esig damit wohlgeschmact macht, als welcher den Appetit zu erwecken dienet, theils aber die ganzen Blüt-Kronen in die Quark-Käse einschläget, oder solche durch einen Nonnen-Teig ziehet, und aus Schmalz oder Butter bäcket, auch im Herbst einen guten Wein davon machet, und sonst noch

aller.

allerley gute Haus-Arneyen daraus bereitet. Wenn die Beere von diesem Strauch im Augusto oder Septembris reif sind, pflügen gute Haus-Wirtinnen eine herrliche Latwerge, welche an einigen Orten Schibichen-Mus genennet wird, daraus zu sieben; und solche ist der Bauren und armer Leute Theriac und beste Arney wider den Giftt und allerley Kranckheiten, beydes bey Menschen und Vieh, mit trefflichem Nutzen zu gebrauchen; sie ist ein gutes Schweiß-treibendes Mittel, und äußerlich zur Kühlung und Linderung der Hise sehr dienlich. Der aus denen Beeren gedruckte Saft, mit Roggen-Mehl zu einem Teig geknetet, ein Zwieback daraus gebacken, derselbe zum zweyten und dritten mahl mit selchem Saft angefeuchtet, und wieder gebacken, wird vor ein besonderes Mittel wider die Rose oder das Rothlauff gerühmt, wenn ein Quentlein davon mit so viel Muscatenöl eingenommen wird. Wie dieser Hollunder blühet, halten die Winker, oder Weinbäcker dafür, daß auch der Wein also folgen werde; welches die Erfahrung fast allezeit bestätiget. Von diesem sogenannten schwarzen oder gemeinen Hollunder unterscheidet sich der Rorhe Hollunder, sonst auch Wald-Zolder, Berg-Zolder, Trauben- oder Hirsch-Zolder genant, welcher in gebirgigen Wüdnissen, in denen Tannen-Hölzern, sonderlich aber im Schwarzwald, in denen Stein-Brüchen bey Nürnberg, und in denen Reisknischen Gebirgen mit einer solchen Fettigkeit, gleich wie der gemeine Hollunder hervor wächst. Der Stamm ist etwas dicker, und nebst den Knospen röther, als an jenem; denen Blättern nach aber sind sie fast einander allerdings gleich: an Blumen und Beeren aber ist ein merklicher Unterscheid, daß sie nicht Dolben- oder Kronen-weise, sondern traublicht, die Blüte weißgelb, und die Beere, wenn sie reiff sind, ganz lichtroth in Gestalt einer Wein-Traube besammen sehen. Die Frucht wird im Mittel des Junii zeitig, und sind die Kerne, deren iederzeit zwey in einer Beere sind, in der Rothen-Nuhr sonderlich heilsamlich zu gebrauchen. Die Hasel-Hüner und andere Wald-Vögel suchen ihre Nahrung sowohl an diesen rothen, als an denen schwarzen Hollunder-Beeren. Die Blätter, welche eine angenehme grüne Farbe haben, und von gutem Geruch sind, werden von denen Hirschen sehr gesucht und gestressen, daher auch der Rahme Hirsch-Zolder rühret. Wenn dieser Strauch aus dem Walde versezet wird, braucht er nicht viel Wartung, und vermehret sich selbst sehr leicht von der Brut. Der Hollunder mit ausgeschrittenen Blättern, wird in denen Gärten gebäget, und ist mit Zweigen, Blumen und schwarzen Beeren dem gemeinen Hollunder nicht ungleich: Die Blätter aber sind ganz anders gestaltet, tieff, ungleich und seltsam ausgeschritten. Dieser wird gleichfalls von der Wurzel-Brut vermehret. Der Hollunder- oder Zolder-Rosen-Baum, Rosen-Zolder, Schnee-Ballen, Wasser-Glieder, Bach-Zolder, gehöret eigentlich unter die Stauden, weil er nicht hoch steigt, doch kan er

auch durch fleißiges Beschneiden der Aeste zu einem feinen Baum gebracht werden. Die Rinde am Stamm und Aesten ist Aichen-Farb und eines widerlichen Geruchs, des Holzes ist wenig daran, aber viel weißes Mark darinnen. Die Blätter sind gestalt und zerkerbt wie die Wein-Blätter, doch kleiner, dünner und weicher. Seine Blumen sind weiß, auch zu weilen licht Schwefel-gelb und dergestalt Kugel-rund zusammen gefeket, daß es von fernem scheint, als ob der Strauch mit lauter Schneeballen behangen wäre, welches ihnen auch diesen Nahmen beygelegt hat. Sie kommen zu Anfang des Sommers im Junio hervor, haben aber keinen Geruch, und fallen, ohne Frucht zu hinterlassen, wieder ab, dahero die Vermehrung oder Fortpflanzung durch die Wurzel-Brut vorgenommen werden muß, und können, wenn man weggewisser ist, daß die jungen Schößlinge in das Neben-Erdreich mit Wurzeln eingeslagen haben, dieselben alsdenn und zwar im Herbste von dem Stamme abgelediget werden. Dieser Strauch liebet feuchte und schattigte Derter, und pflaget man ihn gerne an die Winkel der Gärten zu pflanzen, weil die Blumen, wenn sie abfallen, alles umher weiß machen. Wenn man ihm die erste aufgehende Blüte zeitig wegbriecht, pflaget er hernach im Herbst noch einmahl zu blühen. Nicht weniger so man ihm aller vier oder fünf Jahre im Herbst die alten Schosse abschneidet, und den Winter darauf mit Tannen Reißig zudecket, so blühet er auch desto lieber. Der Spanische Gleder oder Hollunder ist zweyerley Gattung, weiß und blau. Der weisse ist mit einer graulichten Rinde bekleidet, treibet viel Stämmlein neben einander auf, daß ein dicker Strauch daraus wird, der ieder zu seiner sonderlichen Höhe gelanget, sondern niedrig bleibt. Das Holz ist weich und voller Mark, die Aeste und Zweige schwach und brüchig; die Blätter länglicht, und mit vielen Nebenleim durchzoen, am Umkreis zerkerbt, und dem Laube des Birnbaums nicht ungleich, sieben paarweis, und sind eines scharffen, doch dabey annehmlichen Geschmacks. Die Blumen, welche an den Gipffeln dicht besammen sehen, sind vierblättrig, weiß, und eines starcken Geruchs. Mit diesem Gewächse können ganze Gänge und Geländer ausgefeket, und dasselbe sowohl durch die Wurzel-Schößlinge, als durch abgebrochene Zweige fortgepflanzt werden; hierzu giebt der Herbst die beste Zeit, denn was im Frühling also eingeset wird, deme muß bey dicker Zeit mit Bealeisen geholffen werden. Der Blaue Spanische oder auch von einigen genantete Türckische Hollunder, ist härter von Holz als der weisse, wächst höher, und kan durch der Gärtner Fleiß zu einem förmlichen Baum gezogen werden. Die Blätter sind glatt und zerkerbt, Herz-förmig, wie die Blätter des schwarzen Pappel-Baums, und also von jenem sehr unterschieden, sieben ieder auch paarweis besammen. An denen Gipffeln wachsen schöne blaue mit etwas braun vermischte Blumen in grosser Menge, traublicht an einander hangend.

Er treibet viel Wurzel = Schößlinge zu seiner Vermehrung, wovon eben dasjenige, was oben bey der weissen Sattung gedacht worden, beobachtet werden muß. Wenn er ange schlagen, muß man hernach jährlich denen von der Wurzel ausschlagenden Schößlingen wehren, und dieselbe im Herbst oder zu Ende des Winters ab = und hinweg schneiden, damit sie dem Garten kein unformliches Ansehen machen.

Hollunder = Schwamm, ist ein Schwamm, in Gestalt eines Menschen = Ohrs, heist auch **Johannis = Ohr**, welcher sich zuweilen an dem Stamm der alten Hollunder = Bäume ansetzt, und ehe er abgedornt wird, schwarzlich, dünn und weich ist, nach diesem aber hart wird, und eine trocknende und zusammenziehende Kraft hat. Er wird daher zu den Hals = Geschwüren in die Gurgel Wasser gebraucht, und benimmt, wenn er in Fenchel Wegerich = oder Rosen = Wasser eingeweicht, über rothe hitzige Augen gelegt wird, die Schmerzen und Entzündung derselben. Etliche wollen auch diese Schwämme gepulvert eingenommen, als ein bewährtes Mittel wider die **Wasser = Sucht** befunden haben.

Holz, siehe **Fulben**.

Holz, ist das Haupt = Wesen eines Baumes, seiner Aeste und Wurzeln, so mit der dünnen Schale oder Bast der äussern Rinde bedeckt und umgeben ist. Sein Wesen besteht aus unzähligen Äserlein oder schwachen Röhren, welche zum Theil nach der Länge, zum Theil nach der Quere in einander gewebet, so daß derer ein jedes Jahr zunächst an dem Kern in die Rundung herum immer neuere entstehen, welches eben die Jahre genennet werden, davon unter diesem Wort ein mehrers zu finden. Das Holz wird hauptsächlich unterschieden in **Laub = und Tangel = Holz**, welches letztere auch **Sarg = Holz** und **Schwarz = Holz** genennet wird. Das **Laub = Holz** begreift alles, was Blätter hat, welche im Herbst verwelken und abfallen, also, daß solche Bäume den Winter durch ihrer natürlichen Erde entblößet, und traurig stehen; dagegen aber bald im Frühling junge Knospen gewinnen, anmuthig ausschlagen, grünen und blühen, auch endlich zum Theil ihren Saamen und Früchte bringen. Das **Tangel = Sarg = oder schwarze Holz** hat zwar keine Blätter, aber an deren stat die schönen grünen Nadeln, und ist allezeit grün: Darunter gehören der **Tannen = Baum**, die **Fichte**, **Föhre** und **Kiefer = oder Kiehn = Föhre**, der **Leichen = Baum**, **Wachholder = und Tax = Baum**. Ferner wird das Holz unterschieden in **hartes** und **weiches Holz**. Zu dem harten Holz werden gerechnet der **Ahorn = Baum**, **Artsbeer = Baum**, **Apffel = Baum**, **Birken = Baum**, **Birn = Baum**, **Buch = Baum**, **Cornel = Baum**, **Ebereschen = oder Ebrischbeer = Baum**, die **Eiche**, die **Erle** oder **Eller**, der **Eschen = Baum**, **Kliegen = oder Ulmen = Baum**, **Leim = Baum**, **Leichen = Baum**, **Massele = oder Auerlen = Baum**,

Ruß = Baum, **Pflaum = Baum**, **Rüster = oder Ulmen = Baum**, **Tax = Baum** und **Wachholder = beer = Baum**. Zu dem weichen Holz gehören das **Alpene**, **Fichtene**, **Föhrene** und **Kieferne**, **Häselne**, (wiewohl dieses Holz mit unter das **Busch = Holz** gerechnet wird), das **Kirsch = Bäumene**, **Lindene**, **Pappel = Bäumene**, **Tännene** und alle Arten des **Weiden = Holzes**. Es wird auch ein Unterscheid gemacht unter **Stamm = und Busch = Holz**. Das **Stamm = Holz** ist dasjenige, welches in langen Stämmen und Wipeln wächst, oder doch so zu wachsen gezogen wird, und ist, wie gedacht, entweder weiches oder hartes **Stamm = Holz**. Das **Busch = Holz** begreift allerley Arten **Dornen**, als **Kreuz = Dorn**, **Kraus = und Brombeer = Strauch**, **Hage = oder Wilder = Rosen = Dorn**, **Schwarz = Dorn** und **Weiß = Dorn**, ferner den **Drosselbeer = Strauch**, **Hahn = nebst = (Hahn = hitzen, Antis = Zweck = oder Spindel = Baum) Holz**, **Häseln = Hertern = Hollunder =**, **Faul = Baum**, (**Schierpen = oder Wiebe = Baum**), **Schießbeer = Strauch**, **Rhein = Weiden**, (**Ligustrum**), **Saal = Weiden** und verschiedene andere Sorten von **Weiden**, und ist ebenfalls bald weiches bald hartes **Busch = Holz**. Hiernächst wird auch das Holz unterschieden in **Ober = Holz**, welches auch **Stamm = Holz** genennet wird, und in **Unter = Holz**, so auch **Schlag = oder lebendiges Holz** genennet wird. Wobey zu merken, daß dieser Unterschied bloß von dem **Laub = Holz** zu verstehen sey: Denn ob wohl unter solchem Holze bisweilen eine **Tanne**, **Fichte** oder **Rüster** entweder von sich selber oder von eingesprengetem Saamen mit aufwächst, so wird doch hier mehr auf das **Laub = Holz** gesehen. **Ober = Holz** heisset das, so hoch und zu Haupt = Stämmen erwachsen und gezogen wird, und bestehet in allerhand **Bau = Bret = Böttger = und Obst = Bäumen**, als in **Eichen**, **Buchen**, **Castanien**, **wilden Apffel = Birn = und Kirsch = Bäumen**, **Ebereschen = Bäumen**, **Ahornen**, **Aspen**, **Birken**, **Eschen**, **Rüstern**, **z. c.** in Summa, in lauter guten **Laub = Bäumen**, die zu Haupt = Stämmen, bis vierzig, funffzig, achzig, hundert und mehr Jahren gezogen werden. **Unter = Holz**, **Schlag = Holz** oder **lebendiges Holz**, heisset dasjenige, welches unter dem **Ober = Holz** jung abgehauen wird, und, nachdem es aus den stehend = bleibenden Stöcken **Sommer = Latten** getrieben, und allezeit acht, zehen, zwölf, sechzehn, auch, nachdem es aus langsam wachsendem Holze bestehet, wohl zwanzig Jahre Ruhe hat, bis es wieder abgestockt wird. Zu solchem sind insonderheit dienlich, die **Eiche**, **Rüster**, **Rosellern**, **Buche**, **Bircke**, **Erle**, der **Ahorn = Eschen = Kliegen = wild = Obst = und Castanien = Baum**, wo dieser die Art hat, ingleichen die **Drossel = oder Kolk = Beere**, **Faul = oder Wiebebaum**, **Schießbeer = Sträucher**, die **Häseln = Stauden**, und wo nasser Boden vorhanden, die **Auwe**, **Erle**, **Pappelbaum** und **Weide**. Endlich wird noch das Holz, seinem verschiedenen Ge =

Gebrauch nach unterschieden in Bau-Holz, Nutz- und Schirr- oder Geschirr-Holz, und in Brenn-Holz. In es wäre zu wünschen, daß man hier zu Lande auch die dritte Art von Holz, nemlich Farbe-Holz hinzu thun könnte, dazu i. E. der Färber-Baum gehöret. Allein unser Farbe-Holz ist meist ausländisch Holz. So viel also das Bau-Holz betrifft, so wird solches wiederum nach seiner Anwendung unterschieden in Zimmer-Holz, so zu Schwellen, Mauer-Latten, Saum-Schwellen, Blat-Stücken, Unterjügen, Säulen und Balken dienet, nachdem es halbe oder ganze Zimmer sind. Spar-Holz, so da pfleget eingetheilet zu werden in Ziegel-Sparren, Mittel-Sparren und Stroh-Sparren, welches Sparren, Bänder, Kiegel, Aufschieblinge und dergleichen giebet; und dieses heißen insgemein Bau-Stämme. Hiernächst hat man Schindel-Stämme, Blocher und Bret-Stämme oder Bohlen-Holz, aus welchem allerley Bohlen, Pfosten, Dielen und Breter geschnitten werden; in gleichen das Nutz-Holz, Schirr- oder Geschirr-Holz betreffend, von diesen beyden ist seines Orts bereits weitläufig Erwähnung geschehen, so daß hier nur noch von dem letzten ausführlich zu handeln.

Das Brenn-Holz aber ist endlich dasjenige, so zur Feurung gebraucht wird. Hierzu dienet zwar durchgehends alles Holz, aber zu gewissen Absichten und Gebrauch immer eines besser als das andere. Vornehmlich wird das Hirschene, Erlene, allermeist aber das Weißbüchene vor das beste gehalten, weil sie nicht alleine wohl brennen und stark hizen, sondern auch im Feuer lang-daurende Kohlen halten. Das Linden- und andere weiche Holz geben zwar auch eine ziemliche Hitze im Feuer, halten aber gar keine Kohlen. Zum Malz-Darren, ingleichen zum Schmauch-Feuer in denen Ziegel-Ofen wird insonderheit das Eichen-Holz, zum Brauen und Backen, ingleichen zum Ziegel-Brennen, das Tannen-Fichten-Kiehnöhren-u. Aspen-Holz vor das beste gehalten. Sonst wird das Brenn-Holz nächst den Schleussen-Stämmen und Holze abgetheilet in Kloben-Holz, welches in großen Scheiten in Hauffen aufgesetzt wird; in Claffter-Holz, das in kleinern Scheiten (so entweder Kern-Scheite, die von dem Stamm und großen Zweigen (Aesten) oder Stock-Scheite, die von dem ausgerotteten Stock und großen Wurkeln gemacht sind) nach Clafftern aufgesetzt und vermessen wird; in Schock-Holz, welches gemeinlich von denen Aesten der gefällten Bäume gemacht, und Schockweise verkauft wird; wiewohl man auch einiger Orten das in Betten gebundene Reiß-Holz, Schockweise verkauft, und also nennet; in Reiß-Wellen, oder Bund-Holz, welches von Schlag- oder Unter-Holz gehacht und aufgemacht wird; und in Leise-Holz, welches denen Holzhackern und andern armen Leuten

von durren Zweigen und Stöcken, Spänen, &c. so aber nach einer gewissen Ordnung geschehen muß, (s. Leise-Holz), aufzuleiten erlaubt wird; sie dürfen aber dabey weder Art noch Beile führen, damit sie nichts vom grünen Holze abbauen. Von dem so genannten Floss-Holz ist an seinem Ort gehandelt worden. Das Brenn-Holz, so viel man bey einer Haushaltung das ganze Jahr hindurch an Claffter-Scheiten und Buch-Holze nöthig hat, soll ein guter und vorsichtiger Hauswirt, nach geendigter Bestellung des Winter-Feldes, im wachsenden Monden, fällen, zu rechte hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden sein hart getrohren, einführen, auch ein jedes, nachdem er es zum Einheizen, Brauen, Backen oder Kochen bedarff, spalten und an seinen gehörigen Ort legen lassen; dabey aber wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holz kein tüchtiges Bau- und Zimmer- auch Werk- und Schirr-Holz, Hopffen-Stangen, Reiß-Stäbe und dergleichen, gefället und zerhackt werden, sondern ein jedes nach der geschickten Anweisung besonders gehacket, und auch besonders zusammen gelegt und eingeführt werde. Was aber den Holz-Einkauf zum Brennen oder Kochen in der Wirtschaft anbelanget, so lassen sich aus diesem allen die Regeln ebenfalls leicht begreifen. Ein Hauswirt, der Holz verkauft, fährt damit meist nach der Bestellung und Geld-Arbeit zu Märkte. Und da solches als so kurz vor Winters geschicht, so pflaget es alsdenn am wohltheilsten zu seyn. Wenigstens ist der Holz-Kauff alle mahl besser und leichter im Sommer und zu dieser Zeit, als im Winter, besser bey gutem als schlimmen Wege, besser nach dem Anfang des Winters als mit demselbigen, besser bey leichter als sehr harter Kälte. Wer aber noch besser kaufen will, muß es auf dem Waze und Stamme kaufen, die Holz-Märkte beobachten, dabey aber das Gehalt der Bäume und Aetern wohl beurtheilen können, und hiernächst es zeitig schlagen und machen lassen, damit er trocken Holz bekomme. Ueberhaupt muß man kein Holz zu der Zeit fällen, da es im Saftes steht. Bau-Holz wird am besten am Ende des Octobers oder zu Anfang des Februarii; vornemlich in November, December und Januar, und zwar bey hellem Wetter, wenn es nicht windigt ist, gefället, sonst pflaget die Gebäude, so oft windicht Wetter ist, zu knistern und knackern. Man läßt es, wenn es möglich, 3 bis 4 Monat liegen, hernach aber zu rechte hauen, welches besser aussiet als im Walde geschicht, und endlich in Schätten, jedoch aber auch freye Luft legen. Bau-Holz zum Brennen-Bau aber muß grün und nicht abgedorret seyn; Das Holz zu Thüren und Fenstern soll sehr, und wenigstens drey Jahr ausgetrocknet haben: Allermaßen es sonst noch gar zu sehr schwindet und eintrocknet. Müßte man aber ja im Sommer Bauholz fällen, so giebt man die Regel: den Stamm

Stamm anfänglich nur halb zu durchsägen, und ihn dabey hin und wieder zu rücken, ja damit der Saft desto besser heraus fließen kan, einige Zeit noch so stehen zu lassen, hernach aber erst vollends abzubauen, endlich aber bey einem Gebäude wenigstens lauter grün Holz, nicht aber dürre Holz darunter zu nehmen. Allein es ist dieses nur ein Rath in der Noth. Fäulniß, Holz-Würmer und Wanzen werden sich bey solchen Holz-Gebäuden viel eher und mehr einstellen, als bey andern, sonderlich wenn es nicht sehr hartig ist. Siehe noch mehr unter dem Art. Bau-Holz, und Baum, item Schirz-Holz. Das Stamm-Holz, welches so wohl zum Bau- als Brenn-Holz genommen wird, soll man auch seinem Alter nach wohl unterscheiden, wenn man wirtschaftlich abholzen will. Denn ein Baum ist 1) ein Laß-Reiß, so bey dem Abtreiben und Gebäuden das erste mahl stehen bleibet; 2) eine Sommer-Latte, welche die Zeit über, daß das Gebäude wieder an den Platz kommt, und also ein Gebäude über gestanden; 3) Vorländer, so 2 Gebäude gestanden; 4) ein angehender Baum, welcher 3 bis 4 Gebäude gestanden, oder 30 bis 50 Jahr alt ist; 5) Ober-Baum, das ist ein vollkommen ausgewachsener überständiger Baum, so nach Belegenheit des Wuchses und der Art des Holzes 80, 90, 100 Jahr alt ist. Ein Baum aber über 100 Jahr ist ein alter Baum. Gleichwie das Holz eines von denen unentbehrlichsten Stücken im gemeinen Leben, und an dessen Erhaltung einem Lande, so damit von Gott und der gütigen Natur begabet, unbeschreiblich viel gelegen ist; also ist es auch ein höchst nöthiges Stück der Haushaltung, mit allem Holze pfleglich umzugehen, das ist, nicht nur das schlagbare Holz nützlich und sparsam zu gebrauchen, sondern auch den Wiedewachs gewöhnlich und gehörig zu befördern: insonderheit aber die Gebäue ordentlich zu halten; das Holz nach seiner eigenen oder auch des Bodens unterschiedenen Art, nicht zu zeitig abzuräumen, hingegen aber auch nicht so lange, bis es überständig geworden, oder wieder zu verdorren anfängt, auf dem Stamm zu lassen; vornehmlich aber dasjenige, so im Mittelwuchs begriffen, weil es alsdenn am Stamm und Ästen am besten zunimmt, zu schonen: das Unter- oder Schlag-Holz nicht eher, als wenn das Laub abfällt, auch nicht mehr, wenn es wieder aususchlagen anfängt, also vom October bis in den März zu hauen. Die rechte Proportion in der Eintheilung eines Holzes in seine Gebäue zu treffen, ist auch eine große Klugheit in der Wirtschaft mit dem Holze. Überhaupt sollte man in jedem Walde, auf einmahl zu einem Gebäue wenig schlagen, aber hingegen desto öfterer Holz fällen. Hiernächst muß das Holz in sonderliche Gebäue eingetheilet werden, daß man mit dem letzten Gebäue, und also den ganzen Wald abzutreiben nicht eher fertig wird, als bis das erste Gebäue seinen völligen Wuchsthum wieder erreicht hat. Ist nun

Oeconom. Lex.

der Wald nicht groß genug dazu, so müssen die Gebäue desto kleiner seyn, es mag die Nothdurfft des Wirtes gleich mehr Holz erfordern oder nicht. Allenfalls thut er besser, daß er Holz dazu kauft. Und eben dieses müßte er auch in dem Fall thun, wenn er gleich größere Gebäue machen, aber desto seltener daraus etwas schlagen lassen wollte. Eine vollkommene Eiche oder Tanne höret unter 100 Jahren nicht auf zu wachsen, kan aber wohl 2 bis 300 Jahr, wiewohl ohne Nutzen, ja vielmehr öftters mit Schaden stehen. Man läßt sie also nicht leicht als zu Grenz- und Lag-Bäumen länger als 100 Jahr stehen. Doch kommt auch viel auf die Fruchtbarkeit des Bodens, und hiernächst auf die Wirtschaft an, die mit denen Stöcken der abgetriebenen Bäume gehalten worden. Laubholz schlägt zwar aus, doch nicht allenthalben, und auch nicht immer zu Stamm-Holz. Schwarz Holz schlägt nicht wieder aus, und der Stock hundert den Anzug. Zu Saamen-Bäumen müssen auch keine Ober-Bäume stehen bleiben. Überdem bleiben davon sonst auf einem Acker 8 bis 10 von angehenden Bäumen, auch 8 Vorländer und von Laß-Reißern auch so viel stehen. Was das Busch-Holz anbelanget, so braucht solches selten über 10-14, höchstens 18 Jahr zu wachsen, ehe es schlagbar wird. Sollte es langsamer wachsen, und es ist Getraide-Land oder Weide nicht schon überflüssig in derselben Gegend, so ist es entweder besser jenes aus Buschholz zu machen, oder, wosfern schon daran ein Ueberfluß, und das Holz rar ist, so muß man lieber mit Holz-Pflanken und Eichen oder Düngen den Holz-Wuchs zu befördern, oder aber Stamm-Holz anzupflanzen suchen. Denn überhaupt muß man bedenken, daß es leichter sey, aus einem Walde Saamen-Land und Acker, als aus diesem Wald und Holz zu machen, unerachtet dieses nach gewissen Umständen, und wenn es nun schon erwachsen, viel austräglicher als jenes ist. Holz ist freylich eines von denjenigen Gütern, welches menschlichem Ansehen nach wohl immer rarer und doch den Menschen zu gar sehr vieler Nothdurfft nicht entbehrlicher werden möchte, je mehr die Menschen in einem Lande zunehmen, und je mehr Ahdau und Nahrungs-Geschäfte entstehen; daher hat man Ursache, 1) mit dem vorhandenen in dem Abtreiben selbst, wie ick gedacht, sehr nachhaltig, 2) in seinem Gebrauch nicht verschwenderisch und wollüstig zu verfahren, vielmehr aber 3) auf das Sparsam und die Spar-Mittel des Holzes durch Abschaffung vieler Dinge, dazu Holz ohne Noth, oder doch überflüssig verthan wird, besser zu denken. Hölzerne Häuser, Schindeln, viele und unausträgliche Salz-Siedereyen, Schmelz- und Hammer- und Glas-Werke (die nicht viel entragen, und oft nur aus Curiosität und Neid gegen die benachbarten unterhalten werden) gehören alle hieher. Das Holz verbröset auf denen Feldern, zum Straßenbau, it. die verschwenderischen De-

Fen und Brenn-Stäte, dabey man die erfundene menagirliche Einrichtung aus Ge-wohnheit, oder weil man eben einer noch ziemlich reichen Holz-Gegeud nahe, oder gar darinnen wohnet, verachten, sind lauter solche Dinge, die abzuschaffen. Daagegen aber wäre 4) nöthig, die Wälder und Hölzer, so abgetrieben, kein anzubauen, ja auch nicht so lange Stöcke stehen zu lassen, ingleichen den natürlichen Nachwuchs und Anbau zu befördern, oder doch allerhand andere Klächen, wo nicht mit Wäldern, doch mit Holz, z. E. Straßen, Wege, Ufer, die Gärten, item mit lebendigen Säumen zu umpflanzen. Es geschieht die Fortpflanzung des Holzes durch das Säen, durch die Wurkeln, die zertheilt werden, durchs Einsencken, durch Schnittlinge, durchs Pflöpfen, und Versetzen. Carolowiz in Sylvicultura, der Herr von Nohr in der Einleitung zur Land-Wirtschaft zeigen es und die Leipziger Sammlungen im VI. IX. X. Stück geben auch verschiedene besondere Anmerkungen davon. Über dieses alles sollte man auch 5) den Wuchs des Holzes in Wäldern selbst dadurch befördern, daß man die Hindernisse aus dem Wege räumt. Dazu gehöret also, das geschlagene Holz zeitig wegzuschaffen; den Boden von Keisig, Spänen, kleinem Gewürzel, und dergleichen so viel möglich zu reinigen; die Stock-Räume mit dem Vieh nicht eher, als bis der Wiedewuchs eine genugsame Höhe, daß es ihm nicht mehr schaden könne, erlanget, betreiben zu lassen, auch die Gräserrey darinnen nicht eher, bis die Sichel keinen Schaden mehr thun könne, zu verstaten; den Anflug des Tangel-Holzes fleißig zu hegen; das Hopfen-Stangen, Reiff-Stäbe, Weins-Pfähle, und anderes dergleichen Holz zu bauen, nicht ohne Unterscheid zuzulassen; Laubstreffen, Laub- und Waldmist-Sammeln, Moosrechen, Baumshäten, Bast-Wied- und Besem-Reiß-Schneiden, Spiz-Nuthen und Rayen-Bäume abhauen, theils völlig zu verwehren, zum Theil aber die aus gewissen Ursachen nöthige Erlaubnis so genau als möglich einzuschräncken. (welches auch also wegen des Aescherns, Kohlenbrennens und Pech-Schadens oder Hars-Reißens zu beobachten ist) durch die Gehölze und junge Schläge keine neue Straßen und Wege machen zu lassen zc. Endlich muß man auch 6) Fleiß anwenden, solche Materien aufzusuchen, welche dem Holze in vielen Dingen substituirt werden können. Stein-Brüche, Ziegel-Erde und Lehm-Gruben, Stein-Kohlen, Torff, und dessen Graben gehören hierher. Auf diese Weise möchte man die Nachkommenschaft vor dem Holz-Mangel bewahren. Dazu gehören aber gute Wald- und Holz-Ordnungen, so wohl an sich als derselben genaue Beobachtung, angestellte Holz- und Wald-Visitationes im Lande, und daß man nicht alles dabey auf den gegenwärtigen Privat-Nutzen ankommen, ja die Privat-Leute selbst nicht mit ihrem Holze nach Belieben schalten und walten lasse.

Holz, wird auch vor einen ganzen Wald genommen, dabero heißen hohe Holzzer, tiefe weit umfangene Wälder, Vor-Hölzer aber die mit dem Holze und Busche verwachsene Aecker- und Wiesen-Ränder, so an den großen Wald anstossen und angränzen; Ein Haus- oder Splitter-Holz, welches zu feiner Zeit abgeräumt, und Säge-Holz ein Wald, der geschonet wird. Ja in noch engerm Verstande nennet man auch nur ein kleines Theil eines Forst-Reviere, so mit Holke bewachsen, ein Holz. Die übrige wirtschaftliche Betrachtung ist im Artikel Holz und Wald, it. Forst zu suchen. Bey dem Erkauff eines Holzes oder Waldung hat ein Haus-Vater nachzusehen, oder, welches am besten und sichersten ist, selbst in Augenschein zu nehmen: ob es ange-oder oder in gehörlichem Stande sey? Ob es einen guten gewächssenen Boden habe? Was vor Holz darinnen vorhanden, ob es Brenn-Hau- und Nus- oder Werk- und Schirr-Holz sey, so den Drechslern, Tischern, Bauern, Müllerern und dergleichen in Holz arbeitenden Leuten tauglich? Ob Schindeln darinnen gemacht, auch Latten- und Hopfen Stangen darinnen gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen und Buchen zur Schwein-Rast vorhanden, und wie viel deren beyläufig jährlich darinn geschlagen werden können, auch was daraus zu lösen? Ob gesunde Weide von Gras und Kräutern darinnen zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu suchen habe? Ob über die Haus-Nothdurft jährlich zum Verkauf etwas übrig bleibe, und ob solches in der Nachbarschaft wohl abbaue? und wie viel es betrage? Ob das Holz von der Wohnung weit entfernt, oder derselben nah gelegen? Ob der Weg dahin eben oder steinig und bergigt sey u. s. f. Wie im übrigen ein Holz pfleglich zu nutzen und sonst gehörig mit selbigem umzugehen, ist schon kurz vorher angeführet zu finden. Was hergegen diese und jene Art zu andern nützlichen Gebrauch vor Vortheil schaffe; z. E. Man färbet schwarz, grün und gelb von den Rinden und anderen Sachen von Holz; Lindene-Rohlen brauchen die Mahler und Pulvermacher; noch ein anderes hat eine medicinallische Kraft, und was solcher Sachen mehr, dieses ist bereits bey der besondern Beschreibung eines ieglichen Holzes mit angeführet worden. Ob es im übrigen vor einen Holz-Herrn besser sey, das Holz auf dem Stamme und Aecker zu verkaufen, oder solches erst in Wellen und Claffern machen zu lassen, und alsdenn erst zu verkaufen? Ob es besser Claffter oder Walter zu machen? Was bey Schlagung des Buschholzes, der Scheitthebe, Auszeichnung des Nuthholzes und andern Umständen zu beobachten zc. davon wird hin und wieder an seinem Ort in diesem Lexico Nachricht geaeben. Man kan auch davon des ehemaligen Ober-Land-Jägermeisters in Beimar, Herrn von Jöckhausen, Notabilia venatoris anschlagen.

Holz-Äpfel wird die Frucht vom wilden Äpfel-Baum genant, welche kleiner und bitter als ein Garten-Äpfel ist, und dabero mit von armen Leuten frisch weggekocht genossen

oder in einer Haushaltung getreugt, und vor das Gesinde unter andern guten dürrern Obſte gemeuet, verweiſet, oder ein, wiewohl geringerer Apfel-Moſi, hingegen ein deſto beſſerer Eſig daraus verfertiget wird. Das Wildpret hat an dieſem, wie an allem wilden Obſte eine treffliche Nahrung. Suche wilder Apfelbaum.

Holz-Art, iſt eine Art, dergleichen die Holzſchläger gebrauchen. Es wird dieſes nachbaren Inſtruments Proportion und deſſen Vermögen nach den Regeln des Keils unterſuchet. Da nun bey dieſen ſich die Krafft zu der Laſt verhält, wie die halbe Dicke deſſelben zu ſeiner Länge; alſo vermag auch eine ſpißig zulauffende Art weit mehr, als eine gar zu ſtumpfe. ſ. Art.

Holz-Bau, iſt ein nöthiges Stück der Haushaltung, wodurch dem an vielen Orten einreiſſenden Holz-Mangel geſteuert, und demſelben vorgebauet wird. Solches aber geſchiehet, wenn ganz öde und abgetriebene Holz-Länderen, auch bleſe Wäſſe zum Ackerbau nicht taugliche, hingegen aber zum Holz-Wachs dienliche Plätze, vermittelſt Säen und Pflanzung allerhand wilder Bäume, Holzreich, nutz- und brauchbar gemacht, nicht weniger auch die alſo angerichteten neuen Wälder aufgebracht, erhalten, und vermehret, ſowohl als die alten bereits vorhandenen Gehölze hauswirthlich gepflegt und gewartet werden; Siehe Art. Holz. Von den Hinderniſſen Conf. von Rohr Hiſtor. Nat. arborum.

Holz-Birn, iſt die Frucht vom wilden Birn-Baum, welche zwar wie eine andere Birn ausſiehet, aber klein, und eines derreſtolt ſtrengen, harten und herben Geſchmacks iſt, ſo ferne man ſie nicht recht taig werden läſſet, daß man ſie roh nicht wohl eſſen kan, ſondern von den armen Land-Leuten aufgeleſen, gebacken oder gedörret und gekocht genoſſen wird, da ſie ſodann an etlichen Orten Knödel, an andern aber Kugeln geheiſſen werden; wiewohl man ſie nicht leicht zu ſammeln geſtattet, weil dieſe Frucht gemeinlich unter die Raſt gegeben wird, angeſehen ihr das Wildpret ungemein ſehr nachgebet.

Holz-Bock, Säge-Bock, iſt ein Gerüſte, aus zweyen in gewiſſer Weite von einander ſtehenden und in der Mitte mit einem langen Holze zuſammen gehängeten Creuſe, worauf man das Holz in die Länge leget, wenn es entzwey geſchnitten werden ſoll.

Holz-Bock, ſo bey den Feuer-Herden gebraucht wird, ſiehe Feuer-Bock.

Holz-Bock, iſt ein heſliches vielfüßiges Ungeziefer, welches dem Vieh, inſonderheit aber denen Hunden ſehr beſchwerlich iſt, und ſich beſonders in die Haut einfrißt und einhäckelt, daß nichts als der weißliche und runde Hinterleib zu ſehen iſt. Die Hunde oder ander Vieh, ſo von dieſem Ungeziefer geplaget werden, darff man nur mit Salz-Waſſer waſchen und mit Eſig beſtreichen, oder bittere Mandeln in Waſſer zerſtoſſen, und fein klein reiben, folgend die Hunde oder das Vieh damit beſtreichen, ſo werden ſie keine Holz-Bocke beſtämmen.

Holz-Boden oder **Holz-Kammer**, heiſſet dasjenige verſchlagene Behältniß, worinnen das zerſchnittene und geſpaltene Holz vor die

Küchen und Deſen, Stoß-weiſe eſeget, lieget.

Holz-Brämen, ſiehe Secke.

Holz-Erde, Moort oder Morb, iſt eine gute Erde, welche in Wäldern, wo Wind-Brüche geſchehen, von dem über einander gefallenem und alſo verfaulten Holze ſich geſamlet hat, und an manchen Orten etliche Ellen hoch über einander liegend gefunden wird; ſie läſſet ſich wie ein Turff breunen. Es entſtehet dieſe Holz-Erde auch aus verfaulten Holzen, ſonderlich in ſchwarzen Hölzern. Wenn ſie recht verfault iſt, ſo iſt es eine unvergleichliche Garten-Erde zu verſchiedenen Gewächſen; ſonſt dienet ſie auch überhaupt zur Düngung.

Holz-Flöße, ſiehe Flöße.

Holz-Förſter, **Holz-Wärter**, iſt bey einem Land-Gute, ſo Holzer und Wiſche hat, ein Bedienter, welchem die Aufſicht über dieſelben anvertrauet iſt, und zum Unterſchied eines Fürſtlichen Förſters, welchem als einem gelezten Jäger, auch auf die Wildbahn mit Achtung zu geben befohlen, alſo genennet wird. Was er zu beobachten, und worinne ſein Amt, ſolglich ſeine Eigenſchaften beſtehen, dazu giebt der Art. Holz nicht nur Anleitung, ſondern auch im Art. Förſter ſind dieſenigen Punkte hieher zu ziehen, die das Holz an ſich betreffen.

Holz-Gerecht, iſt ein Forſt-Terminus, und heiſt ſo viel als Holzverſtändig. Von einem Jagd- oder Forſt-Bedienten wird erfordert, daß er Holzgerecht ſey, das iſt, er muſſ wissen und verſtehen, wie und mit was Vortheil er die Stämme, als Bau- und Gewerck-Hölzer abtreibe und verkauffe, die Gehauige und Scheit-Schläge nutzbarlich und pſeglich führe und tarrir; das harte und weiche, item Gewerck-Schir- und Feuer-Holz genugsam zu unterſcheiden wiſſe, auch zu Anflug derer Schläge beſonderen Fleiß anwende, in Summa, wie eine Holzung nicht nur in gutem Stand zu erhalten, ſondern auch ins Aufnehmen zu bringen, und ohne der Herrſchaft und des Herrſchkes Schaden geziemend zu nutzen ſey. Ein Holzgerechter Jäger ſoll hiernächſt fertig ſchreiben und rechnen können, auch von Rechtswegen ſo viel in der Geometrie verſtehen, daß er ein Stücke Holz ausmeſſen, und darüber einen Riß fertigen könne.

Holz-Gräſerey, ſiehe Gräſerey.

Holz-Haſe, ſuche Haſe.

Holz-Knecht, iſt ein Bedienter, ſo einem Förſter, deſſen Forſt-Revier entweder zu weitläufig oder mit vielen Waldungen verwachſen iſt, untergeben, und demſelben ſeine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewieſen wird.

Holz-Krabe, ſiehe Specht.

Holz-Laub, ſuche Laub.

Holz-Laus, iſt ein fremdes Americaniſches Ungeziefer, ſo bey uns eben nicht bekannt. Siehe davon Natur-Lexicon.

Holz-Maas, iſt ein gewiſſes Maas oder Höhe und Weite, wornach die Scheite gemeſſen und verkaufft werden. Das gebräuchlichſte iſt eine Claſter, nemlich drey Ellen hoch, und drey Ellen weit, da denn die Scheite nicht kürzer als zwey Ellen, oder wenigſtens ſieben Viertel Ellen lang ſeyn ſollen. Man pfleget auch an vielen

ten Orten die Scheite in Malter zu setzen, welches Holz-Maas von verschiedener Höhe und Breite, und immer an einem Orte grösser oder kleiner als am andern, mehrentheils aber eine Elle hoch und drey Ellen weit ist. Weil aber jedes Malter, wenn es von denen Scheit-Schlägern gesetzt wird, in der Höhe einen Zusatz bekommen muß, so wird damit mehr Holz verwendet, als in Classern, da man bey jeder Classe nur einen Zusatz brauchet, und so ist auch mit denen Unterlagen beschaffen, daß man bey einer ordentlich gesetzten Classe Holz nur eine, bey einer in Malter eingetheilten Classe aber drey Unterlagen haben muß: Daß diesemnach vor eine Herrschafft oder einen Hauswirt, der Holzungen bey seinem Gute hat, besser und vorträglicher ist, die geschlagenen Scheite nach dem Classe-Maasse setzen zu lassen, als das Malter zum Holz-Maas zu gebrauchen. An einigen Orten, wie im Ober-Voglande, verkauft man das Holz auch nach sogenannten Lachtern, welche etwas höher und weiter als die gemeinen Classern, nemlich viertelhalb Ellen sind. In Ober- und Nieder-Sachsen rechnet man auch das Holz an einigen Orten nach Schrägen und Faden. Man hat auch Wald-Schnuren, Ketten und Rindken, um das Holz nach Span und Zoll zu schäken. Endlich verkauft man auch das Holz nach Schocken oder Schockweis. Das Wellholz wird nach Hauffen und Schocken verkauft; das Bau-Holz aber entweder überhaut, oder aber nach dem Zoll und der Schnure in der Dicke und Länge.

Holz-Mangolt, siehe Mangolt.

Holz-Markt, wo in einem Amt oder Herrschafft viele Heiden und Wälder sind, und manchemahl die jährlichen Einkünfte meistens in Holz-Geldern bestehen, pfleget des Jahres zu gewissen Zeiten Holz-Markt gehalten, und Holz verkauft zu werden. Gemeinlich geschieht solches zweymahl: Das erstemahl im Früh-Jahr vor der Saat, das andere mahl im Herbst um Michaelis. Zu welchem Ende auf Verordnung des Forst-Amtes ein gewisser Tag zum Holz-Markte publiciret, und an solchem das Holz nach dem vorgeschriebenen Tar verkauft, die Bäume nach Begehren angewiesen, und mit einem Holz-Zeichen oder Wald-Eisen geschlagen und bezeichnet, das Geld an die Kammer versiegelt überschicket, und die von denen Forstbeamten geführte und unterschriebene Holz-Rechnung mit beigelegt, das Stamm-Geld aber abgezogen, und nach Proportion unter die Förster ausgetheilt wird. Die verkauften und angewiesenen Stämme oder Bäume sollen jedesmahl an solchen Orten stehen und ausgesücht werden, wo bey deren Fällung nicht ander junges Holz von denselben beschädiget, der Wiedewachs nicht verdorben, noch des Wildprets Behältnisse oder deren Wechsel verhindert wird: Massen sondern nicht allein bey solchem gefällten Holz sondern auch durch die abgeschlagenen Späne, angelegtes Feuer, Herumtrampeln der Zimmerleute, als auch in Abführung des Holzes mit Niederschleifung durch die Wagen-Räder das junge

Holz vernüflet, sondern auch durch den dabey zu Schulden kommenden Tumult mit Klappen und Hauen, Gerassell der fallenden Bäume, Geschrey der Fuhrleute und Pferde, das Wild aus seinem gewöhnlichen Stand und gehörigen Wechsel schon gemacht, verjaaget, und also selbst verheeret und verstöret wird. Holz-Märkte zu halten, wird heut zu Tage nur an solchen Orten und Gegenden, und zwar nur mit einigem Holze, wegen derer armen und dürftigen Wirthe bezuhalten, wo nicht viel Holz wächst, wegen der Menage, oder wo nach Holz die Menge, und man noch nicht auf eine gute Holz- und Wald-Wirtschaft bedacht ist. Denn das Holz auf dem Stamm und der Wurzel zu verkaufen ist nicht gar ratsam in der Forst-Wirtschaft, die dabey gebrauchte Behutsamkeit will den Schaden, der hier nur berühret ist, nicht allemahl verhüten. Daher hat man andere Anstalten, um das Holz gut und nützlich zu verkaufen, nemlich Schreib-Anweis- und Abzählunas-Lage, Abroffungen, und dergleichen Anstalten, in gleichen Wäldern und Holz-Höfen, dahin das Holz, sonderlich wenn man Flößen ansetzen kan, zusammen geführt wird; man kan davon die Memarische, Gothaische, Neuz-Mausische, Hembergische, Calenbergsche, Dillenburgerische, Sachsen-Querfurtische Forst Ordnungen nachsehen. Bisweilen ist das Ausziehen und Ausschlagen nöthig, und müsset bisweilen. Wo kein dicker Wuchs ist, bleib man bey der Eintheilung des Abreibens.

Holz-Mist, Wald-Mist, wird das in denen Wäldern von denen Bäumen abgefallene Laub und Gerensicht genennet, welches von denen armen Land Leuten, die da Mangel an Stroh und Fütterung haben, mit Rechen zusammen auf Hauffen gebrocht, heimgeführt, und sowohl in den Ställen mit unter- als auch in ihre Mist-Stäcken zu anderer Streunung eingestreuet wird. Dieses haben zwar einige vor eine dem Holz-Grund sehr nütliche und vorträgliche Sache gehalten, weil derselbe solcher Gestalt sauber abgeräumet würde, und dadurch das junge Holz besser Raum zu wachsen bekomme. Aber die Erfahrung bezeuget das Widerspiel, auch die Vernunft selbst giebt es, daß hierdurch den Wurzeln der Bäume eine ersprießliche Düngung, und in der schneidenden Winter-Kälte ihre warme Decke weggenommen werde. Denen armen Leuten aber doch diese ihre dufferste Zukunft, bey sich ereignendem Mangel des Unterireuens, nicht gar zu benehmen und zu schmälern; könnte zwar denen selben an etlichen Orten in denen Wäldern den Holz-Mist zusammen zu bringen und wegzuführen, allein mit dieser Bedingung zugelassen werden, daß sie sich erstlich nicht gelassen vorzunehmen, durch welche öfters im Zusammensiehen die junge Bäumelein samt den Wurzeln ausgerissen werden, sondern es mit weitläbntichten stumpfen hölzernen Rechen verrichten: fürs andere, daß sie nicht allein Holz-Mist von der Erden hinweg nehmen, sondern nur oberher abräumen, und das unterste

denen jungen Gewächsen und Büscheln der Bäume zur warmen Decke überlassen.
Holz-Müschel oder **Holz-Müschel**, item **wilder Sperling**, siehe **Sperling**.

Holz-Register, ist ein nach denen Gehauen eingerheiltes Verzeichniß, worinnen, was alljährlich geholzet worden, und sonst vor Nutzung aus denen Wäldungen gefallen, zur künftigen dienlichen Nachricht angemerket. Es gehöret aber zu einem ordentlichen Holz-Register 1) Die Beschreibung aller und jeder Holzart, Braumen und Gewierichte, so wohl nach ihren Nahmen, Inhalt und Lage, als auch was die anstößenden Stücken, ob sie Feld, Holz oder Wäiden seyn, und wem sie gehören. 2) Die besondere Eintheilung dieser Schölge in ihre ordentliche Gehauarte. Bey jedem Gehau ist in specie anzumerken: 1) Der Rahme des ganzen Holzes, die Nummer des Gehaues und der Inhalt desselben. 2) Die Haupt-Bäume, so an Eichen, Aspen und andern zu Bau- und Gewerck-Holz gefället worden. 3) Wie viel Classen Brenn-Holz von jeglicher Sorte geschlagen worden? 4) Wie viel man, von denen um den dritten Theil, oder auch um die Helffte ausgerotteten Stöcken, Classen Stock-Scheite bekommen? 5) Was vor Höttger-Holz gemacht worden? 6) Was die Bäume vor Abraum oder Affersschlag gegeben? Wie viel Haufen oder Schocke, und was, wenn man solche verkauft, daraus gelöset worden? 7) Wer die Scheitschläger gewesen, und was sie vor Lohn empfangen? 8) Wie viel Schock Reiß-Holz? 9) Reiff-Stäbe; 10) Hopffen-Stangen, ungleichen 11) wie viel Schock Dornbündel zum Verzäumen man bekommen? 12) Was vor Schirz-Holz gehackt und dem Schirmmeister geliefert worden? 13) Wie viel Laaf-Reiser bey diesem Gehau stehen geblieben? 14) Wie viel Schocke oder Haufen zur Frohne, und wie viel ums Lohn, auch von wem solche gehackt worden, und wie viel das Lohn betragen? 15) Was bey denen alten Gehauen vor Holz-Gräseren vermiethet, und was vor Grase-Zins, oder wie viel Grase-Hüner, und von wem entrichtet worden? 16) Wie viel Scheffel wild Obst man erhalten? Wie viel Scheffel an Eichen- und Buch-Ekern von denen um die Helffte lesenden Leuten geliefert? oder 17) was von denen in die Eichel- und Buch-Mast geschlagenen Schweinen vor Mast- oder Rehm-Geld erhoben worden? 18) Was vor Weiden geköpft, wie viel Schock Zaun-Gerten und Satz-Weiden gemacht, und wo diese wieder gesteckt worden? 19) Was bey dem Weiden-Köppen vor Frohne gesehen, und was verlohnt worden. Man siehet leicht, daß dergleichen Holz-Register die bisher geführte Wirtschafft mit einem Holze oder Walde vorstelle, und daher zur fernern klugen Anstellung und Verbesserung der Wirtschafft höchst nöthig und nützlich sey, daher darauf sonderslich zu sehen, daß dergleichen Nachrichten von Jahren zu Jahren fortgesetzt werden.

Zu **Holz** richten, heisset nach Weidmännischer Redens-Art einen Hirsch oder Thier mit dem Leit-Hunde im Holze aufsuchen.

Zu **Holz** schießen heisset, wenn einer ein Wild-

pret schießet und nicht recht trifft, daß es sich verkriechet, stirbet, u. von Waden gefressen wird.

Holz-Schnepffe oder **Wald-Schnepffe**, siehe **Schnepffe**.

Holz-Schopffen, ist bey einer Haushaltung ein nöthiges Gebäude, um das zum Brauen, Backen, Waschen, Einheizung der Wohn-Stuben, und zu Versorgung der Küchen erforderliche Reiß-Holz, Gewürkel, Klempel, Lager- oder Kern- und Stock-Scheite vorrätzig darunter zu bringen, und in trockenem zu unterhalten. Die zwey Neben-Seiten, nebst der hinteren Seiten können zugemacht, die vordere aber muß offen gelassen und nur mit etlichen in abhörender Weite von einander gesetzten Säulen versehen werden, damit man mit dem Wagen genau hinan fahren, und das Holz ungeshindert vom Wagen in den Schopffen werffen und darinnen setzen lassen könne. Die Größe desselben muß nach der Größe des Gutes und der benötigten Feuerung proportionirlich eingerichtet, und weil man bey einem Gute oder in einem Hofe kein Plätzlein ohnbrauchbar liegen lassen soll, über denen Balken des Holz-Schopffens unter dem Dache ein bequemer Boden zu Verwahrung allerley Nothwendigkeiten mit einer verschlossenen Treppe angebracht werden. Es muß aber dieser Schopffen nicht weit von dem Wohn-Back- und Brau-Haus entfernt, oder bey diesem letztern ein besonderes Behältniß zum Holze mit eingerückt seyn, damit man das Holz nicht zu weit zu schleppen habe, und ausser dem Unbelstand auch noch viel Zeit vergeblich verplittert werde.

Holzschreyer, siehe **Säber**.

Holz-Taube, siehe **Taube**.

Holz-Verkohlen, heisset in denen Wäldern das Holz in großen Hauffen zu Kohlen brennen. Siehe **Kohlen-Brennen**.

Holzungs-Berechtigkeit, wird das Recht genennet, welches an manchen Orten so wohl einzelne Personen, als auch ganze Gemeinden haben, in eines andern oder auch in ihrer Obrigkeit oder Herrschafft Wäldern so viel Brenn-Holz zu holen, als sie zu ihrer Nothdurft und Versorgung ihres Haus- Wesens gebrauchen. Sie dürfen aber von solchem Holze nichts verkaufen oder damit handeln, auch weder Reiff-Stäbe, Hopff-Stangen, Baum- oder Zaun-Pfäle, noch weniger Bau- oder ander Nutz-Holz daraus mitnehmen.

Holzwärter, siehe **Holz-Förster**.

Holz-Wurm, ist ein Ungeziefer in Gestalt einer ziemlich grossen Mad, mit einem rothert Kopf und weissen Leib ohne Füße, wiewohl einige auch Füße haben, und fast den Ohr-Würmen gleich kommen, welcher das Holz zernaget und dergestalt zerbißet, daß es zu einem klaren Mehl wird. Bey seiner Arbeit aebet es so scharff zu, daß man ihn auswendig hören kan. Es pflaget einige dergleichen Würmer als eine Haus-Medicin zu gebrauchen, und selbige, so wie sie aus dem Holze gehacket werden, zu verschlucken. Von diesen Holzwürmern sind unterschieden, die vor einigen Jahren in Holland bekannt gewordenen See-Würmer, welche die Schiff-Plancken und Boer-Pfäle in denen Dämmern

durchstrecken, und lange Würmer von 8 Zoll lang, 1 Viertel Zoll dicke, und mit einem Helm an dem Kopfe, gleichsam wie ein scharffer Hohl-Hohrer versehen. Es ist davon zu Erfurt 1733 eine Deutsche Beschreibung des Herrn Kousser, eines Mitglieds der Societät der Wissenschaften zu Berlin, herausgekommen.

Holunder, siehe Hollunder.

Holwurz, siehe Erdrauch.

Honig, ist der süsse und angenehme Saft, welchen die Bienen aus dem besten und edelsten Wesen allerhand guter Blumen, Kräuter und Pflanken ziehen und saugen, in einem Bläslein unter der Zunge in ihre Gebäude eintragen, und ihre Kof (Waben oder Wefeln) damit füllen, wovon sie nicht nur selbst ihre Nahrung und Unterhalt haben, sondern noch überdieses demjenien, der sie hält, und ihrer nach Bedürfnis fleisig pfleget und wartet, einen besondern Nutzen mit beyden sowohl dem Honig als Kof schaffen. Es wird aber das Honig eingetheilt in gezeideltes Honig und in gefeimtes. Das erste begreiffet das in seinem Kof noch befindliche, wie selbiges aus dem Stocke Scheiben weiß geschnitten worden, und ist theils das gemeine, so brauner Farbe, theils das derbe knorrichte und mehrentheils weisse, welches auch Zucker-Honig genennet wird, und das Jungfern-Honig; Jungfern-Honig aber heisset dasjenige, so ohne vorhergehende Selmung von sich selbst aus dem mit Fleis angelesenen weissesten, ja von aller Brüte befreyeten Kof Gewircke oder Waben stieset und abtruffet, und weil es besser als das durch die Wärme von dem Kof geschiedene und also gezwungen geläuterte Honig, auch daher ganz weiß und klar ist, besonders in ein rein Geschir gethan, und an einem feischen Ort wohl verwahret aufgehoben wird; das letzte wird wiederum eingetheilt in das eigentlich soenannte gefeimte Honig, und in das grobe oder Leb-Honig, welches dasjenige, so nicht mehr von selbst durch die Wärme aus dem Kof laufen wollen, sondern durch einen die Gewircken und in heissem Wasser ziemlich warm gemachten Sack hindurch gepresset werden müssen, siehe unten Honigzeimen; aus dem überbliebenen aber wird hernach das Wachs zubereitet, davon dieses Wort nachzutragen. Noch eine Art des Honigs giebt es, welches man Linden-Honig nennet, und in Litthauen, wie auch Kurland von einer besondern Art wilder Bienen, die sich mehrentheils von denen Linden-Bäumen nähren, gemacht, und wegen seiner weissen Farbe und angenehmen Geruches allem andern Honig vorzuziehen wird. Die Güte des Honigs betreffend, so ist unzweifelhaft außer Zweifel der Zeit nach dasjenige Honig, so die Bienen im Frühling und sonderlich im Mayen eintragen, zu welcher Zeit die Blumen und Kräuter in ihrer besten Krafft und Blüte sind, unstrittig das beste; hingegen ist dasjenige, so im Sommer gesammlet wird, schon nicht so gut; das Herbst-Honig aber ist das schlechteste, gleichwie auch das wilde oder Wald-Honig um ein ziemliches schlechter ist, als das so in Höfen und Gärten gesammlet wird. Nächst diesen lässet sich

des Honigs Güte auch aus der Farbe, dem Geruch, Geschmack, der Dicke oder Schwere sichtlich erkennen, dannhero nach dem sogenannten Jungfern-Honig das beste Honig ist: Wenn es Gold-gelber Farbe, eines annehmlichen lieblichen Geruchs, süß und scharff von Geschmack, klar, lauter und durchsichtig, dabei etwas schwer, doch nicht wässerig und stiesend ist. In einem Fasse wird das beste Honig unten gesucht, gleichwie sonst der beste Wein in der Mitten des Fasses, und das beste Oel oben in den Tonnen gefunden wird. Je fester und schwerer demnach das Honig ist, je besser und süßer ist es; also auch, je frischer ein Honig, je besser es ist. Wer Honig kauftet, der sehe zu, daß er solches von bekannten Christlichen und ehnbetrüglischen Leuten bekomme: Denn es giebt böse Menschen, welche Castanien-Mehl oder Hirsen - wie auch Erbsen-Mehl darunters mengen, und damit das Honig gewaltig vermehren, ohne daß der Betrug, sonder vorhergehende Probe, zu erkennen ist. Es bestehet aber diese Probe darinnen, daß man von dem Honig etwas kochet und schäumt, und in ein gläsernes Geschirre thut: Erscheinet es in solchem oben auf ganz trübe, so ist das Honig mit obgedachtem Mehle verfälset, sincket aber durch diese Probe das Trübe in dem Glase zu Boden, so ist das Honig sonst mit einem schweren Pulver vermengert worden. Das Honig hat eine zarte, subtiler und balsamische Eigenschaft zu wärmen, zu zertheilen, zu reinigen und auszutreiben, die Lebens-Geister zu vermehren, und alles, was darein gelegt, oder worin es vermischt wird, lanæ Zeit frisch zu erhalten, und für aller Fäulung, besser als der Zucker thun kan, zu verwahren: Wie denn die Veis-Zweige oder Wroff-Reiser, wenn man sie in Honig in einer blechernen Röhre oder einem andern Geschirre also einlegt, daß sie von dem Honig ganz umgeben werden, auf solche Art ein paar Monat lang frisch erhalten, und an weit entfernte Dorte also nützlich verschicket werden können; ja, da der Zucker vor diejem noch nicht so gemein war, wurden alle Früchte mit Honig eingemacht. Weil aber das Honig hernächst auch eine gährende Krafft hat, welche, wenn sie einen bequemen Zunder im Leibe findet, ein unnütliches Aufwallen in denen Säften, und dahero gefährliche Krankheiten verursacht, als sollen sich junge hitzige, cholerische Leute, und die eine sächtige Säure im Leibe haben, dessen enthalten, hingegen aber dasselbe kalten, kalten, süßigen und phlegmatischen Personen überlassen, massen es im Husten oder andern von kalten Flüssigkeiten herrührenden Beschwerden, ingleichen in allen Verstopfungen der Nieren und Zufällen des Harns sehr gute Dienste thut. Das rohe ungefeimte Honig verursacht Blähungen, und zu viel genossen, Unthauung und Eckel. Das Honig, so bitterlich und sauer ist, dergleichen an manchen Orten gefunden wird, soll man wegen seiner Schädlichkeit nicht gebrauchen, sondern als einen Gift siehen. In der Medicin dienet das Honig nicht nur mit verschiednen Kräutern componiret in mancherley Zufällen, sondern es hat

hat, das daraus bereite Del, Wasser der Spi-
ritus, Esig und dergleichen seinen grossen Nu-
zen in denen allermeisten Krankheiten. Siehe
Bienen.

Honig=Blume, siehe Melisse.

Honig-Glecke, heissen an denen Marber-
Bälzen die Glecke, so man zuweilen darinnen
findet; sie bekommen ihren Rahmen daher,
weil man dasir hält, daß sie von dem vielen
Honig entstehen, welchen dieses Thier gerne ge-
niesset, und daher der Hummeln ihren Nestern
sehr nachgeheth, und sie ausfrisset.

Honigseimen, heisset das Honig von dem
Gewürck, (Kos, Waben) oder Wachs scheiden,
läutern und reine machen, welches nach besche-
dener Zeibelung folgender Gestalt geschieht:
Man nimmet, nachdem man wenig oder viel Ho-
nig zu bekommen begeheth, einen grossen oder klei-
nen Topff, der unten einen Zapffen hat, und
thut in diesen erstlich die reinen und schönsten
mit einem Messer wohl durchschnitene Honig-
Stücken allein, ohne daß sie mit den andern ver-
menat seyn, denn diese müssen auch ihre eigene
Geschirre haben: Der volle Topf wird mit dem
Zapffen wohl verwahrt und zugemacht, über
ein ziemliches Feuer in einem Kessel, darinnen
heisses Wasser ist, gesezet. Wenn er nun eine
welle in siedendem Wasser gestanden, und man
hat ihn etliche mahl umgerührt, so zergethet das
Honig dünn: Da muß denn der Topf aus dem
Wasser gehoben und der Zapffen abgezogen wer-
den, worauf das zergangene Honig durch ein
Flas, mit heissem Wasser, warm gemachtes
Tüchlein in ein untergehaltenes reines Geschir
läufft. Will nichts mehr nachgeben, so wird es
wieder über dem Kessel zerrieben, und abet-
mahl durchgeschlagen: Wenn nun das beste
heraus ist, so legeth man das übrige geringe auch
in den Topf, verfähret mit diesem, wie mit dem
vorigen, nur daß man das durch das Tüchlein
laufende Honig in ein sonderbares Gefässe lau-
fend läffet. Wo nun nichts mehr aus dem Zapffen-
Loch heraus will, wärmet man das zurücke ge-
bliebene Dicke wieder im Kessel, schüttet sol-
ches in einen ziemlichen mit heissem Wasser
warm gemachten Sack, und presset das übrige
vollends aus, doch muß die Presse auf gleiche
Art vorher wohl erwärmet seyn. Dieses Ho-
nig wird wiederum in ein besonderes Geschir
gethan; die Hefen aber davon, oder das, was
sich im Sack angehängt, wird mit gefottenem
Brunnen-Wasser wohl gewaschen, und dieses
Honig-Wasser sodenn zum Meest gebraucht.
Eine andere Art das Honig zu seimen ist fol-
gende: Man nimmet zweien Feuer=Vöcke, und
setet sie auf einen Herd gegen einander, dar-
auf legeth man zwey Schienen Eisen, nicht weit
von einander: Alsdenn thut man das Honig
in Milch = Aesche, so Löcher mit Zapffen haben,
und seteth die Aesche mit Honig auf die Schien-
Eisen, und machet folglich ein lindes Kohl-
Feuer darunter, damit das Honig in das Aes-
chen mit mäglichem flüßig werde und zerget-
he, läffet hierauf immerzu das zergange-
ne Honig aus den Aeschen in ein Geschir
lauffen, und gieffet es sodenn in einen feinen
neuen reinen Topff; das thut, man so lange,

als noch Honia vorhanden ist, und dessen aus
den Aeschen läufft. Wenn nichts mehr vorhan-
den, so thut man das Kos (oder die Waben)
auch zusammen, daß dieses vor sich bleibet, denn
das Honia hat diese Art, daß, so es ihm ein wenig
heiß gehet, dasselbe bald flüßig wird, und sich
vom Wachs ohne sonderbare grosse Mühe bald
absondert. Damit man aber wissen könne, wie
viel man des Honigs hat, soll man die Topffe
zuvor mit Wasser überschlagen, und darauf
zeichnen, wie viel ein ieder Topff halte, und wie
weit man das Honig in die Topffe giesen soll;
darnach kan man es nach der Kanne oder Köf-
sel, wie recht ist, verkaufen, so wird niemand
betrogen. Wenn das Honig sich in dem Topffe
gesezet hat, so pfeget dasjenige Kos oder unsau-
bere Wesen, so mit durchzegaugen, und vom
Honig sich abgefondert, oben auf den Topffen
sich zusamen zu begeben; dasselbe unsaubere We-
sen soll man mit einem Köffel bis auf das lau-
tere Honia hinweg nehmen, und zum Kos thun,
damit das Honia von dem Schaum nicht so un-
scheinlich gemacht werde. Ubelriechendes Ho-
nig sonst zu läutern, und ihm einen guten Ge-
schmack zu geben: Nimmet man ein Maas oder
Kanne laulicht Wasser, mischet es mit so viel
Honig, thut ein Quentlein zerstoßene Würz-
Relcken in einem Säcklein darzu, und läffet es
also bey einem gelinden Feuer sieden, bis das
Wasser alles heraus dünstet; man muß es aber
dabey wohl abschäumen. Das geseimte Honig
wird in ein kühles, aber auch lüftiges Gemach
gesezet, und bis zum Gebrauch aufgehoben;
worbey wohl in Acht zu nehmen, daß man das-
selbe ja nicht an die Sonne setze, denn es erfau-
ret davon, und die Bienen, die damit gespeiset
werden, sterben gerne davon. Wer bey dem
Honigseimen den Backofen zu Hülffe nimmet,
der wird dem Honig die Farbe, den Geschmack,
und die meiste Kraft benehmen, auch nicht ver-
hindern können, daß sich nicht das Wachs sehr
darunter mische. Ein Haus-Vater soll seinen
durch das Zeidelnerhaltenes Honig nicht alle
seimen oder verkaufen lassen, sondern einen gu-
ten Theil davon im Kos im Vorrath behalten,
damit man, falls die Bienen den Winter durch
einigen Mangel an ihrer Nahrung leiden sol-
ten, dieselben damit speisen könne; so ist auch
das noch im Kos seyende Honig viel besser und
bequemer, als das geseimte, denen Bienen zu
geben: Denn man darff Winters-Zeit solches
nur an einen Stecken machen, und es oben ins
Haupt zu denen Bienen legen, so vertragen sie
dasselbe bald in ihre Arbeit und lediges Kos;
das geseimte Honig aber, muß man in Käse-
Näpffen, oder welches noch beßer, in ein hölz-
ernes Kästlein oder Tröglein thun, und oben dar-
über kleine Rütthgen legen, daß sie darauf geben,
und das Honig gebrauchen können: doch wird
auch dieses Honig in den Stöcken bald zu hart,
daß es die Bienen nicht genießten können, dero-
wegen das noch im Kos befindliche Honig vor
gedachter massen am besten ist.

Honig=Thau, ist ein übler Zufall oder
Krankheit, so meist im Frühling und um die
Zeit das schaffende und blühende Korn, sonde-
lich welches geil sehet, ingleichen die starck aus-

treibende und blühende Bäume, nicht weniger auch Bohnen und andere Hülsen-Gewächse zu betreffen pfleget, wiewohl deraelichen nicht durchgängig an einem Orte sich ereignet, sondern nur Strichweise bald eine Gegend vor der andern, bald eine Gattung der Bäume vor der andern, ja bald nur eine Seite des Baumes vor der andern davon gerühret wird; wie denn bey aenauer Observanz entdeckt worden, daß der Rus-Baum ganz und gar von dem Honig-Thau verschonet bleibe: Auch wird dieser Thau in einem Jahre mehr als in einem andern vornehmlich aber und am allermeisten verspüret, wenn auf vorher gegangene Nässe oder kleinen Regen alsbald Sonnenschein und Hitze erfolgt, daher man eben nach der gemeinen Redens-Art davor hält, daß der Honig-Thau aus der Luft herab gefallen. Er setzet sich alsdenn an die Blüte und Sproßlinge der Bäume und andere Gewächse als eine klebende Materie, verkleistert gleichsam die Herz-Blättlein oder Blüten, daß ihnen die treibende Kraft benommen wird, daher sie ganz weick werden, zusammen schrumpffen, abfallen oder die Blätter bekommen wenigstens braun-gelbe Flecke. Auf diese beschriebene Weise liegt er etliche Tage auf den Bäumen und Getraide, zumahl wenn ihn nicht etwa ein kurz darauf fallender Regen wieder abspület, und erwachsen bey der ersten Art insgemein kleine Würme oder Maden, die durch ihr Antreffen das Abfallen der Blätter und Blüten befördern; die andere damit befallene Art, nemlich das Getraide, bleibet taub, oder degeneriret in die sogenannte Mutter-Zapfen, davon weiter unten Korn-Mutter nachzuschlagen. Der Geschmack dieses Thaues ist so süsse als Honig, jedoch etwas piquant, daher er von den Bienen als eine ihnen gar nützliche Speise fleißig gesamlet wird, wiewohl sie diesen nicht ohne Unterscheid nehmen, sondern allein den weissen aufsuchen, den gelben aber vorbegehen als eine ihnen gar schlimme Kost. Ueberhaupt aber wird er von denen Schälern vor ein den Schaafen höchst schädliches Gift gehalten, wenn er etwa auf das Gras und andere Weide gefallen. Was im übrigen seinen Wirkung und dessen Natur belanget, findet man bey den Natur-Kündigern sowohl, als bey klugen und verständigen Land-Wirtschaften viele und mancherley Meinungen, so daß dessen Generation bald einer ſibeln Constellation, bald der Erde und Luft, bald dem Gewächse selbst zugeschrieben wird, welches letzte die meisten unserer Zeit als die Haupt-Ursache annehmen, insmassen die gleich anfangs beschriebene Umstände sich am allerbesten daraus erklären lassen; jedoch muß die Erde und Luft oder die daraus erwachsene Witterung ebenfalls das ihrige mit beytragen.

Hopffe, ist eine herrliche Sache vor einen Hauswirt, nicht nur zum Bierbrauen, sondern auch zum Handel, wo er damit recht umzuspringen weiß. Das Gewächse hat dünne in einander verwickelte Wurzeln, und lange, dünne, raneigte raube Stengel, in denen es an Stangen, Bäumen und was es ergreifen kan: hinauf klettert. Die Blätter sind breit, den Stick-

wurz- oder Zaunrüben-Blättern nicht ungleich, aber schwätzlichter, rauh, zerkerbt, und Paar-weis gegen einander über an ihrem Stengel oder Ranken, mit langen röthlichten und rauhen Stielen hängend. Die Blüten sind klein, weiß oder licht-gelb, in Gestalt der Trauben zusammen gesetzt. Die Früchte, oder der Hopffen selbst, welche nicht aus der Blüte, sondern an besondern Orten hervor kommen, sind länglicht runde, aus vielen Schuppen-förmigen Blättlein bestehende Häuptlein, welche eine weiß-gelblichte Farbe, einen starcken und durchdringenden Geruch, und kleine schwarzlichte Saamförmlein haben. Es ist aber der Hopffen eigentlich zweyerley Sorten, als zahmer oder Garten-Hopffen und wilder, den man auch Rasen- oder Weiden-(Hecken- und Staubden-) Hopffen nennet. Jener ist der edelste an Geruch, Kraft und Wirkung, hat auch viel kleine Stacheln oder Nadeln, damit er angreiffet, und muß noch überdies mit grosser Mühe und Arbeit gezogen werden; da hingegen der wilde Hopffe sich nicht alleine selbst zeuget, und sich an die Weiden, als ein Wein-Reben anhänget, auch in den Hecken und Gebüsch manchemahl häufig wächset, sondern auch nicht allzeit etwas austrägtliches an seinen Ranken hat, wiewohl man ihn doch bisweilen unter andern Hopffen zum Biere gebrauchet. Es wird aber beyderley Hopffen noch ferner eingetheilet, und zwar der Garten-Hopffen, in Früh- und Spät-Hopffen; der Weiden- oder Staubden-Hopffen aber in den der grosse Häupter, und in solchen, der kleine Häuptlein hat: Der frühe Garten-Hopffen welchen man auch den August- oder August-Hopffen nennet, schläget am ersten aus, und wird von den Bierbrauern für den besten gehalten, besommt grosse viele Keimen und Ranken, nebst grossen langen Häuptern, und beginnet insgemein vierzehn Tage vor dem andern zeitig und reif zu werden; dieser ergiebet sich auch eher im Sud, weil er nicht so hart ist. Der späte Garten-Hopffen hingegen ist mit kleinen Ranken und Keimen, nebst kleinen Häuptern versehen, und wird erst im September um Michaelis reif. Ueberhaupt aber ist der Garten-Hopffen unterschieden nach der Landes-Art, und wird vor allen andern dem Bohmischen Hopffen der Preis zugeschrieben, daß er das Bier am besten würcke. Der Weiden-Hopffen, so grosse Häupter hat, die sich wohl schliessen und den Saamen nicht bald fallen lassen, ist der beste; dahingegen der andere, so kleine runde Häuptlein hat die sich von der Hülse bald aufthun, und den Saamen fallen lassen, taub wird, und nichts nutz ist, auch deswegen, weil er den Saamen und das Wehl heraus lauffen läßt, nur Läufer genennet wird. Der Hopffe hat bekannter massen einen scharffen bitteren Geschmack, daneben die Kraft zu reinigen, zu wärmen, zu öffnen und zu zertheilen; daher er auch von einigen als ein Blut-reinigendes, und die Verstopffung der inwendigen Theile wegnehmendes Mittel recommendiret wird. In Milch gesetzt und davon getruncken, tödter er Bauch-Würme. In Bier oder Wein gekocht und äußerlich aufgelegt, lindert er alle von

von Fäulen, Verrenkungen oder Geschwulsten herrührende Schmerzen. Am allermeisten wird er zum Biere gebraucht, bey welchem er dasjenige thut, was das Salz bey denen Speifen und andern Sachen, so man aufbehalten will, verriethet, massen er demselben nicht nur eine angenehme Würke giebet, sondern auch der Säure wehret, und das Bier länger gut erhält, zumahl wenn er wohl gekocht, und in behöriger Proportion genommen wird, denn wo man solche überschreitet, und des Hopfens zu viel nimmt, pfleget er Hitze, Haupt-Wehe und Blähungen zu verursachen.

Hopfen-Bau, ist diejenige Wissenschaft, welche erfordert wird, den Hopfen nach seiner Natur in das Erdreich zu legen, denselben gehörig zu pflanzen, zu warten und zu pflegen, das er durch seinen oedenlichen Wachsthum, mit göttlicher Hülffe die darauf gewendete Bemühung mit gutem Nutzen belohne. Es erfordert demnach insonderheit der Hopffe einen feuchten Grund und Boden, der darben lücker und geil seyn, und ein schwarzes Erdreich haben muß, damit der Regen und Feuchtigkeit wohl eindringen möge. Erwählet man nun zum Hopfen-Berg oder Hopfen-Garten einen Neubruch, das ist ein solches Stücker Land, welches gar niemahls angebauet gewesen, oder aber ein Stückerfeld, so eine lange Zeit ungebaut und brach gelassen worden, so muß man solches zuvor im Herbst wohl umhacken oder ackern, und diese Arbeit im Frühling noch zimahl vornehmen; nimmt man aber einen schon vorher wohl gebaueten Acker darzu, so läßt man die ersteamelte Arbeit im Herbst unterwegens, und richtet den Platz erst im Früh-Jahr zum Hopfen an. Hierauf macht man Gruben, eine iedliche ohngefähr fünf Viertel Elle im Diameter weit, und etwan eines halben Knies tieff, fünfthalb ober auch fünf Schuh von einander, dünget solche mit Schweine-Mist, und leget sodenn die junge Fächser oder Hopfen-Wurkeln einer Spannen lang, mit über sich stehenden Augen oder Knöpfen, und zwar an der Zahl drey, vier bis sechs darein, nachdem sie nemlich stark oder geringe sind, damit, wenn etwan eines oder das andere dahinten bleibe, doch die übrigen aufschlagen mögen. Wenn denn die Fächser in die Gruben gelegt, und selbige mit dem aus den Gruben gestochenen Erdreich wieder zugedecket worden, so pfleget man gemeinlich zu ieder Grube einen Stecken oder Pfählchen zu stecken, damit man wisse, wo der Hopfen liege; da denn derselbige bereits das erste Jahr etwa anderthalb Ellen, oder auch eines Mannes hoch aufwächst, und zuweilen trägt welches aber nicht allezeit, und auch nicht in großer Menge geschieht, bis er in dem Grund recht eingewurzelt ist. Es geschieht aber solche Pflanz- und Einlegung drey Tage vor und drey Tage nach dem neuen Mond, und pfleget man solche im Frühling mit demjenigen Hopfen, der grosse Dolden oder Häupter hat, im Herbst aber mit demjenigen, der mit kleinen Häuptlein versehen ist, vorzunehmen, wiewohl man den Hopfen an manchen Orten ohne Unterscheid im Frühling einzulegen pflegt. Im Majo kurz vor oder auch im Junio nach Pflingsten im alten

Monden behacket und bewallet (das ist, mit Erden beschüttet) man solchen einaeleaten Hopfen zum erstenmahl, damit er wohl bewurkele und aufwache, läßt ihn also liegen, bis auf die Fasten, da er, wie der alte Hopfen, (wiewohl zum erstenmahl) im letzten Viertel des Monats Martii, oder nachdem sonst die Witterung und die Jahrs-Zeit darnach ist, beschnitten, auch behacket und befüllet, oder beworfen wird. Sobald solches geschehen, muß man etwas in der Mitte des Aprils oder doch bald darnach im Zunehmen des Monden die Stangen darzu stecken, und die Schößlein mit Gersten-Stroh oder etwas andern anleiten und anbinden, damit die Neben in die Höhe steigen mögen, und können an eine Stange zwey, drey oder vier Ranken gebunden werden. Die Stangen aber sollen ziemlich dick und stark seyn, obgleich derselben eine geringere Anzahl vorhanden, so daß sie deswegen desto weiter aus einander gestreckt werden müssen, allermassen darum des Hopfens weder weniger oder mehr wird, sondern die Dolden werden nur desto größer, und der Hopfen erzeiget, wenn der Stangen weniger sind, indem er besser Raum zu wachsen hat. Wenn also der Hopfen bis auf die Helffte der Stangen gewachsen, muß er wieder, wie vorher gehacket, und also demselben fortgeholfen werden; je geiler aber der Hopfen antreibt, je stärker und höher sollen die Stangen seyn, angesehen er sonst nicht so gut blühen kan, daran doch am meisten gelegen ist. Nach dem Stängeln oder Anleiten, muß man auch das Blaten oder Belauben nicht unterlassen, sondern dasselbige, wie bey denen Wein-Stöcken verrichten, man muß aber nur unten blaten, und die ebern daran sehen lassen. Das Hacken, wovon bereits oben gedacht, muß mit besonderer Behutsamkeit geschehen, damit die Fächser und Wurzeln nicht verletzet werden. Die erste Hacke wird vorgenommen, nach Beschaffenheit der Witterung im Martio oder April, im abnehmenden Monden; die andere geschieht, wenn die Neben gewachsen, und zum zweyten mahl an die Stangen gebunden werden; die dritte wird verrichtet, wenn der Hopfen angeflögen und zu blühen anfänget. Nach solchen muß man das unnütze Gewächs und die Fasern an der Wurzel weg schneiden, und den Sommer über das Gras fleißig ausfäten, damit dem Hopfen weder die Krafft noch der Sonnenschein benommen, und derselbe dadurch ruiniret werden möge, daher pfleget man auch, ausser den Hopfen-Gruben den andern Boden nicht zu düngen, weil sonst zu viel Unkraut darinnen wachsen würde; so müssen nicht weniger die Wildlinge, ingleichen die Neben- und Wasser-Zweige fleißig weggeschnitten werden, damit selbige denen Neben nicht den Saft und die Nahrung benehmen. Zur Zeit der Blüte, welche sich um Jacobi hervorhuth, kan der Hopfen am allerersten durch den Mehlthau, als seinen ärgsten Feind, ganz unbrauchbar und zu nichte gemacht werden; es soll aber solches nicht so leichtlich geschehen, wenn der Hopfen mit gutem Schweine-Mist gedünget wird, welche Düngung man fast alle drey Jahr im October, da der Hopfen wieder gedacket ist, wiederholen,

und den Schweine-Mist um, und oben auf die Gruben legen soll, damit er den Winter über unter dem Schnee sich erliege, und den Boden wohl geil mache. Sobald der Hopfen reiff, welches ar leicht an dem starcken und in den Köpff steigenden Geruch, den er um Egidii zu bekommen pflegt, abzunehmen ist, soll er, wo möglich, bey schönem und trockenem Wetter, ehe sich die Häupter anschließen und den Saamen fallen lassen, oder auch dieselben schwarz werden, abgenommen und etwan eine Elle hoch über dem Stocck abgeschnitten, hernach die Stangen, samt dem daran befindlichen Hopffen aus der Erde gezogen, und solcher von den Stangen über einen Hauffen gewunden werden, bis man davon eine Würde oder Fuder machen, und nach Hause schaffen kan; wenn aber, wie oft geschieht, die Wipfel oben zusammen gewachsen, und sich mit einander verwirren, alsdenn müssen dieselben Stangen zugleich ansiehoben, und das verwickelte mit einer Sichel oben abgeschnitten werden. Zu Hause wird er entweder auf eine Tenne, oder auch sonst in das Haus auf einen Hauffen geleet; doch darf man ihn nicht lange also über einem Hauffen liegen lassen, damit er über einander nicht erwarme, und davon Schaden nehme; sondern man soll denselben durch das Gefüde oder besondere Hopffen-Pflücker fein bald von den Neben abpflücken lassen. Da aber etliche wegen darzwischen fallender Verhindernisse nicht sobald zu dem Abpflücken gelangen können, pflegen sie zwar denselben also in dem Hanfen umrühren oder umwenden zu lassen; so aber ganz nicht dientlich, weil sich das Hopffen-Mehl, so doch das beste an denselben, dadurch gar sehr auerühret; eben gleich, als da der Hopffen, wenn im Herbst sobald keine Zeit zum Abpflücken vorhanden, indessen von einigen an den Stangen gelehnet, oder losgeschnitten, und also etwan noch ein vierzehn Tage im Felde gelassen wird: Denn darvon gleichergestalt durchaus nichts zu halten, weil die vielmahls darzwischen kommenden starcken Winde das Hopffen-Mehl ebener massen starck austauben, oder auswehen. Aus gleichmäßiger Ursache muß man auch bey dem Abpflücken acht haben, daß der Hopffen nicht zu sehr gerühret und geschüttelt, und nur die Häupter allein abgepflückt werden. Nach dem Abpflücken muß man selbigen auf einen weiten und lüfftigen Boden, jedoch nicht gar zu dicke, sondern nur etwan einer queren Hand hoch, auf einander schütten, und also bey vierzehn Tagen liegen lassen, damit er wohl austrocknen, und nicht auf einander dampfen, schimmlicht werden und ersticken möge. Wenn er nun trocken, kan man ihn auf einen Hauffen zusammen thun, und damit er nicht verrieche, und seine Kraft verliere, mit Luchern zudecken, oder aber, wenn dessen viel, in eine sonderbare Hopffen-Kammer aufschütten und dicke zusammen thun, oder auch in grossen Käffern, wie auch sogenannten Ho-

pfen-Kasten wohl eingedruckt, oder, noch besser, eingepresst werden, nach eines jeden Hauswirts Gutbefinden, verwahren. In dem Hopffen-Berg oder Hopffen-Garten aber ist hernach nichts weiters zu thun, als daß die Stöcke umgehauen, und im October im alten Monden beackert, die Keimen aber wieder mit Erden zugedeckt, und solcher gestalt über Winter, bis wieder auf die künftige Kassen liegen gelassen, die ausgezogene Stangen aber über einen Hauffen zusammen geschlichtet werden. Mit dem Hopffen-Nutzen hat es insgemein diese Bewandniß, daß derjenige, welcher Mittel und Gelegenheit hat, denselben bey wohlfeiler Zeit in Verboth zu lassen, ins künftige sich guten Nutzens davon zu getrösten; denn bald geräth der Hopffen, und bald verdirbt er wiederum, deswegen er auch bald theuer, bald wohlfeil ist; und mag im Geantheil derjenige, der ihn alsebold verstoffet, und noch wohl um ein geringes hingeben mag, sich wenig Nutzens davon zu erfreuen haben, bevorab, wenn er die Arbeit nicht selbst verrichtet, sondern vielmehr wohl verlohnen muß.

Hopffen-Berg, Hopffen-Garten, ist ein gemeinlich etwas abhängiges Stücke Land, worauf der Hopffen erbauet wird. Wie derselbe anaalegt und tractiret werden muß, ist kurz vorhero bey dem Hopffen-Bau angeführet worden.

Hopffen-Kammer, ist eines von den nöthigsten Stücken eines Brau-Hauses, worinnen der zum Brauen gehörige Hopffen verwahrt wird. Es muß dieselbe in den obern Theilen eines Gebäudes angebracht, und aller Orten genau vermachet werden, damit weder Wetter noch Wind darzu kommen, und dem Hopffen Schaden und Nachtheil verursachen könne. Oder man richtet an stat dieser an dergleichen Orte einen Hopffen-Kasten an, der folgender Gestalt beqvem gemacht werden kan: Man lasse Tab. IV Fig. 7 einen hohen, geräumen und nach erfordernden Umständen proportionirlichen grossen langen Kasten verfertigen, dessen Decke beweglich, dazbey aber in den inneren Raum des Kastens sehr genau und scharff passend zugerichtet, zu eckert hinzogen an den Enden mit Hand-Haken versehen seyn muß. Die Ecken dieses Kastens bestehen aus vier standhaften selten Säulgen, und die beyden schmahlen Seiten sind, um die Dicke des Deckels, und noch darüber etwas kürzer als die langen Seiten, auch darzu, gleichwie der Deckel, versehen beweglich, daß sie sich auf den Boden und zwischen den zwey längsten Seiten-Wänden ganz gedrange hin und her schieben lassen, ingleichen können diese zum Ueberflus noch in der Mitte mit einem bis unten an den Boden gehenden viereckigen Schub-Thürlein versehen seyn. Wenn nun dergleichen Kasten mit Hopffen angefület und wohl eingedruckt worden kan, kan man solchen darinnen, vermittelst des Deckels, nicht nur in diesem derben guten Stande erhalte-

erhalten, sondern auch auf bedürftenden Fall durch das Thürlein, wenn es aufgehoben, so viel als dessen nothig, bequem davon heraus nehmen. Wird aber hiedurch hinter der Thür ein ziemlich merklicher Raum leer gemacht, so schiebet man nur die Seite mit dem gedachten Thürlein weiter hinein, und drückt sie vermittelst ein paar Stifftlein Holz, die man an die Ecken des Kastens, und an erwehnte bewegliche Seite stark anstemmet, wiederum an den übrigen eingedruckten Hopfen, den Deckel aber schiebet man um so viel weiter, als die gedachte Seite hinein gedrückt worden, so kan bey erster Bedürfnis von dem verwahrten Hopfen gar bequem eine Parthey wieder heraus genommen, und damit so lange auf beschriebene Art fortgefahren werden, bis der sämtliche Hopfen verthan. Wollte man nun, ehe der Kasten gang geleeret, solchen gerne wieder mit neuem Hopfen anfüllen, darf man nur die hinein gehobene Seite zurück bis an das Ende ziehen, den leeren Raum damit voll drücken, auch mit dem Deckel gehörig verwahren, dargegen aber bey nächstem Gebrauch die andere kurze Seiten-Wand eröffnen, und auf gleiche Weise mit dieser verfahren, wie mit der vorhergehenden, so kan ein sorgfältiger Haus-Wirt immer einen guten Vorrath bey der Hand haben, und sich dessen mit großem Vortheil bedienen.

Hopfen-Keimigen, Hopfen-Sparges, Hopfen-Sprossen, heißen diejenigen kleinen Keime, welche im Frühling aus der Wurzel des Hopfens hervor sprossen, und nicht nur eine gute Heblüts = Keimigung abgeben, sondern auch denen Verstopfungen des Bauchs, der Leber und des Milzes, weil sie eine kühlende Eigenschaft haben, widerstehen, und daher in der Speise warm und freicapret, mit einer Butter-Brühe, oder mit zerlassener Butter zugerichtet, oder kalt mit Eßig und Baum-Del zum Salat genuset werden, nachdem man sie vorher sauber wuket, in kaltem Wasser reinlich auswäschet, in ein wenig gesalzenem Wasser weich kochen lässet, und sie nach diesem in allen gleich dem Spargel zurechtet und gebrauchet.

Hopfen = Alee, siehe Alee.

Hopfen = Pflücker, wo bey einem Gute ein starker Hopfen = Bau ist, also, daß das Hopfen = Pflücken durch das eigene Gesinde nicht nach Erfordern verrichtet werden kan, da pfeget man zu solcher Arbeit Weiber und junge Leute um ein geringes Lohn zu nehmen, welche Hopfen = Pflücker genennet werden. An vielen Orten müssen die Unterthanen das Hopfen = Pflücken als eine Fröhne verrichten. Auf was Art hierbey der Hopfen in acht zu nehmen, ist bereits unter dem Wort Hopfen = Bau erwähnt worden.

Hopfen-Salat, Hopfen-Sparges oder Hopfen-Sprossen-Salat, siehe Hopfen-Keimigen.

Hopfen-Scheffel, siehe Scheffel.

Hopfen = Stange, ist eine lange Stange welche, um ihres geraden Buchses willen vor Niedermachung des Busch = Holzes, auf einem Gebaue ausgejuchet, oder auch auf alten Gebauen, wo allenfalls das Holz zu dichte stehet, ausgehauen, und im Früh-Jahr neben die Hopfen-Fächer in die Erde, wenn vorhero mit dem Pfahl = Eisen ein Loch darzu gemacht worden, eingestossen wird, damit die Hopfen = Reben davon in die Höhe steigen, und sich aufrecht halten können. Die Stangen müssen, damit ihnen der Wind nicht so leicht Schaden thue, ziemlich dick und stark seyn, und der Abgang an verkauten, zerbrochenen und gemausten Stücken, alljährlich wieder ersetzt werden.

Horbelt, siehe Bläß = Ente.

Horde, Hurd, wird ein viereckigtes Geflecht von Weiden = Gerten genennet, dessen Größe, Dichte, Stärke und Schwäche nach dem unterschiedlichen Gebrauch derselben eingerichtet wird. Man hat deren verschiedene Gattungen, als Darr = Zorden, Kasse = Zorden, Schaaf = Zorden, welche unter ihren besondern Benennungen vorkommen, und daselbst erläutert zu finden.

Horn, ist das harte, krumme und zugespitzte Gewächse, welches bey verschiedenen sowohl zahmen als wilden Thieren aus dem Kopfe steigt; und wird darbey angemercket, daß diejenigen Thiere, so dergleichen auf dem Kopfe tragen, auch zugleich gespaltene Klauen haben. Die Ochsen haben zwey runde auf allerley Arten gekrümmete, und spitzig zulauffende Hörner, worauf ihnen an einigen Orten, wo die Hals = Joche nicht gebräuchlich, das Kopf = Joch gebunden und befestiget wird; gleiche Hörner haben auch die Kühe, und will man deren Alter aus denen an dem dicksten Theile befindlichen Ringeln, so bey einigen mehr als bey den andern sichtbar sind, annehmen und judiciren. Die Hörner der Widder oder Schaaf = Böcke, ingleichen der Ziegen = Böcke, haben Keiffe, sind krumm und oft gewunden. Die Stein = Böcks = Hörner sind rückwärts gebogen, und von solcher Größe, daß sie öfters achtzehn bis zwanzig Pfund schwer gefunden werden. Die Hörner der Gemsen sind kleiner, aber ebenfalls hinterwärts gebogen, und fast wie ein Haacken gekrümmet. Aus denen Hörnern des Rind = Schaaf = und Ziegen = Viehes, wird von denen Drechsleren, Stamm = Machern, Wild = Ruff = und Horn = Drehern, allerley Arbeit gemacht, und dieselben insonderheit mit allerhand Fatben gar schön gebeitzt.

Horn, wird auch der äußerste Theil an dem Fusse eines Pferdes, Fels oder Maul = Thieres genennet, welcher sonst der Huf heisset.

Horn = Wule, siehe Wule.

Horn-Jessel, ist ein schmaler lederner Riemen, welchen ein Jäger über die linke Achsel an der rechten Seiten herunter hängend, und sein Hief = oder Stiff = Horn mit dem gewöhnlichen

den Horn-Satz daran gefesselt hat. Nach dem Stande derjenigen, der es trägt, ist es entweder ganz schlecht, nur von Corduan, oder ist mit silbernen, auch mit silbernen Buckeln und Schnallen beschlagen, oder ganz von silbernen Dressen gemacht.

Horn-Fisch, ist ein See-Fisch, und zwar von zweyerley Gattungen: Jedoch ist nicht nöthig, hier viel davon zu gedencken. s. Natur-Lexic.

Horniß, ist ein fliegendes Ungeziefer, welches der äußerlichen Gestalt und Ansehen nach denen Wespen ganz ähnlich, aber weit größer und länger, auch mit einem längern Stachel versehen ist. Ihr Stich ist so schädlich, daß nach der gemeinen Sage ihrer drey eynen Menschen, und ihrer neun ein Pferd sollen umbringen können. Sie nisten wie die Wespen, und hängen ihre Gebäude an die Wände und Dächer, doch wohnen sie meistens in den hohlen Bäumen, und in den ledigen Wald-Beuten, woraus sie die Bienen vertrieben haben. Sie sind denen Fliegen und Bienen sehr auffällig, und rauben denen letztern nicht allein das Honig, sondern bringen sie auch gar ums Leben, wo sie anders durch die Enge des Eingangs in denen Bienen-Stöcken nicht daran verhindert werden. Man mag ihnen dahero, wenn man sie bey denen Bienen-Stöcken merckt, aufpassen, und sie mit einer starken Bircken-Ruthen zu Boden schlagen und zertreten, oder sind sie etwan in einem hohlen vom Hause abgetrennten Baum, so ziehe man einen Wisch Werck durch zerlassenes Pech, wickele solches in ein anderes Werck, und verstopfe ihr Loch des Morgens frühe, zünde das Werck hernach an, so lodert das lockere zwar bald hinweg, das gepichte aber bleibet vor dem Loche, da sie ein- und ausfliegen, kleben, dabey warte man denen, die ohngefehr durchzwischen und ausreißen wollen, mit brennenden Stroh-Wischen auf, so werden wenig durchkommen können. Man muß aber Wasser bey Händen haben, damit man, wenn der Baum anbrennen will, denselben löschen könne. Hätten hingegen die Hornissen ihr Nest in einem Gebäude, dazu man mit keinem Feuer nahen darf, so stecke man etliche Leim-Spindeln auf eine Stange, und stelle sie vors Loch, und wenn man die Leim-Spindeln nur ein wenig mit Honig bestreicht, so sitzen sie Hauffen-weis darauf, theils bleiben kleben, theils fallen herunter, weil sie aber nicht fliegen können, kan man sie zertreten. Wenn ein Mensch von einer Hornisse gestochen ist, soll man etliche Fliegen fangen und auf dem Stich zerdrucken, so vergehet die Geschwulst und der Schmerz. Ist aber ein Stücke Vieh von dergleichen Ungeziefer gestochen, so darf man nur Bleiweiß mit Wasser zerreiben, und den Stich damit bestreichen.

Horn-Kirsch, siehe Cornel-Beere.

Horn-Klufft, ist ein Gebrechen, deme sowohl Pferde, Esel und Maul-Thiere, als Och-

sen und Kühe unterworfen sind, und bestehet solches darinnen, wenn bey denen ersten die Hüfe, bey denen letztern aber die Klauen von einander reißen und aufspalten. Wenn ein Pferd z. e. eine Horn-Klufft hat, es seye durchaus oder halb, so räumet sie sauber aus, und schabets mit einem Messer zu beyden Seiten, damit sie gar frisch verneuert werde, so nimmet sie die Salbe desto eher an, und heilet auch geschwinder, doch verhütet, so viel möglich, daß sie nicht klutend gemacht werde: Sodenn nehmet Vocks-Unschlitt, Zucker, Terpentin, weiß Harz von den Cantien, neues Wachs, guten Firnis und Baum-Oel, eines so viel als des andern, nachdem ihr viel oder wenig haben wollet, laffet es in einer Pfanne bey einem Feuer unter einander zergehen, und wiederum kalt werden: streichet davon in die geräumte und gesäuberte Horn-Klufft, so viel ihr darein bringen könnet, laffet das Pferd drey oder vier Tage lang, auch wo es seyn kan, hoch länger stehen, wo aber nicht, und es muß geritten werden, oder sonst Dienst thun, so saubert die Klufft jedesmahl wieder aus, und streichet alsdenn die Salbe von neuem aufs beste, als ihr konnet, hinein, wiederholet es auch so offtmahl, als es heraus fällt. Oder: Machet das beschädigte Huf mit einem Messer reine, und schmieret solchen mit gestossenem Huf-Lattich (Kraut und Wurzel unter einander), mit altem Schmeer vermengt, und wiederholet solches, so oft er trocken worden; oder: Nehmet ein Viertel-Pfund neu Wachs, eben so viel gelb Comen-Pech, etwan vor einen Groschen Terpentin, Vocks-Unschlitt oder rein Schmeer ein Viertel-Pfund, und drey oder vier Zwiebeln klein gehackt, laffet alles mit und unter einander in einem Tigel wohl zergehen, und schmieret, wenn es kalt worden, den schadhaften Huf damit, welches den Schaden nicht nur bald heilen, sondern auch den Huf gewaltig wachsend machen wird. Oder: Räumet endlich den Hoth und Unflat aus der Horn-Klufft, tritt aber das Leben heraus, so treibet es wieder zurücke mit dieser Salbe: Man nimmet ein Loth Grün-Span, ein halb Loth Quecksilber, und von drey Ebern das Weiß, machet es zu einer Salbe, und leget es darauf: wenn das Leben wieder hinein getreten, so braucht man diese Salbe: Nehmet Honig ein Viertel-Pfund, sechs Loth Maun, drey Loth Grün-Span, und ein Loth Terpentin, thut alles zusammen in einen neuen Topf, und kocht es gar wohl, rühret es auch während der Zeit immer herum, daß es nicht überlauffe, und schmieret endlich diese Salbe auf die Horn-Klufft, und bindet es mit Wachs zu; die Salbe muß man auch mit einem heißen Eisen einbrennen. Oder nehmet gestampften Hirsen, ein Stück Hirsch-Unschlitt, und das Weiß von einem Ey, siedet es in Wasser wohl, bis es wird wie ein Brod, streichets auf ein Tuch, und bindet es dem Rosse warm über den Fuß, daran der Spalt, oder die Klufft ist, und thut es alle Tage einmahl, so lange

lange bis der Spalt wieder zusammen heiler. Oder siedet Roggen in Wasser, so lange bis ein Brei daraus werde, bindet es mit einem Leder heiß über den Horn-Spalt, das weicht das Horn und ziehet wieder zusammen. Wenn die Ochsen oder Kühe deraletchen Schaden an ihren Klauen bekommen, so muß man ihnen dieselben zuver mit Salz, Del und Wein Esig unter einander vermischet wohl bähen, darnach alt Schmalz in neuem Pech oder Hars zerlassen, und darüber schlagen. Oder man schmeret ihnen das Geleich oder Gelencke unten am Fuß fünf oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweicht und ermilddert es das Horn, und nimmt die Schrunden hinweg. Siehe Horn-Salbe.

Horn-Kuchen, ist eine gewisse Art eines in Form der Hörner gebildeten geringen Gebäckens, worzu der Teig aus Weizen-Mehl, Eiern und süßen Hefen zubereitet ist. Die Kuchen selbst werden, ehe man sie bey gelinder Hitze bäckt, zuvörderst in fast siedend Wasser geschwinde zwey bis dremahl eingetunkt, mittelst eines Schamm-Löffels wieder heraus gelanget, und in ein kaltes Wasser geworfen, von dar aber wieder heraus genommen, und ein paar Stunden auf ein Gitter ge-
leget, daß sie wohl abtropffen. Wenn sie derstalt getrocknet, lassen sie sich etliche Tage auch im Keller des Sommers aufbehalten, ehe man selbige bäckt.

Horn-oder Hirn-Leiste, wird dijenige Leiste genennet, welche bey den Tassen und dergleichen hölzernen Flächen an den Stamm-Enden mittelst einer darein gezogenen Nut ange-
geschoben, und befestiget wird, daß sich die hölzerne Fläche nicht werffen, und gleich einem Horn krumm laufen könne.

Horn-Salbe, ist ein Stück der Koch-Arzney, womit nicht nur allerley Horn-Schäden und Huf-Mängel geheilet, sondern auch die Hüfe in gutem Stand erhalten werden können. Jene sind bey Erklärung derer besondern Huf-Mängel, wie kurz vorher geschehen, mit berühret; von diesen aber hat man folgende hier einzurücken vor nöthig erachtet: Eine treffliche und bewährte Horn-Salbe, welche nicht allein den Huf schön und gut erhält, und wohl wachsen macht, sondern auch Kapffen (Napfen), Maucken, Warzen und dergleichen Gewächse vertreibet, ist diese: Nimm Honig, Lein-Del, Lohr-Del, jedes zwey Loth, altes Schmeer ein Pfund, Wachs und Unschlitt, jedes ein Viertel Pfund, Fichten-Pech ein Pfund, Schwefel und Grün: Span, jedes ein Loth, Echer-Küben, (Stech- oder Steck-Küben), ein halb Pfund, und der schwarzen und rothen grossen Schnecken gleich so viel, als alle diese Stücke wägen, die laß im Mayo und Junio nach und nach in einen sonderlichen Topff einsammeln, und allezeit, nachdem ihrer viele oder wenig, mit Salz überstreuen, so wird eine Salbe daraus; hernach laß dieselbe und die andern weichen Stücke gelinde mit einander aufsiedens; die

harten zerstoße und streue sie unter dem Sieben darunter, rühre es immerdar, und wenn es aufgeflossen, so lasse es erkalten, und hebe es zum Gebrauch auf. Item: nimm ein halb Pfund Wachs, und so viel Hirsch-Unschlitt und Ochsen-Mark, ein Viertel-Pfund grüne Hollunder-Rinden, ein Viertel-Pfund grüne Sadebaum (Segel- oder Seven-Baum), vier Loth Terpentin, vier Loth Dachsen-Schmalz und gleich so viel weisse Zwiebeln, ein wenig weisses Mehl und Salz, und ein Loth Grün:Span, koch aus diesen Stücken eine Salbe. Oder nimm gelbes Wachs ein Pfund, Pech oder Hars ein Pfund, Hirsch-Unschlitt ein Pfund, Butter ein Pfund, Terpentin ein Drittel-Pfund, Baum-Del ein halb Pfund, alt Schwein-Schmeer, Saft von Zwiebeln ein Viertel-Pfund, laß diese Stücke zusammen in einem neuen Topffe über einem Kohl-Feuer kochen, bis eine Salbe daraus wird, welche den Huf trefflich wieder wachsen macht. Vor eine sonderlich gute Horn-Salbe wird auch gehalten, wenn man reines gelbes Wachs, gelb Pech-Hars, Hirsch-Unschlitt, jedes ein halb Pfund, ungelitzene Butter ein Pfund und gleich so viel Terpentin, in einem neuen Tiegel, über einem Kohl-Feuer wohl zer-
gehen lässe, bis es die rechte Dicke einer Salbe hat. Wenn man den Huf damit schmieren will, muß derselbe vorher wohl abgeraspelt werden. Wer diese Salbe acrne arün hat, kan ihr leicht mit Grün: Span solche Farbe geben. Eine gute Horn-Salbe ist auch diese: Nimm Schaafs-Unschlitt, weiß Tannen-Pech, jedes ein Pfund, Wachs und Wagen-Schmier, jedes ieden ein und ein Viertel: Pfund, laß alles wohl unter einander zergehen, und rühre es herum, bis es gefeher. Endlich wird noch eine treffliche Horn-Salbe von Althee, Lohr-Del, Wachholder-Del, Regen-Würmer-Del und Vitriol gemacht, deren eines so viel als des andern genommen, und in einem Tiegel an das Feuer gesetzt wird, damit es in eine Massam zusammen lauffe. Wenn man diese Salbe brauchen will, muß das Horn vorhero rein geschabet, die Salbe mit einer Feder-Niele darauf geschmieret, und mit einem heißen Eisen erwärmet werden, damit es sich recht ins Horn einziehe. Siehe Horn-Klufft.

Horn-Satz heisset dijenige Zierath, welche von Bocks- oder Hammels-Haaren, nebst einer grünen Schleiffe Band zu dem Horn-Fessel geböret, wo selbiges an das Hieff-Horn ange-fesselt. Siehe Hieff- oder Hieff-Horn.

Horn-Vieh, unter dieser Benennung wird allein das Rind- und Ziegen-Vieh verstanden.

Hornung, siehe Februarius.

Hornungs-Blumen, ingleichen Mergen-Blumen, werden darum also zubemahmet, weil sie in diesen zweyen Monaten, mit ihrem Kraut aus der Erde sprossen, und sind zweyerley Arten, gelb und weiß. Die erste ist eine Art der Narissen, daher dieses Wort nachzuschlagen; die weisse vergleicht sich mit Wurzeln und Kraut dem Lauch,

Lauch, und sind die Blätter etwas dünner und weicher, hat eine hohle glockichte Blume, am Geruch wie Violett, inwendig aber sind darinnen gelbe Würmlein, wie in den weißen Lilien. Die Blumen stehen zwey bis drey auf einem Stengel. Nach der Blüte folgen kleine Nag-Saamen-Körnerlein wie Hasel-Nüsse, darinnen der Saamen ist, welcher rund und alart. Das Kraut und die Wurzel von dieser Blume, sind dienlich vor gehauene Wunden, Geschwulst und allen Brand, werden nur frisch zerquetschet aufgeleget mit Honig, oder mit Wicken- und Bohnen-Mehl.

Hork, ist ein Terminus, so nur bey den Raub- und Stof-Vögeln, deraelichen Adler, Habichte, Falken u. f. f. gebraucht wird, und ein Nest bedeutet, dahero

Horken, von den Raub-Vögeln, so viel heisset, als Nisten oder Nester machen.

Hortulan, ist ein kleiner Vogel, welcher vor eine Art von Emmerlingen gehalten wird, in dem er demselben dem Schnabel, der Farbe und dem Geschrey oder Stimme nach, sehr nahe und gleich kommt, aber um ein merkliches kleiner und schlanker ist. Der Schnabel ist kurz, doch nicht zugestumpft, sondern etwas länglich, und nebst den Füßen röthlich und fleisch-Farb. Kopf, Hals und Brust, ziehen sich auf gelb mit etwas Saffran-Farb gesprengt, das Weiblein aber hat an der Brust wenig röthliche Federn, der Bauch ist ebenfalls gelblich mit rüschens-farben Flecklein, die Haupt-Federn der Flügel und des Schwefels sind schwarz, das übrige ist gelb und dunkelfarb vermischt. Das Weiblein hat unter den gelblichen Federn mehr grünes vermenget; hingegen hat das Männlein über und hinter den Augen ein Flecklein von Eyer-Dotter-Farbe, welches das Weiblein nicht hat. Er siehet sonst etwas hochbeinigter aus, als der gemeine Emmerling, und scheint der Nachstelzen-Art dadurch gleich zu kommen, daß er, ob schon nicht sehr, doch in etwas mit dem Schwanz zittert, und wenn er sich schnell von einem Ort zum andern, ohne Anfliegen, auf der Erden hinbegeben will, nicht hüpfet, sondern läuft, so daß dieser Vogel das Mittel zwischen einem Emmerling und der Nachstelsche zu seyn scheint. Er ist außer denen an Italien stossenden Deutschen Provinzen nicht sehr bekannt; seinen Aufenthalt sucht er gerne in den Haber- und Gersten-Feldern, und wo man Hirsen, Fenich oder Wernich, und dergleichen anbauet, darinnen er auch wie die Lerchen und Wachteln nistet, und fünf oder sechs Eyer legt. Er wird gerne fett, daher er in finstern Zimmern, darinnen er mehr nicht, als sein Essen sehen kan, mit Hirse und Fenich dergestalt gemäset wird, daß oft einer sechs bis acht Loth wieget. Die Anschauung der grünen Felder wird ihm darum genommen, damit das Verlangen und die Sehnsucht darnach sein Zuechmen nicht verhindere. Sein Getränke muß sauber und rein, und das Gemach vor den Mäusen und Ratten wohl verwahret, auch in jedem Ecke desselben an einem Pfahl grüne Aeste gefesket seyn, darauf er und seine Cameraden ruhen können.

Hofche, nennet man einen von Brettern zusammen geschlagenen Schlauch, der aus einer Höhe herab in die Tiefe geführt wird, um dadurch Getraide oder dergleichen von selbst hinab laufen zu lassen, wie man sich dessen i. E. auf dem Mals-Boden bedienet, da man nicht nur das Getraide dadurch in den Reich-Hortlich laufen läset, sondern auch das gemachte Mals auf diese Art in die Neck-Kammer bringet.

Hose, Butter-Hose, ist ein langes von weissem und weichem Holz zusammen getriebenes Kästlein, welche die Bauer-Weiber mit Butter vollulegen, und solche also zu Markte zu tragen pflegen. Daher Hosen Butter diejenige Butter heisset, so man in erkerwehnte hölzernen Kästlein oder Hosen (Butter-Hosen) einbrücken pfleget. Sie werden in ganze und halbe Hosen getheilt.

Hort und **Wiste**, sind die beyden kräftigen Worte, welche die Bauern und Fuhr-Leute ihrem Zug-Vieh, wenn sie in wählender Arbeit oder fahren etwas austreten wollen, oder wenn solche auf die Seite gehen sollen, zrusufen, da sie denn auf das Wort **Hort** von der linken zur rechten Hand, und wenn **Wiste** oder **Schwurde** gerufen wird, von der rechten zur linken gehen müssen.

Hoy, siehe Kammel.

Hube, Hufe, ist ein gewisses Feld-Maas, welches sowohl nach der Güte des Grundes und Bodens, als auch nach eines ieden Landes oder einer ieden Feld-Maas Gebrauch und hergebrachten Gewohnheit dergestalt unterschieden ist, daß mancher Orten zwölf, anderwärts funffzehn oder achtzehn, wieder in einer andern Landes-Gegend vier und zwanzig, auch wohl dreyßig Acker eine Hube oder Hufe ausmachen. In etlichen Orten wird unter dem Wort Hube so viel Feld mit allem dazu gehörigen Gemeinde-Recht oder Dorff-Gerechtigkeit verstanden, als man ehemals, ehe noch die Felder ausgemeiset wurden, einem ad oculos zu seinem Behuf und Nahrung anwies, folglich einen Bauern zu ernähren genug und nöthig ist, welches man auf dreyßig Acker, oder wie mans in Osterrreich nennet, Bisfange zu rechnen pfleget, imgleichen Morgen, das ist, einen solchen Theil, als er in einem Tage vom Morgen an umarbeiten konte, daher auch die Benennungen der Acker und Morgen kommen, die man an andern Orten braucht, als: Holz-Morgen, Tagewerck, Zucharte, Rüssel, Selenge, Drengarten, Striegel, Gehren, Sorteln, Stricke, Joche und Priemen. Weil nun das Land in der Arbeit an verschiedenen Gegenden verschiedentlich und bald schwer, bald leicht, und folglich ein größerer und kleinerer Fleck in einem Tage umgearbeitet ist, so geschähe es, daß diese Theile bald größer und kleiner seyn mußten. Als man aber hernach die Acker und Morgen ausgemeiset anfieng, so erfolgte eben daraus bald ein größeres bald ein kleineres Maas der Acker und Morgen, wie auch der Hufen. Das ist der Ursprung des ungleichen Feld-Maasses, wornach und nach der verschiedenen Fruchtbarkeit sich

sich auch mit der Zeit die Erb-Register und Steuer-Catastra richten müssen, darinne bisweilen ein Gut zu 4 Hufen lieget, und doch kleiner ist, als eins, das nur zu 2 Hufen angesetzt ist. Eine Haupt-Hube begreift ein ganzes vollständiges Bauer-Gut, und die dergleichen besitzen, nennet man Haupt-Hübner oder Hüffner; eine Stück-Hube aber ist nur ein Theil von einer ganzen oder Haupt-Hube, deren Besitzer man Halb-Hübner oder Halb-Hüffner nennet. Außer diesen werden auch die Hufen unterschieden in Ritter-Hufen, welche, die Lebens-Pflichten ausgenommen, von allen Beschwerden frey sind, und in Bauer-Hufen, auf welchen allerhand Land- und Krieges-Steuren, Herren-Gefälle, Frohn-Dienste, Gülten, Erb-Zinsen, Hufen-Gelder, und dergleichen haften. In Pommeren giebt es viererley Hufen, nemlich Saacken-Hufen, Land- oder Dorff-Hufen, Tripel-Hufen und Heger-Hufen. Eine Haacken-Hufe hält funffzehnen Morgen; eine Land- oder Dorff-Hufe hält zwey Haacken-Hufen oder dreyßig Morgen. Eine Tripel-Hufe besteht aus drey Haacken-Hufen oder fünf und vierzig Morgen, und eine Heger-Hufe hält sechzig Morgen oder vier Haacken-Hufen.

Hucke, ist so viel an Gras oder Heu, als die Grase-Mägde an einigen Orten, wo keine Körbe gebräuchlich, in einem Grase-Luche oder in einem Strick zusammen fassen, füglich binden, auf einmahl aufhucken und auf dem Rücken nach Hause tragen können. Die denn Hucken, Aufhucken bey denen gemeinen Leuten überhaupt eine Last auf den Rücken mit Hülfe der Schultern nehmen und tragen heißt. Ja es wird selbst ein Auswuchs auf dem Rücken ein Hucker oder Höcker genennet.

Hucker, siehe Socke.

Hucker-Scheite, heißen die Köhler die kurzen Scheite, welche sie auf die Fuß-Scheite legen, daß die Meuler, wenn sie gestückelt worden, unten auf der Stäte Luft behalten, daß die Feuer ziehen können, siehe Kohle.

Huf oder Huff, heisset das erste Stück, so von der Hinter-Keule oder dem hintern Viertel eines Rindes gehacket wird, und sich unten am Schooß anfänget.

Huf, Huff, ist der äußerste hornigte Theil an dem Fusse eines Pferdes, Esels oder Maul-Thieres, auf welchen die Huf-Eisen genagelt werden. Gute Hüfe sind ein edles Stücke an einem Pferde, und werden erkennet, wenn sie breit, rund und ein wenig hohl, nicht schmal und zusammen gedrückt sind, wie an den Eseln, denn das Leben weicht gerne in solchen Hüfen, und kriegen leichtlich Horn-Klüffe, vornehmlich wenn ihnen gute Pflege und Wartung ermangelte. Sie sollen in der Kunde herum keine Ringe, sondern vom Preis hinunter Streiffe haben, weil die geringelten Hüfe gedrehtlich, hingegen die abwärts gestreiften dauerhafter, und absonderlich zum Reiten beqvem sind. Die weissen Hüfe sind selten gut, sondern müßig und brüchig, hingegen die schwarzen auf Aschen-Farb sich zie-

hende Hüfe, die besten sind. Die Hüfe, so voll Lebens, oder wie der rechte Terminus heisset, vollbüßig sind, taugen nichts, denn man kan sie auf keine lange Reise gebrauchen, weil ihnen die Füße auf allen harten steinigten Wegen verblehlen, davon sie den Strahl erblinen, welcher gar zu weit heraus gehet, und alle Anstöße erdulden muß, dahero ein solches Pferd vor Schmerzen nicht fortkommen kan, und also vor dergleichen sich wohl zu hüten ist. Die Hüfe sind sehr vielerley Zufällen unterworfen; denn es giebt spröde und mürrde Hüfe, welche leichtlich brechen und ausfallen, und dahero lähe gemacht werden müssen; Solches geschiehet, wenn man Rübren mit ungeschaltener Schmelz-Butter kocht, und solche um die Hufe schlägt; wären keine Rübren vorhanden, so nimm Kinder-Mist an deren stat, und verfähre damit wie mit den Rübren. Oder: Rüb- und Ros-Koth und Lein-Del unter einander gesotten, und dem Ros also kalt in die Hüfe alle Tage zweymahl eingeschlagen. Oder: Wachs, Tannen-Harz, Schmalz und Honig unter einander gemischt, und die Hüfe damit geschmieret. Linde und lähe Hufe zu machen, dienet auch Hirschen-Gehirne und altes Schmeer, eines so viel als des andern, und damit eingeschlagen. Oder: Nimm Seck, stecke ihn an ein Holz, zünde ihn an, und laß ihn in kaltes Wasser träuffen, darnach nimm das Fett herab, stoß Zwiebeln klein, mische es durch einander, und schmiere das Pferd des Tages drey mahl an dem Saume. So die Hüfe schwinden, muß man sie mit solchen Einschlägen und dergleichen Hornsalben fleißig warten, welche die Hüfe wieder wachsen machen: also soll man sie zum öftern mit schäffenem Unschlitt schmieren; oder man nehme die Klauen von den Rüb-Füssen, koche sie in reinem Wasser, schäume das oben schwimmende Fett davon, thue ein wenig Baum-Del und Althee darzu, und schmiere Huf und Saum damit; hernach nehme man auch Sauerteig, Schweinen-Schmalz und gestoffenen Knoblauch, thue es in ein Tuch, und schlage es warm um den Huf und Saum, lasse es den Tag also siehen, und schlage ihme darneben mit Rüb-Koth, Salz und Eßig unter einander gemengt, alle Tage Morgens und Abends ein. Oder: Nimm von einer Hölander-Stauden das Laub, ie jünger, ie besser, stosse es klein, und schlage dem Pferde damit ein; ist im Winter, so nimm von dieser Stauden die mittlere grüne Rinde, als welche gleich so gut ist, als das Laub. Oder nimm frischen Leimen mit Rüb-Koth und Lein-Del, knete es wohl unter einander, und schlage dem Pferde damit ein. So man aber harte Hüfe machen will, so nimm guten Brantwein, zünde denselben an, lege ein Stücke Zuckerand darein, und glesse es also brennend dem Ros in den Huf, so wird es bald davon hart werden. Wenn einem Pferd der Huff Stückweise wegfället: Nehmet Lorbeerern, alt Schmeer und Lein-Del, das siedet wohl durch einander, drückt es durch ein Tuch aus, thut darnach Terpentin, und ein wenig Wachs daran, lassets wieder mit einander zergehen, schmieret dem Ros den ganzen Huff damit, und so es den

den Stand hat, so schlaget ihm mit Lein-Ruchen ein. So ein Ross arge und böse Hüfte hat, pulbere man Glas, und mische es mit zerlassnem Harz, drücke Flachs zweyer Finger dick darein, schlags also heiß um den Fuß, und wenn er wohl erkaltet, so brichs herab, und schabe die Stelle wohl mit einem Messer bis es blutet, wirf rein gepulverten Gallixen-Stein darein, lay es darinnen liegen, bis es selber abfällt, und salbe es oft mit vorraemeldter Salbe, bis es aut wird. Nimmt aber einem Pferde Wasser aus dem Hufe, so mache einen Breyn von Rocken-Mehl und das Weiße von Eiern, streiche es auf ein Lächlein, und legs des Tages zweymahl über den Huf. Wenn Exter in dem Huf ist, und mans nicht finden kan, so brich das Eisen ab, und auß besalzen Wasser auf den Huf, an welcher Stelle das Wasser weicht, oder am ersten trocken wird, daselbst ist das Exter, und so du es gefunden, so lay es aus mit einer Flieten, so viel und gut du kanst, gieß heißes Hirsch-Anschlitt in den Huf, decks zu mit Wex, und schlag das Eisen wieder auf. Oder nimm Wech und Jungfer-Wachs gleichviel, und schlag es in ein Lächlein, und legs über's Loch, des andern Morgens frühe thue es wieder ab, so wird es viel Exter an sich gezogen haben; nimm alsdenn Beck's-Anschlitt, treuffs mit einem heissen Eisen hinein, bis das Loch voll wird, oder gieß heißes Lein-Öl darein, vermachs mit Wachs und Waagen-Schmier das kein Roth darein komme. Die übrigen Huf-Mängel, als Vollbüßigkeit, Igels-Hufe, Horn-Klüffte, Huf-Zwang zc. sind unter ihren besondern Benennungen zu finden.

Hufe, siehe Hufe.

Huf-Eisen, ist ein nach dem Huf eines Pferdes, Esels oder Maul-Esels geschmiedet: und eingerichtetes, mit acht Löchern versehenes, vorn ein rundes, und hinten geöffnetes Eisen, welches vermittelst acht Huf-Nägel auf die Sohle des Pferde-Fusses, Esel oder Maul-Thier-Fusses geschlagen und aufgeheftet wird, damit ein solches Thier desto gewisser treten, und der Huf nicht bestossen, sondern bey gutem Stand erhalten werden möge. Insgemein finden sich an einem Huf-Eisen zwey Stollen und vornen ein Griff. Einige deroeselden, und sonderlich die vor die Zug-Pferde und Maul-Thiere werden mit Stollen gemacht; denen Reit-Pferden aber legt man auch zuweilen, jedoch nur Sommers-Zeit, glatte Eisen auf. Es sollen diese Eisen nicht zu schwach, noch zu schwer und stark auch wie obgedacht, nach dem Huf des Pferdes eingerichtet, gleich, und keiner von denen an der Urtz-Fläche des Eisens befindlichen Stollen größer oder höher als der andere seyn. Die Türckischen Huf-Eisen sind inwendig nicht offen, wie die unsern, da der ganze Strahl bloß und offen liegt, sondern in der Mitten fast geschlossen, also daß die Füße auf harten und steinigten Wegen nicht so bald beschädiaet und verleret werden. Die Huf-Eisen sollen einem jeden Pferd, wenn es auch schon vollhüßig ist, gleich eben und nicht hohl gerichtet werden, damit ihm die Bände seyn stark und wohl wachsen können; sie sollen auch an den Vorder-Füssen vorn dem

Horn gleich seyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es sey denn, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber soll das Eisen mit beyden Stollen vorgehen, doch daß sie nicht zu lang seyn, damit das Pferd nicht mit den Hinter-Füssen darein greiffe, einreiche, und das Eisen abreisse; desgleichen sollen sie auch nicht zu kurz seyn, daß es sich auf der Ferse oder Ballen nicht verbolle. Die Huf-Eisen müssen auch nicht zu breit noch gerade, ingleichen gegen den Stollen zu nicht zu dick seyn, und sonsten überall wohl auf dem Huf anliegen. Wenn ein Pferd auf der Reise ein Eisen verlohren, und man so bald keine Schmiede erreichen kan, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, und alles unebene und schleiferichte gleich und glatt machen, so wird es dem Pferd nicht schaden, es wird auch den Huf nicht vertreten, bis ihm das Eisen wieder aufgeschlagen werden kan. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter weit reisen muß, und der Schnee sich in die Pferde-Hufe einbället, welches auf einer Reise große Verhinderung verursacht, soll man Anschlitt zwischen das Eisen und die Hufe einräumen, oder dem Pferd die Füße oder Hüfte inwendig und auswendig mit schwarzer Seife wohl reiben, so wird sich desselbigen Tages kein Schnee einbellen. Eine besondere Art von Huf-Eisen sind die so genannten Scheer-Eisen, welche in Felde auf der Reise, so ferne das Pferd ein Eisen verlohren, und das Horn vertreten, auch in andern Fällen gute Dienste thun. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die von der ersten Gattung bestehen aus zweyen Stücken, welche voren an der Zähne mit einem Nagel gleich einer Zange oder Scheere zusammen geheftet, oder über einander genietet sind, daß die Eisen auf und zugemacht, und weit und enge gefaßt werden können, seliglich zu allerley Arten vorzuziehen sich schicken. Die andere Gattung ist der erstern gleich, nur daß diese Eisen hinten an den Stollen eine Schraube haben, womit man sie auf- und zu- auch weit und enge schrauben kan. Diese Art leget oder schraubet man denen Pferden an, welche Eisen, Horn und Nagel mit einander weggerissen, bey denen auch kein Nagel ohne Gefahr geschlagen werden kan, und läßt es so lange darauf liegen, bis das zum Beschlag taugliche Horn wieder gewachsen ist. Man brauchet es auch, wenn einem Pferd der Huf mit einem Eisen dergestalt zusammen gewandert worden, daß es deswegen hinken muß, da man es ihm unteressen, bis es wieder recht gehen kan, auf den Huf schraubet; welches auch mit denen in die Cur kommenden zwanghüßigen Pferden also vorzunehmen ist.

Huf-Eisen, ist auch eine Art eines Beklebens, welche aus einer Form, so die Gestalt eines Huf-Eisens hat, in Schmalz folgender Gestalt gebaden wird. Zuörderst bereitet man eine Klare, indem man zu acht Löffeln voll Mehl acht Eyer rechnet, und zu diesen noch acht Löffel voll Milch, drey Löffel voll Rosen-Wasser, nebst zwey Löffel Zucker hinzu thut, und dieses alles sehr wohl unter einander rühret und klopft.

riet. Hierauf wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, und zugleich in dieser auch die Form, so entweder von Messing oder Eisen. Wenn nun die gedachte Form recht heiß worden, und nachdem sie aus dem Schmalz genommen, man solches von ihr wohl ablaufen lassen, wird sie in gedachte abgerührte Klare getunkt, doch so, daß selbige nicht in die Form lauffe, endlich mit der anklebenden Klare wieder in das heisse Schmalz so lange gehalten, bis daß es anfängt harte zu werden, da es denn von der Form selbst herunter fällt, darnach man es fein Goldgelb vollends ausbacken kann.

Huf-Eisen-Kraut, ist ein Kraut, welches in Frankreich und Italien wild wächst, bey uns aber in den Gärten zur Zierde gezogen wird. Es hat eine ziemlich lange, weiße, und mit wenig Säuerlein besetzte Wurzel, dünne an der Erde und in die Runde liegende Stengel, zarte Blätter wie die Linfen, kleine gelbe Bülmlein und platte Schoten, welche aus verschiedenen in der Gleichheit eines Huf-Eisens geträmmten Stücken bestehen. In jedem dieser Stücke befindet sich ein Saamen-Korn, in der Gestalt eines halben Mondes.

Huf-Lattich, **Brand-Lattich**, **Ros-Zub** oder **Ros-Zuf**, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an feuchten und wässerichten Orten wächst. Es köffet erstlich einer Spannen hohe schuppichte Stengel, die eine gefürnte gelbe Blume tragen, welche aber nicht lange bleiben, sondern bald vergehen. Nach diesem kommen erst die Blätter, welche wie ein Pferde-Huf formirt, oben glatt und dunkelgrün, unten aber wolligt und weißgrau sind. Es wird so wohl innerlich wider die Schwind- und Lungenfucht, und alle Brust-Beschwerden, als auch äußerlich für hitzige Schwären und Entzündungen nützlich gebraucht. Der Rauch von denen gedorteten und auf glühende Kohlen gelegten Blättern in den Hals gezogen, vertreibt den trocknen Husten und das Keuchen. An den Wurzeln dieses Krauts findet sich im Anfang des Winters, wenn sie nemlich wohl zeitig ist, gleichsam eine lichtblaue Wolle, welche von Schuppen und andern Unrath wohl gereinigt, mit ein wenig Berg-Salz (oder auch ohne dasselbe) in Laugen gesotten, und an der Sonnen wiederum getrocknet, einen trefflichen Zunder giebt, welcher das Feuer gerne und leichtlich fängt. Aus den Blumen wird eine Latwerge und aus dem Saft der Blätter ein Syrup gesotten, auch aus den Blättern ein Wasser gebrennet, welche wider mancherley Brust-Beschwerden, das Wasser aber insonderheit wider die Schwere-Noth gebraucht, und denen Kindern ein Köffel voll, vor und in dem Anfall, denen Alten aber ein guter Trunk gegeben wird.

Huf-Nagel, heisset ein solcher Nagel, damit man das Huf-Eisen auf den Huf eines Pferdes heftet und befestiget. Sie müssen nicht zu schwach, noch auch zu plump, sondern in ihrer gehörigen Proportion, und um ein ziemliches

breiter als dick seyn, damit sie um so mehr Stärke haben, und desto besser in den Huf fassen können. Man muß sie nicht zu sechse, weil sie sonst leichtlich ausreißen, doch auch nicht zu tief schlagen, damit sie das Leben nicht berühren, und die Pferde dadurch vernagelt werden.

Huf-Salbe, siehe Horn-Salbe.

Huf-Schlag, hat zweyerley Bedeutung, 1) bedeutet es das Beschlagen der Pferde mit Huf-Eisen, da denn gemeinlich auf den Hufschlag zweyer Pferde jährlich viertelhalb bis vier Stüden Reifnischer Währung, oder drey bis viertelhalb Thaler gerechnet wird. 2) Heisset man auch die in ordentliche Hufen-Stücke abgetheilte Felder also; dahingegen die außer denselben liegende Acker Bey-Länder genennet werden.

Huf-Zwang, ist ein Mangel, welcher sich an dem Huf eines Pferdes ereignet, wenn derselbe hinten gar schmal und enge zusammen wächst, und aussen an den Wänden herum viel übriges Horns inwendig aber wenig Kerns hat. Es kommt dieser Zufall daher, wenn man die jungen Pferde nicht zu rechter Zeit beschlagen läßt, so wächst ihnen das Horn gar lang herunter, es wächst ihnen auch der Huf, wo das Eisen soll aufgeschlagen werden, gar spitzig zu; an der Krone dicker und stärker als in den Zähnen, hinten an denen Strahlen aber läuft ihnen das Horn ganz zusammen. Einem solchen Ros laisset das Horn hinten an den Fersen bey den Strahlen auf beyden Seiten, bis auf das Leben, doch daß man ihm das Bein im Huf nicht berühre, ausschneiden, auch ihm die Wände daseibst wohl niedrig hinweg nehmen, schlaeet ihm sodenn ein Scheer Eisen auf, das hinten an den Eisten eine Schraube hat, damit man das Eisen auf u. zuschrauben kan; nehmet alsdenn Keim-Saamen und Roggen, der recht rein gemacht ist, lassets gar wohl fieden, bis die Körner aufbörsten, stossets denn in einem Mördel, thut Zwiebeln und alt Schmeer dazu, daß es wohl unter einander kommt, schlaeget dem Pferde drey oder vier Tage damit ein, und wenn ihr ihm den Einschlag austrämet, so mischet ihn wieder unter den neuen, oder auch ohne das zu thun, damit ihr ihm einschlaen wollet; am dritten Tage frühe schrubet dem Pferd das Eisen um einen Stroh-Halm breit weiter, und schlaet ihm wieder, wie vor ein; über drey Tage machet es abermahl um einen Stroh-Halm weiter und fahret damit fort, bis ihr sehet, daß der Huf seine rechte Weite habe; darnach brecht ihr das Scheer Eisen ab, und schlaet ihm ein Eisen auf, das wohl weit, und aussen und innen gleich dick ist; nehmet denn neues Wachs, lauter es Horn oder Corer-Teig und Honig samt dem Ros, siedet alles durch einander, und schlaet ihm damit bey vierzehn Tage lang, alle Tage zweymahl ein, und schmiret ihm den Huf bis in die Fessel wohl mit einer Horn Salbe. Oder: Wenn der Mond neu ist, lasse man das Ros erstlich gar dünne bis auf das Leben auswirken, und unten an den Strahlen fein weit ausschneiden, denn dem

selben ein neues Eisen fein weit zureichten, daß sich der Huf unten von sammeln geben und wachsen kan; darnach richte man dem Hofs folgenden fetten Einschlag zu: Nimm Schwein Mist vier Loth Hasen-Fett, ein Viertel-Pfund alt Schmeer, ein Pfund gestossenen Lein Saamen; dieses durch einander gerührt, und gekocht, dem Hofs warm eingeschlagen, und vier Wochen nach einander continuiret, so bekommt das Pferd wieder gute Hüfe.

Huhn, siehe Henne.

Hüfen, siehe Hagebutten.

Hüfner, siehe Anspanner, it. Sube.

Hülft, ist dasjenige Theil des Leibes, welches zu beyden Seiten von denen letzten Rippen bis auf die Hüft = Beine reicht, um welche Gegend die Unter-Kleider schlüssen und der Gürtel angeleget wird.

Hülft Horn, siehe Zief-Horn.

Hülft-Wehe, ist eine Art der Gicht-Schmerzen, welche insonderheit an denen untern Hüft-Rippen und an der Hüfte auf eine sehr empfindliche Weise geföhlet werden, vornemlich aber auf die Abführung des überflüssigen Geblüts durch die Gildene Ader abzielen. Es werden dabey die Seiten und Lenden-Muskeln so sehr zusammen gezogen, daß der Krancke ganz krumm gehen und sich ohne Schmerzen nicht aufrichten kan. sonderlich findet sich dieses Uebel bey denen alten Leuten ein. Vorhero hülft sonderlich freywillige Bewegung, wie auch daß man dem Geblüte Luft mache durch Aderlassen. In dem Schmerzen selbst aber kan man nebst der Gedult, Venetianische Seife in Wasser auflösen und darauf leaen, sich auch mit warmen Tüchern reiben, oder aber das Altich-Öel brauchen. Siehe Artich.

Hülfe, heißt zwar überhaupt die Anwendung seiner Leibes- und Seelen-innerlichen und äußerlichen Kräfte an Vermögen, Ansehen &c. zur Beförderung des vollkommenern Zustandes eines andern Menschen, oder insonderheit zu dessen Beystand, oder Erretzung in Nöthen, oder zur Erleichterung der Noth, dazu uns die gesellige Liebe, jedoch nach verschiedenen Stufen und in Ansehung des einen Menschen vor dem andern aus besondern Ursachen verbindet. Ingleichen heißt es auch die Hülfe, wann Eltern Kinder ausstatten, oder ihnen zur Hülfe und zu ihrem Anfang der Wirtschaft etwas mitgeben, wozu allerdings Eltern aus besondern Ursachen und am ersten verbunden sind. Allein im ganz engen Verstande heißt die wirkliche Vollstreckung eines ausgesprochenen gerichtlichen Urteils in bürgerlichen Streitigkeiten, welche, im Fall sich der Verurtheilte nicht freywillig dazu versteht, von dem Richter durch Zwangs-Mittel in der von denen Gesetzen vorgeschriebenen Ordnung zu dem Ende geschieht, damit der Kläger seine Befriedigung, so viel möglich, erhalte und klaglos gestellet werde. Davon handeln aber die Rech-

te mit mehrern. Ein Wirt muß nur einigen Begriff davon haben, und wissen, daß er ordentlicher Weise, und so lange er kan, wenn er in der bürgerlichen Gesellschaft lebt, die Hülfe, welche auch die Execution genennet wird, bey dem Richter suchen und von demselben erwarthen, nicht aber sich selbst, wie etwann im Stande der natürlichen Freyheit, und in denen besondern Fällen, da sich selbiger auch noch in der bürgerlichen Gesellschaft äußern muß, helfen müsse.

Hülfs = Gelder, heißen die Gelder, welche in gewissen Fällen und an gewissen Orten nach denen Gesetzen vor die Vollstreckung der Hülfe denen Gerichteten, ehe sie geschicket bezahlet werden müssen, und sich oft zu großer Verzögerung der Justiz auf ein hohes, ja bis 5 von 100 erstrecken, gleichwohl aber, da selbe nun einmahl unter die vornehmsten fructus jurisdictionis oder Gerichts-Nutzungen und da die Gerichte mit denen Land-Gütern verknüpft sind, dadurch zu derselben außerwesentlichen Einkünften gehören, oder ein großes Theil derer sogenannten Gerichts-Sporteln ausmachen.

Hülle und Fülle, unter dieser Redens-Art wird insgemein dasjenige begriffen, was zu des Leibes Kleidung, Decke und Erhaltung möglich und nöthig ist.

Hülfsen-Früchte, werden diejenigen Früchte genannt, deren Körner oder Saamen nicht in Aehren oder Rispen, sondern in Erdoten oder Hülsen wachsen, dergleichen sind die Erbsen, Bohnen, Linsen, Wickeln und Bohnen, welche insgesammt unter das Sommer-Getraide, oder besser zu sagen, unter die Sommer-Früchte gezählet werden.

Hüner, diesen Nahmen führen unterschiedene Arten von dem Feder-Vieh, welches sowohl zahm als wild; doch begreiffet man insgemein darunter nur die Haus-Hüner, deren unter dem Wort Henne weitläufftig gedacht worden, weil die anderen, vermittelst ihrer Bey-Nahmen merklich unterschieden und darunter auch beschrieben zu finden: als Reb-Hüner, Birk-Hüner, Trut-Hüner, u. s. f.

Hüner-Aug, sind Schwielen und Warzen, so an denen Zähnen und Fuß-Sohlen von starkem Drucken und Zwängen der Sehnen, wenn sie zu enge sind, entstehen, und große Schmerzen verursachen. Man muß sie entweder, nachdem sie in warmem Wasser etwas ausgezogen, sauber ausgraben, oder Mennig mit Salz und Wein-Esig gestossen lebendig reiben, bis diese sterben, solche hernach an hölzernen Spieße stecken und in der Sonne dörren lassen.

Hüner-Biß, Hüner-Darm, Sendels-Kraut, oder Vogel-Kraut, ist ein gemeines und iedermann wohl bekanntes Kräutlein, welches verschiedener Art ist, und sowohl in Kraut- und andern Gärten, als sonst an unger-

baute Orten, aus selbst eigener Besamung hervor wächst. Es hat eine kleine zäherichte Wurzel, aus welcher viel runde, zarte, weiche und Saft-reiche Stengel wachsen, die mehrentheils auf der Erden liegen. Die Blätter sind etwas rund und ein wenig spizig, zwischen welchen kleine weiße Blümlein an schmalen Stielen herfür wachsen, aus denen Hülsen kommen, die einen gelblichen Saamen bringen. Es ist am liebsten an schattigten Orten, wird von allen kleinen Sang-Vögeln sehr geliebt, und heueria gefressen, dahero es gemeinlich an ihre Gebauer gehänget wird. Dieses Kraut ist kalter und feuchter Eigenschaft, das im May davon ausgebrannte Wasser, ist eine treffliche Kühlung in innerlicher Hitze, in Fiebern und andern hitzigen Krankheiten; äußerlich aber, vor die Hitze der Augen; frisch mit Fleisch-Brühe gekocht, oder das Wasser davon gebraucht, ist den Lungen- und Schwindsüchtigen dienlich.

Hüner-Fänger, siehe Jäger.

Hüner-Beyer, siehe Beyer.

Hüner-Haus, Hüner-Kobel, ist ein Verhältnis, worinnen bey einer Land-Wirtschaft die zahmen Hüner über Nacht bleiben können. Dieses soll allenthalben dicht und wohl verwahrt seyn, und damit kein schädliches Thier oder Ungeziefer hinein brechen könne, einen mit Matten und breiten Flur-Steinen belegten Boden, die Thüre gegen dem Hof und nach dem Abend zu, ein mit Drat-Bitter stark verwahrtes Fenster, inwendig herum zwey oder drey Reihen von Stroh und Weiden gemachte Nest, fast in Größe und Form der strohernern Back-Schüssel, und in der Mitte geringfame Eis-Stänglein haben. Wenn kein Brunn oder Teich auf dem Hofe, soll vor dem Hüner-Hause ein Trog mit frischem Wasser gehalten, und um denselben ihnen das Futter täglich zweymahl des Morgens früh, und gegen Abend, eine Stunde, ehe sie aufstiegen, vorgefrenget werden, damit sie sich desto lieber an das Hüner-Haus gewöhnen.

Hüner-Hund, siehe Vorstehender Hund.

Hüner-Milch, siehe Vogel-Kraut.

Hüner setzen, das verrichten in der Wirtschaft die Haus-Mütter, wenn eine Henne zu glücken anfängt, da sie 15 bis 20 tägige frische Eier unterlegen. s. Brüten.

Hüner-Steige, ist ein von hölzernen kleinen Stäben und Sprossen viereckigt zusammen geschlagenes Verhältnis, worinnen man die zahmen Hüner bequem von einem Ort zum andern bringen, auch wohl etliche Tage darinnen füttern und verpflegen kan.

Hütte, ist ein viereckiger aus Brettern zusammen genagelter Kasten mit einem hölzernen Dach und an der einen Seiten gelassenen Thüre oder Öffnung versehen, so daß er von außen die Form eines Hauses an sich hat. Es sind deren bey einer Haushaltung auf dem Lande sonderlich zweyerley Arten wohl bekannt, nemlich des Schäfers Hütte, davon das Wort Pferch-Hütze nachzuschlagen, und die Hunde-Hütze, welche an die Derter unter freyem Himmel pfeget

gefeget zu werden, allwo man den Einbruch oder das Einsteigen der Diebe verhindern will. Beyde dienen zu einem Schirm vor Regen, Schnee und anderer stürmischer Witterung. Es giebt aber auch Hütten von Stroh, und sonderlich werden die Feld- und Obst-Hüter-Hütten davon gemacht.

Hulben oder Holm, heist in der Zimmer-Arbeit dasjenige Quer-Holz, welches über die Pfähle und andere deraeichen Bäume quer über gelegt wird, um dieselben zusammen zu hängen und zu binden. Es ist ein sehr altes Deutsches Wort, welches auch die Zimmer-Stäte und Schiff-Gewerk, so aus solchen Quer-Hölzern und Pfählen bestehet, in Dänemarc bedeutet.

Hummel, ist ein fliegendes Ungeziefer, welches um ein ziemliches grösser und dicker als eine Biene, bisweilen braun und roth, meistens aber ganz schwarz, und über und über haarig ist, und seine Nahrung gemeinlich in denen Gärten auf Blumen und Blüten suchet, auch daselbst, wegen seiner mit den Bienen haltenden Feindschaft, bey kaltem Wetter, da dieses Ungeziefer gerne still zu sitzen pfleget, aufgesucht und erschlagen wird. Ein mehrers hievon siehe Biene. Es werden auch an einigen Orten, wiewohl ganz unrecht, die männlichen Bienen, welche sonst Drönnen heißen, Hummeln genennt, so man aber mit diesen nicht verwirren muß.

Summers, heißen diejenigen Krebse, so in dem Meer, am häufigsten aber in der West- und Nord-See gefangen werden. Sie kommen denen Fluß- und Bach-Krebsen in allem gleich, außer daß selbige sehr ungleich grösser; ihr Fleisch ist auch weit härter, und folgendes unverdaulicher als jener ihes, daher einige nur das inwendige gelbe davon essen. Die Zubereitung derselben ist eben also, wie der gemeinen, nur daß sie bloß mit Wasser abgesehten werden. Wer sie um ihrer Größe willen, als eine Karrikat aufzubehalten gesonnen, darf solche nur in einem Back-Ofen wohl ausdörren.

Hund, ist ein zahmes vierfüßiges und Fleischo-fressendes Thier, welches wegen seiner Treue sehr berühmte ist, und gleichsam dem Menschen sowohl zu seinem Schutze, als zu mancherley Nutzen, erschaffen zu seyn scheint, indem sie gewiß vor andern Thieren mit einem etwas ähnlichen einer Vernunft und vielen andern, ja nach ihren fast unähligen Arten, mit sehr verschiedenen Eigenschaften begabet sind, sonderlich aber sich auch auf allerhand so lustige als nützliche Dinge abrichten lassen. Es giebt diefennach Schooß-Hündlein, die nur zur Lust und zum Zeitvertreib in einem Hause aeduldet werden, und welche theils ihr zarter Wuchs nebst andern äußerlichen schönen Ansehen, theils ihr schmeichelndes und der Menschens Gesellschaft eifrig suchendes Bezeäen, nebst andern durch die Gewohnheit erlernten Künften dar beiebt macht; außer dieser aber ist insonderheit bey einer Land-Wirtschaft, außer denen verschied-

denen zur Jagd und kleinem Wendwerck gehörigen Hunden, wie auch denen Schaf-Hunden (davon hiernächst Meldung geschehen soll), 1 ein Haus-Hund höchst nöthig, welcher weil er das Haus und den Hof für Dieben und andern bösen Leuten verwahren muß, von einigen der Wacht-Hund, und wenn er, wie gemeinlich, an Ketten angeleget wird der Kettenhund pflegt genennet zu werden. Dieser nun soll vor allen Dingen munter und gewahrsam, darneben aber groß, stark und von schwarzer Farbe seyn, damit er bey Tage dem herum schweifenden lieblichen Gesindel desto fürchterlicher und abschrecklicher vorkommen, und bey nächtlicher Weile im Dunkeln von niemand erkennet, noch gesehen werden möge. Er muß keine gar zu abschreckliche, noch zu gelinde, sondern eine mittelmäßige helle und starke Stimme, schwarze und feurige Augen, eine breite und zottigte Brust, starke Bänder-Läufe und einen grossen weiten Rachen voller starken Zähne haben. Er soll sonderlich bey Nacht-Zeit, gegen alle Fremde unfreundlich, hingegen aber desto sitzamer und freundlicher gegen die Hausgenossen, und das in den Hof gehörige Vieh seyn, welches lestere er weder scheuen, noch beißen oder anfallen, sondern sicher wahren lassen soll. Von dergleichen guten Haus-Hunden nun, soll sich ein Haus-Vater nach der Grösse seines Haus-Wesens einen oder zweyen aufziehen und halten. Man pflegt sie im Hofe nicht weit vom Thor, an eine Kette zu legen, damit sie die Inwohner warnen, wenn jemand fremdes sich herbey macht, und in den Hof gehen will: man macht ihnen dabey, und damit sie sich auch vor Regen und Schnee bergen können, in- oder ausserhalb des Gebäudes, bey dem sie angeleget sind, ihre Stallung, oder setzt ihnen hölzerne Hütten hin, und streuet ihnen zu gewissen Zeiten, Heu, Spreu und Stroh ein, da man denn allezeit das alte Bette wieder austräumen soll; denn sie wollen sauber gehalten, und in hiziigen Hunds-Tagen fleißig gebadet seyn. Die mehresten Haus-Hunde sind der Art, daß sie ihre Schuldigkeit nicht beobachten, noch den geringsten Laut von sich geben, wenn sie von der Kette loskommen; wo man aber von einem solchen Hunde das Gegentheil weiß, und dessen gewiß versichert ist, kan man denselben des Nachts von der Kette los, und in dem Hofe herum laufen lassen, wodurch ein Dieb desto besser abgeschrocket wird, an einem von dem gewöhnlichen Stand des Haus-Hundes entfernten Orte einzubrechen. Den Haus-Hund, welcher sich gar gerne mit einem schlechten Tractamente genügen läset, soll man nicht Hunger noch Durst leiden lassen: Denn wo dieses geschehen solte, so ist zu fürchten, daß er auch seinem Amte nicht redlich nachkommen dürfte; sitemahl ein Haus-Hund durch ordentliche Fütterung einig und allein dahin kan gewöhnet werden, daß er von keinem Fremden, er mag ihm Brot oder Braten vorwerffen, etwas wissen noch hören will. Die Engländer haben in Abrihtung der Haus-Hunde vor andern Nationen ohnstreitig den Vorzug: indeme sie es so weit bringen können, daß sie den Dieben nach-

eilen, und sie aufzusuchen wissen, ob sie schon einen grossen Vorprung vor sich haben. Die Art und Weise, wie sie so gewöhnet und erzogen werden, ist würdig, daß man ihrer hier edeneke. Es beschreibet aber solche der berühmte Herr Baron von Rosenroth also: Man wählet junge Hunde von einer solchen Art, die von andrer Stärke und Grösse sind, und wenn sie des Alter erreichen, in welchem man sie sonst auf das Jaagen abrichten müste, so führet man sie an solche Derter u. Zimmer, in welchen Beutel mit Geld, Silber-Geschirr und dergleichen Sachen liegen, denen die Diebe nachzustellen pflegen. Diese Sachen nun bestreichet man mit einer gewissen starkriechenden Sache, als mit Fleisch, Speck, altem Käse und dergleichen, und mit eben dergleichen Materie bestreichet auch ein anderer seine Schuh Sohlen und gehet mit solchem Beutel, oder was es ist, nicht gar weit; wenn nun der Hund die Stelle gerochen, und dergleichen Geruch auch an den Fußstapfen findet, führet man ihn gar genau auf der Spur fort, bis er die Person findet, die man zum Abrichten brauchet: darauf führet man den Hund wieder zurück an den vorigen Ort, thut ihm gütlich und schön, und giebt ihm etwas zu fressen; dergleichen thut man auch mit andern Geruch, der immer gelinder ist, etliche mahl, bis man endlich nichts riechendes mehr brauchet, sondern nur einen Menschen, der gar schwizig und erhist ist, und dessen Geruch der Hund bald empfinden kan, dargu nimmt; und der wird immer weiter und weiter gelassen, bis endlich der Hund aller, auch der gelindesten Spuren gewöhnet; wiewohl dabey zu merken, daß ein Dieb, wenn er in dem Handel des Stehlens begriffen ist, wegen habender Sorge, Furcht, Vorsichtigkeit, und andern dergleichen Regungen, eine grosse Aufwallung in sich befindet, deswegen in ihm die Geister viel stärker aushauchen, und ganz andere Beschaffenheiten haben, als in andern gemeinen Personen, also daß ein Hund solche von dessen Fußtrittten hinterstellte Theilgen (zumal solche auch, bey etwas vorgegangenem starcken Lauffen des Diebes stärker und in grösserer Menge überall an der Erden kleben bleiben) gar leichtlich vor andern riechen, und denselben nachgehen kan. Wo nun ein Diebstahl geschehen, da führet man den Hund an den Ort, wo derselbe vorgegangen, und der Dieb seine Füße niedergeset, und wenn man nun den Hund schon gewöhnet hat, der Spur nachzusetzen, wird er alsobald losgelassen, da er denn die Spur so genau verfolget, daß er den Dieb nicht leichtlich verfehlet, es wäre denn Sache, daß es darzwischen gereget hätte. Es pflegen aber die Herren und Weiber, die solche Hunde halten, dieselbigen sehr wohl in acht zu nehmen, ihnen einerley, und zwar nicht gar gute Speise zu geben, und sie mehrtheils an einem Ort zu lassen, damit ihnen der Geruch nicht verderbet werde. Im übrigen hat man ausser denen Diensten und Ergößlichkeiten, dazu die Hunde in der Wirtschaft dienen, auch vor keinen geringen Nutzen anzusehen, ihr Fell, daraus ein schönes Leder

Leber zu harten und starcken Handschuhen, wie auch zu Schuhen gemacht wird. Indessen, da doch in denen gemeinen Wirtschafften sehr viele Hunde auch nur zur bloßen Luft, oder aus einer unvernünftigen Hundeliebe, in grosser Menge vergeblich, und eben so viel unnütze Brot-Fresser gehalten werden, welche sonderlich bey theuern Zeiten, und wenn ein Ort sehr volkreich ist, einen grossen Abgang an dem den Menschen nöthigen Brote verursachen, wenn auch gleich nur das allergrösste Mehl darzu genommen wird, so doch vor die kleinen Hunde selten geschiebet; über dem aber dieses Thier eben so lange nicht lebet, und die sterbenden Hunde meistens entweder, ohne den Nutzen ihrer Felle zu beschaffen, bearaben, oder gar öffentlich zum Uebelstand und übeln Geruch hin geworfen werden: So hat man, da sich diese Art der Thiere ohnedem jährlich sehr vermehret, wenn man es nicht durch den Schnitt verhindert, an denen meisten Orten zu gewissen Zeiten denen Scharfrichtern oder Feld- & Meistern den sogenannten Hundeschlag oder das Recht verstatet, die in denen Städtey herumlaufenden Hunde, welche kein gewisses Zeichen, so von ihnen gelöset worden, an sich haben, aufzufangen und todt zu schlagen, solches aber als ein Accidens oder eine Einkunft denen Feldmeistern zugeeignet. Überdem wird auch das Hundebalten, sonderlich in Ansehen der Jagd bey der gemeinen Land-Wirtschafft sehr eingeschräncket, und verboten, solche herum oder gar aufs Feld und in die Höiser laufen zu lassen, dahingegen aber geboten, ihnen Klöppel anzuhängen, it. die Ohren abzuschneiden, damit sie nicht so sehr ins freye Feld laufen, und dem Wilde nachjagen, widrigenfalls aber sind die Jäger befähiget, solche nicht nur todt zu schiessen, sondern auch noch dazu von denen Eiaenthümern ein gekleptes Geld zu fordern. Von mehreren Nutzen der Hunde wird im folgenden, und sonderlich am Ende dieses Artickels noch mehr gelaaget werden. Denn was

II Die Jagd-Hunde betrifft, so sind solche vielerley Arten, welche auch auf unterschiedliche Weise gebraucht, und hierzu in eigenen Höfen und Hunde-Ställen zugezogen und abgerichtet werden. Wie von diesen allen zum Theil unter dem Wort Jagd-Hunde, zum Theil aber unter eines jeden besonderer Benennung ein mehrers angeführet zu finden.

III Die Schaaf-Hunde sollen stark, beherzt und hurtig auf den Füßen, lang von Leibe, und mit breiten flachlichten Hals-Bändern versehen seyn, damit sie von den Wölfen nicht bey dem Hals angefaßt, und alsdenn zu Boden gebracht werden können. Der Farbe nach, werden die weissen vor besser, als die rothen, braunen, grau- und dunkel-farbig gehalten, weil sie von den Schaafen nicht leicht zu unterscheiden, und der Wolf ihrer nicht so leicht unter denselben gewahr werden kan. Will man sie bey denen

Schaafen jung auferziehen, so nehme man solche, die von einer Hündin und von einem Wurf gefallen sind, weil sie einander getreuer bestehen, und sich weniger beißen, als die von unterschiedlichen Würfen, ob sie schon von einerley Hündin sind. Wenn man sie bey Zeiten, ehe sie sich noch mit andern belaufen haben, verschneiden läset, so bleiben sie lieber bey der Heerde. Ihr Brot soll von Weizen-Kleien und schwarzem Mehl geba-cken seyn; will man aber die Kost gerne verändern, so kan man mit Haber- und Berken-Schrot, zusammen gespülten Suppen und gekochten Bohnen abwechseln. Man soll ihnen auch, ehe sie noch zwey Jahr alt werden, den Wurm unter der Zunge benehmen, damit sie nicht leicht wüthend oder rasend werden, und Schaden verursachen mögen. Damit aber auch die Schaaf-Hunde dem Wild keinen Schaden zufügen können, sollen die Schäfer, vermöge der Jagd- und Forst-Ordnungen, dieselben Bengeln oder Kleppeln, das ist, ihnen Bengel, Prügel oder Kleppel in vorgezeichnete Masse anhängen, oder widrigenfalls gewärtig seyn, daß die Forst-Bediente dergleichen Schaaf-Hunde, so sie ungelappt antreffen, niederschiesse, oder sie, die Schäfer, sonst in empfindliche Strafe genommen werden. Wenn man gute Hunde haben will, soll der Hund etwas kürzer und geketter, die Hündin aber gestreckter seyn. Zum erkennmah-lichen Belegen einer jungen Hündin soll man einen Hund von absonderlich guter und edler Art gebrauchen, weil alle die folgenden Würfe nach dieser etwas arten werden. Die dicke Hündin darff man nicht mit auf die Jagd ausführen, damit sie sich nicht erhize und verwerffe, doch soll man sie auch nicht einsperren, damit sie nicht unzufig werde. Sie sind neun Wochen trächtig; die jungen Hunde, so im März, April oder May geworfen werden, sind und gebeißen besser, als die im Julio und Augusto bey der grossen Hitze, oder auch im späten Herbst fallen. Die Hüte der jungen Hunde zu erkennen hat man vielerley Proben: Einige glauben, wenn man die jungen Hunde in Abwesenheit der Mutter alle aus dem Neste weglegt, und die Alte folgendes zu ihnen läst, welchen sie am ersten an-fassen und ins Nest tragen würde, soll der beste seyn; andere halten diejenigen Wölffe oder jungen Hunde, die lange breite dicke Ohren, und am Bauch harte und grobe Haare haben, für die besten; andere sind der Meinung, daß die Hündin allezeit den schlechtesten zuerst, und den besten zur lezt werffe. Ins-aemein wird die Freudigkeit und gute Gestalt der jungen Hunde, sonderlich, wenn sie behend, keck und gefräßig sind, für ein gutes Zeichen einer guten Art angegeben. Die jungen Jagd-Hunde werden besser mit Brot und Suppen, als bey denen Fleischhackern, Schäfern und Schindern mit Fleisch und Aas auferzogen, weil sie von demselben un-sauber werden, den Geruch verlieren, und nicht lange dauern. Die Hunde sind ver-

schiedenen Krankheiten und Zufällen unterworfen, unter denen die Wut oder das Rasen wohl die vornehmste und schlimmste ist; wie solche von einander unterschieden, auch welche darunter, und wie sie zu curiren, davon ist unter dem Wort Wut die gehörige Nachricht zu finden. Das beste Präservativ dafür soll seyn, wenn man den jungen Hunden im abnehmenden Monden den Warm nehmen läßt (siehe Wurm). Wenn die Hunde weder fressen noch sauffen wollen, die weil ihnen der Hals geschwollen, so nehme man nur Hundts- und Menschen-Koth unter einander, und binde es ihnen mit einem Lumpen um den Hals, bis sich die Geschwulst gelaget. Wenn die Hunde sonst krank sind und nicht fressen mögen, so nimm warme Ziegen-Milch, und gieb sie ihnen zu trincken, darnach foche einen Hammel-Kopff mit Haut und Haar, bespreng ihn mit Ingber, laß die Hunde vorhero recht hungert werden, und sodenn den Kopf samt der Brähe warm fressen. Sind sie verwundet worden, und können sich selbst lecken, so hat es so viel nicht zu beutzen; ist aber dieses nicht, so soll man ihnen Toback-Safft oder Del in die Wunde tropfen lassen, als welches heilet und bald wieder zusammen ziehet; wenn aber ein Hund, wie oft im Jagen geschiehet, von einem wilden Schwein also geschlagen wird, daß ihn das Einzeiweide heraus gedet, und doch nicht Darm-wund ist, soll man nur geschwind die Därmer, weil sie noch warm sind, gemach in den Leib hinein schieben, alsdenn eine Speck-Schwarte, nach Gröffe der Wunde, innen- dig für die Wunde legen, und aussenher die Haut darüber zunähen, und einen ledern Hauff mit einem gemachten Knopf versichern, damit nicht, wenn der Faden schon an einem Ort faulter und zerreißet, die ganze Wunde wieder aufspringet; dahero wird auch ieder Hauff absonderlich gethan, und der Faden allezeit abgeschnitten, so wird es glücklich heilen. Wenn ihnen die Augen rinnen, soll man ihnen solche oft mit warmem Wasser waschen, so vergehet ihnen. Hat sich ein Hund einen Dorn oder Nagel in den Fuß getreten, so bindet man Hasen-Fett darauf, das ziehet alles heraus; hat sich aber ein Hund sonst wund gelauffen, so wasch ihn den Schaden mit Wein sauter aus, salbe es mit Wund-Del oder Terpentin, oder wasche es mit dem Absod des Tobacks. Hat er die Zähnen verlest, so nimm Eger-Dorret, Granat-Äpfel-Safft, und klein gepulvertes Camin-Nus unter einander gememat und aufgebunden. Der rothe Kohl ausge-reißt, oder nur die Blätter davon aufgeleget, ist ein heilsams Stück zu allen Wunden der Hunde. Waschen ihnen Würmer in dem Schaden, so löset man Schmeer und Brunn-Kresse durch einander, macht eine Salbe daraus, streichers auf ein Flecklein Tuch, und legets ihnen als ein Pfaster auf; oder man wäschet ihnen den Schaden nur fein oft mit Menschen-Urin aus. Wenn ein Hund Bauch-Würmer hat,

nehmet Maun, Stabiwurk und Hirschhorn-Epäne, foche es mit einander, und schütet dem Hunde diese Brähe ein. Oder man machet kleine Pillen von Hirschhorn, Schwefel, Aloe und Bernutt-Safft, und giebt sie denen Hunden zu verschlucken. Für den Krebs, den die Hunde bisweilen an den Ohren haben, nimmt man schwerer guter Seifen ein Duntlein, Weußtein-Del, Saltniac, Schwefel und Grün-wan, jedes nach Gutdüncken, machet es mit einem weißem Wein-Eißig und ein wenig Scheide-Wasser an, und reibet den Schaden neun Tage lang allezeit des Morgens wohl damit. Wenn ein Hund verschlagen, so bade man denselben in einem Amiesen-Bad, welches mit Meißel-Wasser laulich angemacht worden ist, so wird derselbe in etlichen Tagen wieder zurechte kommen. Vor das Schwinden derer Glieder, nimmt im neuen Monden Blut und Haare von dem schwindenden Ort, wickle es zusammen in ein neues Käppgen, und spünde es vor der Sonnen Augang in einen Hellenber-Baum; hake hierauf, wo es schwindet, mit einer Filere, bis es blutet, bestreiche es mit Wund-Holz, und schmiere den Ort mit Lohr-Del, das es heilet. Die verschiedenen Arten der Manden, und wie solche zu curiren, können hinten unter dem Wort Raupe nachgeschlagen werden. Die Hunde ohne Gefahr von allerhand Unrath zu purgiren, darff man nur eine schwarz geschmauchte Toback-Pfeiffe klar und zu Pulver stossen, und ihnen ein wenig davon in brauner Butter eingeben. Die Fibbe, Läuse und ander Ungeziefer von denen Hunden zu vertreiben, soll man sie im Wasser schwemmen, hernach geben gute Hände voll wilde Kresse, wilden Majoran, Rosmarin, Nauten, und sechs Hände voll gestossen Sals nehmen, solches alles unter einander in Wasser kochen und wohl emsieden lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brähe die Hunde gleich nach dem Bade reiben und sauber waschen. Man kan auch bittere Mandeln in Wasser zerstoßen und fein klein reiben, oder grüne Fuß-Schalen in Wasser abkochen, und die Hunde mit bestreichen, so werden sie von Flöben, Holzecken, Mücken und dergleichen Ungeziefer nicht leicht belästiget werden. Was zulezt den Hunden anlanget, welchen ein Hund schafft, so ist bekannt, daß er, außer seiner Wachsamkeit, Treue und sünreicher Art, womit er in vielen Gelegenheiten guten Vorthell und Vergnügen zu wege bringet, auch in der Arznei und zu Erhaltung der Gesundheit das seinige mit bestraget. Das Blut von jungen Hunden, die noch an der Mutter saugen, heilet den Biß giftiger Thiere, es muß aber ganz warm darauf gelassen werden. Das Fett ist sonderlich gut, und wird von denenjenigen häufig aufgeleget, welche verschnitten werden, so hier bey denen Hundinnen, so wohl als denen Nöden gesehen kan. Wenn solches innerlich eingenommen wird, so heilet die Gebrechen der Lungen, äußerlich aufgeleget, lindert die podagrische Schmerzen; in

die Ohren, mit Del und anderm Wermut-Safft vermischt, getreuft, bringet das verlorne Gehör wieder, und vertreibet auch den Ohren-Zwang; die Felle der Hunde gahr gemacht, und Handschuh daraus bereitet, diese halten die Haut gelinde, und dienen den ausgelegenen kräftigen Händen. So schreibt man auch dem weissen Hunds-Koth, und sonderlich dem, der von Hunden, die täglich viel Knochen zu fressen bekommen, und im May gesammelt worden, sonderliche Tugenden zu.

Hunds-Hütte, siehe Hütte.

Hundert-tausend Fischehen, siehe Grube.

Hunds-Dachs, siehe Dachs.

Hunds-Dreck, siehe den Artikel Hund.

Hunds-Gras, siehe Gweckten-Gras.

Hunds-Junger, ist eine sietz Begierde zu essen, da denn die viele Speise nicht kan verdauet werden, folglich unverdauet wieder ausgespien wird.

Hunds-Igel, siehe Igel.

Hunds-Junge, ist ein Lehrling bey der Jägerey, welcher drey Jahr lang stehen muß, bis er den Titel eines Jäger-Purschens, und die Freyheit, ein Horn-Fessel zu tragen, erlanget, massen er als Junge nichts weiter als seinen Gürtel zu tragen befugt ist. Ein solcher Junge soll seyn von ehrlicher Geburt, Christlichen Eltern, wohl erzogen, und fleißig zur Schule gehalten, daß er wenigstens lesen, schreiben und rechnen könne; er muß rechte Lust zur Jägerey haben, nicht gebrechlich oder unthätig, sondern von rechtem Alter und gutem Verstande, dauerhaftig und wachsam, von gutem Gesicht und Gehör, auch von gutem Athem, zu Blasen, zu Schreyen und zu Lauffen, auch dabey Gottesfürchtig, fromm und fleißig, getreu und aufmerksam, willig und gehorsam seyn, sich gegen seinen Lehrmeister wohl verhalten, was ihm gewiesen wird, fleißig merken, und nicht unachtsam und vergessen seyn, die Hunde von Natur lieben, sich auch keine Arbeit im geringsten verdriessen lassen, wo er anders was rechtes lernen will. Seine nöthige Arbeit ist, früh aufstehen, fleißig beten, sich waschen, kämmen und reinlich ankleiden, hierauf Feuer unter den Kessel und warm Wasser machen, darein zerhackene Rinder-Kälber- oder Schaaf-Beine, Klauen, Fett und Marek thun, die fette Brühe auskochen, und in den Fraß-Zuber gießen, welcher Abends vorher mit klein geschnittenen Brot-Stücken und Haber-Schret wohl eingebrühet worden, zudeckert über Nacht gestanden und wohl durchgeweicht hat. Diesen Fraß-Zuber müssen zwey Jungen verdeckt aus der Küche traagen, den Fraß in den Fraß-Zrog hinein schütten, solchen mit reinen gewaschenen Händen wohl durchgreiffen und berühren, bis es laulich oder kühle wird, daß es denen Hunden nicht zu heiß sey, und dieselben sich innerlich nicht verbrühen, wovon sie Lungen-süchria und mager werden, auch nimmermehr wieder zu Leibe kommen. Wenn

der Fraß vorbei, müssen die Jungen den Koth und Unflat austräumen, auch das nasse Stroh aus dem Stalle schaffen, und alles rein fethren, die Hunde ruhen und striegeln, und denselben frich Wasser und rein Stroh geben, hierauf den Fraß-Zuber wieder in die Küche tragen und frischen Fraß einmachen. Denen alten Hunden müssen sie des Tages zweymahl, denen halbbrüchigen Hunden drey-mahl, denen kleinern Hunden aber wohl vier bis fünf und mehr-mahlen ihren Fraß, und zwar denen letztern oft und wenig jarze Speisen geben, wenn sie anders nach Begehren gehörigen Wachsthum haben sollen; sonst würden sie verbotten, dabero bey gar junger Hunde Erziehung ein gedultiger Hunds-Junge am nothigsten ist.

Hunds-Kirschen, sind entweder grosse rothe, schwarze oder blaue Beeren, darinne kleine Körner sind, welche auf ziemlich hohen Büschen, so dicke Zweige haben, wachsen, oder aber kleine Hunds-Kirschen, die auf niedrigem Gefträuche mit dünnen Zweigen und etwas größern und breiten Blättern, wie auch kleinen weissen Blüthen wachsen, sonst aber groß und rothe Beeren sind.

Hunds-Anoblauch, siehe Knoblauch.

Hunds-Kohl oder wildes Dingel, siehe Dingel-Kraut.

Hunds-Kopff, siehe Dorant.

Hunds-Milch, ist ein Kraut, so in den Gärten unter den zaserichten Winter-Gewächsen gezeuget wird, und dreyerley: Rund-blättericht, lang-blättericht und aufrechte Hunds-Milch.

Hunds-Näglein, siehe Seiffen-Kraut.

Hunds-Petersilie, siehe Schirling.

Hunds-Raute, siehe Raute.

Hunds-Stall, ist ein bey einem vollkommenen Jäger-Hof oder zu einem Jagd-Hause höchst nöthiges Gebäude, worinnen die zur Jagd gehörigen Hunde nach denen mancherley Gattungen in besondern Gemächern eingeschlossen und gefüttert werden. Derselbe soll von Grund aus gemauert, einer jeden Gattung ein sonderliches Behältniß darinnen eingegeben, die Unterschied-Wände ebenfalls gemauert, die Wände herum allenthalben mit Kalch berappet und geweißet, die Decken aber, damit sich kein Ungeziefer verbergen könne, mit Gips bekünchet werden. Zu denen starken Englischen Docken, Bären- oder Bullen-Beiffern, Hez-Hunden und dergleichen werden hohe Lager auf starken eichenen Pfosten zwanzig Zoll hoch von der Erde gemacht, und darzwischen zwey Ellen breit Raum gelassen, daß die an festen Ketten angelegte Hunde einander nicht erreichen, noch auch die im Stall herum gehende Menschen anfallen können. Der Fuß-Boden in solchen Ställen muß mit breiten Sand- oder Bruch-Steinen, wenigstens mit breiten Ziegel-Steinen, abhängig gestelert seyn, und von beyden Seiten in der Mitten eine Rinne haben, das unreine Wesen zum Abfuß abzuführen. Die Leit-Hunde werden in ihrem Stall an-

sechzehn Zoll hohe Lager an Ketten geleyet; die Chiens courans oder Deutsche Jagd-Hunde aber aehen in ihrem Stall, so wohl als die Wind-Hunde, frey herum; dahero muß der Fuß-Boden darinnen mit glatt gehobelten Erlen Brettern gespündet seyn, damit sie im Aufstehen und Herumspringen sich nicht in die Füße schiefen; die Lager-Bäncke, welche zwey Ellen breit und zwölf Zoll hoch, werden ebenfalls von Erlen-Brettern gemacht. Die Fenster müssen so hoch seyn, daß die Hunde von der Banc nicht daran aufspringen können; auch muß man solche zuweilen aufmachen, um reine Luft durchstreichen zu lassen, damit es des Sommers sein kühle darinnen, und der Geruch reine sey; dagegen aber im Winter wiederum warm zuhalten, und sich also nach der Jahres-Zeit richten. Die Fenster müssen wohl verglaset, ungleich vor Sturm-Wetter und Winter-Kälte mit gehörigen Fenster-Läden versehen seyn: Des Sommers aber zur Kühlung Leinwand an stat der Fenster haben, daß die Fliegen und anderes Ungeziefer nicht hinein, die Luft aber hübsch durchstreichen könne. Vor jedem Stall wird ein vermachter Zunde-Zwinger, nach eines jeden Belieben lang und breit, mit einer Mauer, oder wenigstens mit einer stützigen Platte oder Schat-Wand umgeben, darüber ein kleines Halb-Dach rings herauf drey Ellen breit, worunter breitere Lager, aufgespündet, daß die Hunde an der Sonnen liegen, oder auch nach Gefallen in den Stall aehen können. Die leichten Hunde oder Wind-Spiele, so zum Hetzen gebraucht werden, müssen einen geräumten Zwinger haben, damit sie darinnen herum laufen und gänge bleiben, weil sie flüchtig seyn müssen; vor allen Dingen muß Rohr-Wasser und fein Gras daselbst vorhanden seyn, damit sie sich purgiren, auch bey großer Hitze im Schatten liegen können. Die übrigen Hunde, als Wasser-Budel, Saufinder, Stöber, Dachfriecher und dergleichen haben keine absonderliche Zwinger und Ställe, sondern halten sich bey denen Jäger-Würschen lieber auf. Zu ihrem Fraß muß auch eine Küche angebauet seyn, nebst einer Brot-Kammer und Logement vor die Jäger-Würsche, darinnen sie ihre nöthige Sachen, an Kupeln, Halsknaen, Riemen, Hänge-Seil und dergleichen haben.

Hunds-Tage, heißt diejenige Jahr-Zeit, da die größte Hitze des Sommers, sonderlich in Italien, nebst dem zugleich mit der Sonnen aufgehenden grossen Hunds-Stern reagiert, und vom vier und zwanzigten Julii bis drey und zwanzigten Augusti währet. Andere haben dieselben auch anders gerechnet. In Italien und andern Mittägigen Ländern ist diese Zeit wean übermäßiger Sonnen-Hitze ungesund. Da nun die Alten sich überhaup auch einen Einfluß der Fix-Sterne in unsere Erde einbildeten, und mancherley Fabeln von denen Sternen glaubten, davon Weizel in Sphaer. Euclid. Lib. I Sect. I C. 1 die

meisten aus dem Ricciolo anföhret; so mangete es auch nicht an allerhand Fabeln, abstrüßlichen und aeregläubigen Einbildungen von dem Hunds-Stern, als einem der größten Fix-Sterne. Denn dessen Ungunst anzuerken die Heiden, und hernach dessen Einfluß die übrigen, die schädlichen Wirkungen der Sonnen-Hitze in dem Menschen, dem Viehe und Feld-Früchten, sonderlich aber auch denen Hunden, die zu dieser Zeit leicht wegen des erhitzten Geblüts, sonderlich in warmen Ländern rasend werden, diesem Fix-Stern zu. Und daher kam es, daß insonderheit die Römer, um diesen Stern oder um diese Gottheit zu befriedigen, und dessen Schädlichkeit abzuwenden, denselben einen fahlen Hund opfferten, ja vielleicht auch der Stern selbst daher seinen Namen bekam. Von eben diesen Meinungen und heidnischen Gewohnheiten scheint auch noch an einigen Orten, wie z. E. zu Nürnberg, der Gebrauch herzukommen, daß der Hunds-Schlag, wovon der Artickel Hund nachzusehen, eben in denen Hunds-Tagen denen Feld-Meißern verstatet wird, da es anderswo in der Fasten-Zeit, wo die Hunde sich sonderlich belauern, geschieht, sonderlich da man irig glaubte, daß auch bey uns die Hunde durch den Einfluß dieses Gestirns rasend würden, welches doch wider die Erfahrung ist, indem die Hunde bey uns auch zu andern Zeiten rasend werden. Es kommen aus diesen Meinungen noch andere irrige Gedanken, z. E. daß man eben in Hunds-Tagen nicht Arznei nehmen soll, und dergleichen.

Hunds-Tod, ist die Wolffe-Wurzel, davon dieses Wort aufzufuchen. Es ist ein Gift, dagegen aber Capern, Zittwer, Wocke, Blut, Menschen-Both, gesiegelte Erde ic. als Gegen-Gift zu brauchen.

Hunds-Zahn, ist ein Zwiebel-Gewächs, welches par um der Blume willen in den Gärten gezogen wird. Man hat dessen zweyerley Gattungen, nemlich den Purpur-farbenen und den weissen, welcher letztere aber etwas seltsamer als der erstere ist; einige zählen auch noch eine Leib-farbene und ganz rothe Art dazu. Er hat nicht mehr als zwey oder drey breitlichte, rothaeckte, gegen der Erden gehoene Blätter, zwischen welchen der Stengel die niederswärts hängende Blumen treibet, so denen wilden Lilien gleichen, und aus sechs Blättern und inwendig so viel Flocken bestehen. Sie kommen im April, dauern aber nicht lang, sondern vergehen oft noch in erstgedachtem Monat, die Blätter aber im May, also daß man hernach das ganze Jahr nichts von ihnen siehet. Sie hassen den Schatten und lieben die Sonne, auch eine gute mit Sand vermischte Erde. Man pflaet gemeinlich allezeit ums andere Jahr die Kiefe anzunehmen, solche aber überziehen oder zwölf Daue nicht aus der Erden zu lassen, sondern sie bald wieder in frischen Grund einzulegen.

Hunds-Zunge, ist ein Kraut, dessen unterschiedliche Geschlechter gefunden werden. Die

gemeine oder grosse Hunds-Zunge, welche durchgehends an ungebauten Orten, jedoch in fettem Grunde, an Regen und Bäumen wächst, hat eine dicke, anwendig schwarze, inwendig weisse, dem Geruche nach stinkende, auch unliehlich süß-schmeckende Wurzel, aus welcher über Ellen hohe, ästige und wollichte Stengel hervor steigen. Die Blätter sind lang, breit, gestrikt, wollicht, scharff- und übel-riechend. Die Blumen erscheinen Purpur-Farb, einfach, aber fünffach eingeschnitten, kommen aus einem haarigen Kelchlein, darauf folgen vier flächliche etwas flache Lapplein, darinnen sich einiaer Saamen findet. Die übrigen Geschlechter sind, die grosse Berg-Hunds-Zunge, mit röthlichem Stengel; die kleine mit blauer Blume; die breitblättrige Cardische; die mit vielfältiger Blume; die Cardische mit Silberfarbenen Blättern; die schmal blättrige Berg-Hunds-Zunge mit gebüschelter Blume; die stets-grünende Hunds-Zunge etc. Man bedient sich aber allem des ersten Geschlechts, und samlet solches im May und Junio. Die frischen Blätter zerstoßen, werden für Entzündung der Wunden, alte Schäden und faule Geschwüre, Brand und Krätze sehr dienlich befunden; mit denen im Schmals gerösteten Blättern die Giake beschriften, soll die Haare wieder wachsen machen. Aus der Wurzel werden Pillen gemacht, von welchen zwey bis vier Gran zuweilen eingenommen, den Schlaf befördern, denen Haupt- und Brust-Beschwerden wehren, den starken trockenen und von dünnen scharffen Klüssen herrührenden Husten, die rothe Ruhr, das Blutspucken und allerhand Schmersen stillen. Aus dem Saft wird eine Salbe bereitet, welche innerlich genommen, das geronnene Geblüt, so von Fäulen oder Verbrechen sich zusammen geseket, zertheilet; äußerlich aber die Schmerken und Hise lindert. Aus dem ganzen Kraut wird ein Wasser abgezogen, welches vor ein treffliches Mittel wider die Kransosen und allerley Geschwüre an heimlichen Orten ausgegeben wird.

Hunds Zwinger, siehe Hunds-Stall.

Hungarische Krankheit ist eine Soldaten-Krankheit, welcher die Deutschen sonderlich in Ungarn unterworfen, und anfänglich mit einem kleinen Schauer und darauf erfolgender Wärme, sonderlich aber mit Hise abwechselte, von grosser Hise, Durst, trockener und endlich schwarzer Zunge, verlohrenem Appetit, vielem Wachen oder sehr tiefem Schlaf, ungleichen Haupt-Schmerken, Raserey, und endlich Flecken begleitet wird. Sie entsethet aber meist von unordentlicher Lebens-Art und solchem Gebrauch des Ungarischen Weins, Wassers und Schlafens auf der Erde. Dazu kommt Furcht und Angst vor dem Tod oder vor der Selaveren.

Hunger entsethet aus der Empfindung der Seele des Abganges der Nahrungs-Theile ihres Leibes, welche sonderlich durch die dieselbe auflösende Säure im Magen, die densel-

ben heisset, durch den Abgang aufzulösende Speise, und durch das Zucken der Gedärme entsethet. Er ist entweder ordentlich oder unordentlich oder aber außerordentlich. Dieses letzte ist ein hoher Grad des Hungers, welcher endlich auch wohl eine Krankheit wird, wie der Hunds-Hunger ist. (Siehe dieses Wort). Unordentlicher oder unnatürlicher Hunger ist, wenn Menschen gegen die menschliche Natur nach gewissen Dingen, um solche zu genießen, verlangen, dazu eine veredelte Phantasie oder auch Gewohnheit Anlaß geben kan, z. E. Glas, Spinnen, Steine, Menschen-Fleisch, item der schwangern Weiber. Allein das Wort Hunger bedeutet endlich auch eine göttliche Land-Strafe, wenn es einem Volcke am Brote mangelt, oder aber demselben die Nahrungs- und Sättigungs-Kraft entzogen wird, woraus denn großer Jammer, Noth, Krankheit, Raserey unordentlicher Appetit, die Pest und der Tod öfters erfolgen. Nächst denen Sünden, davon sich ein Volck zu bekehren, in Hungers-Noth durch die heilige Schrift angewiesen wird, hat auch übrigens die Policey auf allerhand Mittel der Vorseege und Linderung hierbey zu denken, dahin denn sonderlich die Sorgfalt nach Proportion der Menge des Volckes an Korn und Victualien Vorrath zu bauen oder herbey zu schaffen, damit klüglich zu verfahren, die Ausfuhr zeitig zu verwehren, Korn und Proviant-Häuser aufzurichten, solche in Ordnung zu halten, die Zahl der unnützen Müßiggänger zu mindern, wie auch andere entbehrliche Consumptiones des Kornes, so durchs Vieh, Branntwein-Dreunen etc. geschieht, zu verbüten.

Hunger-Kraut, ist ein Kraut, so den Hunger erwecket. Daher es die Bauern unter dem Kohl oder stat desselben kochen, wenn sie keine Lust zu essen haben, wächst auf graslichten Orten, Feldern und Ängern, hat lange Stengel, worauf runde schuppichte Knospe wachsen. Es treibet auch den Schweiß, heilet Wunden und öfnet die Mutter.

Hure, Hurerey, heist im weitläufftigen und sittlichen Verstande alle Vergnügung des an sich natürlichen und guten Triebes zur Vermischung mit dem andern Geschlecht, welche wider den göttlichen Zweck desselben, nemlich in der ordentlichen ehelichen Gesellschaft, nach dem göttlichen Befehl Kinder zu zeugen und zu erziehen, gesucht wird. In seinem völligen Begriff, und nach dem Sinn der Heil. Schrift aber gehören auch alle dergestaltigen Handlungen dazu, so uns oder andere zu solchen unordentlichen Lüssen in und außer dem Ehestand reizen. Diese Unreinigkeit kan also so wohl in als ausser dem Ehestand aus schöner Heil- und Unkeuschheit verbor-gen und heimlich, dazu auch die summen Sünden gehören, oder aber öffentlich getrieben werden, entweder in solche grobe Thaten und Arten der Unreinigkeit, so die menschlichen Geseke mit welcher Strafe besonders verfolgen, als Unzucht, Blutschande,

öffentliche Hurerey, Vielweiberey, Ehebruch &c. oder aber in solche nur ausbrechen, so die eitele Welt deswegen, weil sie nicht von Menschen gestraft werden, vor erlaubt ansiehet. Allein im rechtlichen Verstande heißt eigentlich dasjenige Hurerey und eine Hure, welche ihren Leib um einen Huren-Lohn, oder aber um nur die Geilheit zu befriedigen, wohl gar vor einen von ihr selbst gegebenen Lohn vielen unzüchtigen Manns-Personen preis giebt. Im gemeinen Leben aber nennet man auch oft Hurerey, wenn sich zwey ledige Personen zweyerley Geschlechts mit einander vermischen, und in Wollust zusammen thun. Die Hurerey wird in der heiligen Schrift mit Armut, Unsaen in der Nahrung, ungesundem Leib, Grind, Würmern und Motten zur Strafe bedrohet. Und es sind diese Dinge insgemein nächst der Schande und Unehre die natürlichen Folgen derselben, nach verschiedenen Graden. Sonderlich ist es ein rechter Feind und Ruin des Haus-Standes, der ehelichen Gesellschaften und ihrer Zwecke, vornemlich in einer bürgerlichen Gesellschaft, ja einer gesondeten, ordentlichen, fleißigen und klugen Wirtschaft. Weil es nun eine Quelle der Armut, des Credit-Verlusts, und sonderlich eine Ursache der Ungeschicklichkeit zu Verrichtungen ist; so muß sich ein Vhirt auch nur als ein solcher dafür als vor Gift hüten, ie leichter dasselbe ins Gemüthe schleicht, und ie angenehmer es anfänglich schmeckt, und ie schwerer es wiederum vor dem gänzlichen Verderben los zu werden ist. Insonderheit aber verhindert dieses abscheuliche Laster durch seine heimliche und öffentliche Wirkungen die zu denen wirtschaftlichen Geschäften so nöthige Bevölkerung der Länder. Viele wollüstige und freye Geister bilden sich zwar die Sache ganz anders ein. Ihre fleischliche Augen erlauben ihnen aber nicht einzusehen, worinne eine rechte Bevölkerung der Länder bestehe, und daß es nicht genug sey, nur viel Kinder zu zeugen, sondern auch, daraus gute Glieder eines Volkes zu erziehen, erfordert werde, welchen beyden Zwecken doch die öffentliche Hurerey, die gemeine Unzucht, der Ehebruch, Vielweiberey, die heimlichen und stummen Sünden der Unreinigkeit allezeit, ob wohl in verschiedenen Maasse, zuwider sind. Man kan hiervon und von vieler Policey-Betrachtungen in Ansehung der Fortpflanzung des menschlichen Geschlechts nachsehen, Süßmilchs göttliche Ordnung in denen Veränderungen des menschlichen Geschlechts, Berlin 1742 edirt. Es ist daher auch vor eine Frucht des atbeitsfischen und verkehrten Herzens zu halten, wenn der Cammer- und Commerciens-Rath Laue in seinem sonst feinen Tractate, Vorschlag von glücklicher Einrichtung der Intraden und Einkünfte großer Herren, 4, 1719 bey Förstern edirt, der Vielweiberey das Wort geredet, nachdem bekannt, daß er ein Gottes-Verleugner gewesen.

Hur-Kind, ist ein außser der Ehe entwe-

der von einer öffentlichen Hure und ungewissen Vater, oder von zwey ledigen Leuten, durch unzüchtigen Beschlaf, oder endlich im Ehebruch gezeugtes Kind. Die ersten heißen eigentlich Spuria, it. Namser, die andern natürliche, im gemeinen Leben aber auch Hur-Kind, die dritte Sorte aber Nochi oder liberi adulterini. Es ist ein solches Kind, wiewohl nicht ohne Unbilligkeit, mit einer Anrüchlichkeit und einem Verlust verschiedener Rechte bey uns beschweret, allermaßen solches nur die unzüchtigen Urheber, nicht aber diese unschuldigen Geschöpfe treffen solte. Es kommt dieses aber eigentlich aus denen alten Sitten der Deutschen her, welche grosser Eiferer wider die Unzucht waren, und vernichtest der natürlichen Liebe derer Urheber gegen die Kinder, jene von solcher Unzucht desto mehr abhalten wolten, wenn sie auch die Kinder solchergestalt drückten.

Hurt oder Kürde, siehe Forde.

Husten, ist eine Art der Convulsion, wodurch der zähe Schleim oder andere scharfe Feuchtigkeiten, welche in dem Magen, in der Lunge oder Luft-Röhre sich befinden, heraus gepresset, und bey ungleich starkem Getöse des Athems ausgeworffen werden muß. Es ist dieser entweder feuchte oder trocken, nachdem die Materie beschaffen, die ihn verursachet. Wo aber ein feuchter sich in einen trockenen Husten verwandelt, ist gemeinlich eine Entzündung der Lunge und die Schwindsucht zu besorgen; ja wenn er zu stark und zwingend ist, können dadurch die kleinen Arterlein zerprengt werden, und folglich Lungen-Geschwüre daraus entstehen, denn die Lunge ist derjenige Theil, so am meisten dabey leidet. Wer damit belästiget ist, enthalte sich allzustarker Bewegung, weide triibe, mit Dünsten angefüllte Luft, kaltes Getränke, saure Speisen, oder auch scharff Gewürze, und gebrauchte dargegen süß Getränke und gelinde Sachen, s. E. abgekochte Wasser mit Habergreis, Corinthen, Feigen, Thee mit Milch, gebrannten Gersten-Zucker, oder mit starkem angezündeten Brantewein aufgelösete Corinthen oder kleine Rosinen u. d. m.

Hut, **Hut-Weide**, siehe Vieh-Weide.

Hutmänn, siehe Hirte.

Huzeln, siehe Holz-Birn, Holz-Äpfel.

Hyacinth, ist eine kleine wohlriechende Frühlings-Blume, davon bis siebenzig Gattungen gezählet werden; die vornehmsten und bey uns bekanntesten sind, der stäckerige, der grosse und kleine, blaue und der weisse Traubel-Hyacinth, der moschriechende, der gehörnte Traubel-Hyacinth, der mit länglichten, blauen und sahlen Blumen, der Orientalische mit steckigem und der mit blätterigem Stengel, der Orientalische mit weissen, einfachen, mit gefüllten, mit blauen gefüllten Blumen, der späte Orientalische