

kürzeste Nacht macht. In der deutschen Sprache ist dieser Monat von Kaiser Carl dem Großen der Brach = Monat benahmet worden, weil vornehmlich um diese Zeit diejenigen Felder, so dasselbe Jahr ruhen, und nicht besät worden, gebracht, das ist, mit dem Pflug oder Egen gebrechen, und zur nächst folgenden Herbst = Saat bereitet werden. Was ein guter Haus = Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und da zu verrichten habe, kan man in dem zu Ende dieses Buchs befindlichen Wirtschafft = Calendar nachlesen.

Zupe, nennet man an einigen Orten ein kurzes Wämlein, so die Bauren = Weiber und ihre Mägde über den obern Leib zu ziehen und überzuwerfen pflegen; sie sind geraume, und werden von ihnen mehr offen gelassen, als zugehestet. Sonst aber heißt in Schwaben Bauren = Zupe auch ein Weiber = Rock, oder Mittel der Bauren.

Jus, heißen die Fränkischen Köche überhaupt eine jede Brühe, die sich aus denen Speisen kochen oder braten läßt; insonderheit aber verstehen sie darunter eine solche aus Rindfleisch, Hünern, Tauben, u. s. f. die in brauner Butter und Speck nebst guten Kräutern, Gewürz und andern Dingen dämpfen müssen, bereitet werden. Und da bereits bey der Zurichtung dieser und sener Speisen, auch von der darzu dienlichen Jus Nachricht gegeben worden; als will man hier nur eine einiae Art noch beyfügen, der man sich am meisten bedienet: Man nimmt ein derbes oder sonst anderes gutes Stücke Rindfleisch, klopffet es wohl, und dämpffet es so lange in brauner Butter und Speck, bis es auch braun ist. Hierauf werden Rüben, Kraut und Zwiebeln auch hinein geschnitten, und darinnen gebräunet; alsdenn leget man Lorbeer = Blätter, einen Stengel Thymian, Citronen = Schalen, Brot = Rinden und ganzes Gewürz hinein, gießet gute Fleisch = Brühe darauf, wirfft eine Hand voll Morgeln hinzu, und läßtet mit einander kochen. Endlich wird diese Jus entweder durch ein Haarsuch gestrichen, oder auch gleich also verbrauchet.

Juwelen, begreifen in sich allen Schmuck und Kostbarkeiten, an Gold und Silber, das mit Edelsteinen versehen, und sind nicht nur alle Edelgesteine selbst dahin zu rechnen, dergleichen alle Arten der Diamanten, Saphir, Rubin, Carbunkel zc. sondern es gehören auch dazu die daraus verfertigten Ringe, Angehende, Hals = Bänder, Agraffen, Brasselthen, Vorsteck = Nosen, allerlei von Klimmer = Zitter = Haar = und Vorsteck = Nadeln; die verschiedene besetzte Schüssler und Schnallen an Ketten, Perlen und dergleichen Haar = Bänder, Kränze, u. s. f.

Kaan, Rahm, Rahn oder Raam, ist im Wein = Bier, Eisz, Cofent und andern Getränken ein Ansat zum Verderbniß derselben, welches sich als kleine weisse Flocken darin =

nen sehen läßt, und endlich solche Liquores in denen Gefäßen mit einer ziemlich dicken Haut überziehet. Es entsethet derselbe, wenn die Fässer nicht vorher, ehe man sie füllt, inwendig recht ausgefäubert, und nach dem Füllen mit dem Spund nicht genau verwahret werden, feliglich die Luft leichtlich darzu kan. Wenn die Fässer nicht fleißig nachgefüllt, und alle Wochen zweymal, oder wenigstens einmahl sauber abgewischt, und von allem Wust und Unrath, so ihnen Schaden bringen können, gereinigt werden, und wenn endlich insonderheit der Wein keinen tüchtigen Einschlag bekommen, oder ein angestochtes Faß lange zu Zapfen gehet. Daß der Wein keinen Kaan bekomme, soll man ein neu = gelegtes Ey vom Nest her amnoch lautlich in das Faß zum Spund = Loch hinein sinken lassen; oder Haselnuß = Laub, Hainbuchen = Laub, Eschen = und Pflersch = Laub, von jedem drey Blätter oben bey dem Spunde in den Wein hängen. Das beste Mittel ist, daß man die Fässer vorher wohl säubere, und denenselben gute Einschläge gebe, ehe ein Wein hinein kommt, solche hernach mit den Spunden genau verwahre, und die Luft nicht dazu lasse, auch endlich mit Ausfüllen und Abwischen nichts versehe. Damit auch der angezartte Wein nicht kaanicht werde, gießen etliche einen oder zwey Köffel voll heißes oder kaltes Baum = Del darauf, welches denselben davor bewahret. Ist aber der Wein bereits kaanicht worden, so nimme von einem Erlen = Baum ein Stücke Rinde, schabe die obere Haut davon hinweg, und laß die innere Rinde dürr werden, hänge sie hernach bloß in den Wein, so zieht sie allen Kaan an sich, und das thue so oft, bis der Kaan völlig heraus ist. Der Erlen = Rinden kan man sechs oder sieben zusammen binden, nachdem das Faß groß ist, ein Loch dadurch stechen, und an einem Bindfaden durch den Spund in das Faß hinein hängen, so leget sich aller Kaan daran, da man sie denn herausziehen und jedesmahls mit frischem Wasser reine waschen kan. Oder nimme neue Eyer, und thue sie hinein, bis aller Wein geläutert ist; oder hänge Eiter = Nesseln hinein, so oft es vonnöthen ist, und wische sie allezeit wieder mit frischem Wasser ab, so bald der Wein dadurch reine worden, muß er auf ein anderes und reines Gefäße abgezogen werden. Daß ein Bier nicht kaanicht werde, soll man im Mayen im abnehmenden Monden Steckey von einem Holunder = Baum nehmen, in der Länge, daß ein jeder vom Spund bis auf den Boden des Fasses reiche, von solchem die obere Rinde bis auf das Grüne abschälen, und in ein jedes Faß einen dergleichen Stecken stecken, daß er oben am Spunde ansehe, oder man kan ihn auch darinnen schwimmen lassen, solchergehalt soll das Bier weder kaanicht noch abgeschmackt werden: Oder man soll eine dicke geschrundene Rinde von einer alten Birke einer Spannen lang schneiden, in der Breite,

daß sie durch den Spund in das Faß gebracht werden kan, und solche hinein werfen; dergleichen kan man auch mit dem Wein vornehmen. Wenn man will, daß ein Bier nicht kaaricht werde, lasse man nur zwey oder drey Hände voll Salzes in einer Pfannen auf das heffeste brennen und glüend werden, und werffe es also in das Getränk, verpünde das Faß und lasse es hierauf acht Tage ruhen; andere schmierem den Spund herum, so weit sie mit den Fingern reichen können, wie auch das untere Theil des Spunds mit Del, oder füllen das Faß bis auf den halben Spund, und glessen hernach Baum-Del darauf. Wenn man lange von einem Faß Bier trinckt, und aeyne woltte, daß es gerecht und gut bliebe, so nimmt man drey oder vier Hände voll Hopffen, thut ihn in das Faß, spändet es seit zu, setet es auf den Boden, und zapft es unten an der Seiten an, läßt ihm aber auf dem obersten Boden ein Luft-Loch, so bleibet es bis auf den letzten Tropfen gut. Oder schabe von Hage-oder Hahnbutten-Dorn-Holz die Rinde ab, und schnitze Pfäle davon, dörre solche auf einem Tuch in der Stuben, oder an der Seynen, und wirff sie hernach ins Faß, so behält das Bier seinen Geschmack und wird nicht kaaricht werden. Oder wirff etliche getreugte Spillinge darein. Vor allen aber sollen die Bierfässer so wohl innen dig vor dem Füllen reine gemacht, als auch nach demselben in dem Keller auswendig zum öftern fleißig abgewischt, und mit Auffüllen gehörig gewartet werden. So wird auch der Eßig durch fleißiges Nachfüllen erhalten, daß er nicht kaaricht wird und verdirbt, sondern stets bey seiner Güte bleibet.

Kabbeln oder Gabeln, heisset diejenige Handlung, wenn nemlich einige Verkäufer ihre Waaren in gewisse Sorten setzen, damit die guten mit den schlechten zugleich weggehen, und die sich deshalb angegebene Käufer um gedachte Portiones loosen, oder sich sonst vergleichen: Oder auch, wenn eine ganze Gemeinde, dasjenige, was auf ihrem gemeinschaftlichen besitzenden Orte, oder Gemeinde-Gütern gewachsen, zum Exempel: Heu, Holz, und dergleichen, hernach in so viel Theile, als Personen oder Gemeinde-Rechte sind, gleich theilen, und nachgehends darum loosen, solches nennet man auch einiger Orten Kabbeln oder Gabeln; derjenige Antheil aber, der auf jeglichen durchs unpartheyische Loos fällt, wird eine Kabbel oder Gabel genennet.

Kablau, siehe Cabelian.

Kaf oder Kaaf, wird in denen Dörfern in Thüringen derjenige Ort genennet, da an einem Baume, Steine, Ecke oder einer Säule ein Hals-Eisen angemacht, und woran zur Polteer-Zucht liederlich Gesinde und Bauern-Volk zur Schame und Schmach, auch nur auf Befehl der Unter-Obigkeit wegen schlimmer Sitten angeschlossen werden, des-

halb sie aber nachhero nicht gleich anruchtig werden. Es ist aber solcher von dem eigentlichen Gerichts-Pranger in Gerichten unterschieden, indem dieser eine mehrere infamiam nach sich ziehet, und grössere Verbrechen voransetzet. In Holland und Brabant ist mit diesem Pranger die Geißelung mit Rutzen verknüpffet.

Rachel, heisset dasjenige irdene Löffel-Geschirr, woraus man die Stuben-Ofen zusammen zu setzen pfleget. Es bestehen aber diese aus Simsen, Ecken, Ofen-Racheln und Aufsätzen; die ersten sind entweder gerade, oder nach einem Winkel gebogen, die man Eck-Racheln heisset: Alle zusammen aber sind theils glatt gefornit, theils figurirt und abgedruckt: So giebt es auch einwärts vertieffte Racheln, gleich wie kleine viereckigte Näsphen. Es werden solche aus Thon oder sogenannter Löffel-Erde gefornit, an der Luft getrocknet, mit Farben und Gletten bestrichen, in den Ofen eingesetzt und hernach recht hart gebrunnet.

Käfer, ist ein fliegendes Ungeziefer, dessen ungemein zarte Flügel mit harten Schalen bedeckt sind. Es läset sich dieses vom Frühling an bis spät in den Herbst hinein häufig und von vielerley Gattung antreffen, welche entweder an der Grösse oder Gestalt oder an der Farbe von einander unterschieden werden. Der Benennung nach giebt es Nas-Käfer oder Nas-Würmlein, Brach-Käfer, Goldgrüne oder Kröten-Käfer, Kirsch-Käfer oder Schröter, Johannis-Würmlein oder Mayen-Käfer, Mehl- oder Mühl-Käfer, Rabstichel, Tanne-ingleichen Donner-Käfer u. a. m. von denen allermeisten Casp. Schwencckfeld in seinem *Theriotrophao Silesiae lib. 6* Nachricht giebt. Die Beschreibung derer bekanntesten aber ist auch hier an seinem Orte anzutreffen. Unter denen sehr vielen Arten derselben sind die May-Käfer, welche ohngefähr eines Glieds lang und Messer-artig aussehen, vor die fruchtbarsten Bäume die schädlichsten. Inmassen sie gemeinlich mit dem Ende des Aprils und den ganzen May hindurch, wenn die Baum-Blüthe ist, in manchen Jahren, und sodenn allermeist in der Abend-Dämmerung, oft ganze Heerdenweise ziehen, mit angebender Nacht aber sich nach und nach lagern, des Tages über ganz matt und kraftlos liegen bleiben, mit dem Abend aber wieder munter werden, und ihren Zug von neuem fortsetzen, bis sie endlich allmählich verlieren, ohne daß man in Acht nehmen kan, wo sie bleiben. Es kan dieses Ungeziefer weder viel Hitze noch starke Kälte vertragen, daher sie so wohl in kalten als warmen Frühlingen am wenigsten wahrzunehmen. Wo sie eigentlich herkommen, und wie sie erzeuget werden, ist nicht gar ausgemacht, ob sie nemlich aus ihren eigenen Eiern, oder aus der Kopf-Käfer ihren herfür kommen; dieses aber ist gewis, daß sie Gärtner und Acker-Leute bey Aufgrabung der Erde solche gar häufig, doch ein Jahr mehr als das

das andere anzutreffen pflegen. Vor solchen kan man die Bäume verwahren, wenn man dürren Wermuth, Knoblauch, Moos, dürres Scabiosen = Kraut, Rinds = Hörner oder Klauen, altes Schuh = Leder und Schwefel klein zerschneidet; Abends und Morgens auf einem Kohlfener Rauch damit machet, und dasselbige unter den Bäumen hin und her trägt, so, daß der Wind den Rauch gegen die Bäume treibe, als wodurch dergleichen Ungeziefer verjaget wird. Die Gold-Käfer, deren Flügel = Schalen grün und Gold = Farbe durch einander spielen, thun in denen Weinbergen grossen Schaden; Solche zu vertreiben soll man die Wurzeln und das obere Theil an den Reb = Stöcken, wenn man sie einsetzt, mit dünnem Rinds = Koch beschmieret; man soll auch die Reben mit einem Reb = Messer schneiden, welches man vorhin mit Del, darinnen Spanische Fliegen gebeizt worden, hat schmieren lassen; hätten aber dieselbe die Reben bereits verderbet, soll man dieselbigen mit gebranntem Hirschhorn, oder mit Rinds = Mist, oder mit Fels = Nuf und Ziegen = Horn bräuchern lassen. Die Rosen = Käfer sehen fast aus wie die Rehen = Käfer, haben aber einen grün = und Goldfarb = spielenden Hals und Kopf, wie die Gold = Käfer, und sind kleiner als die vorher beschriebenen zwey Arten. Sonderlich sind diese denen jungen Schweinen sehr schädlich, ja tödtlich.

Kälbern, siehe Kalbe.

Kälber = Kuh, siehe Kuh.

Kälber = Lamm, siehe Lamm.

Kälber = Weide, wo bey grossen Haushaltungen eine starke Vieh = Zucht ist, pflegt man denen Kälbern einen besondern Platz auf einer Wiese zur Weide einzugehen, und solchen in gewisse Quartiere abtheilen und zu verzäunen, auch in ein jedes eine Thüre zu machen, damit, wenn die Kälber eines aufgetrieben, solches zugemachet, und so lange gehalten werden könne, bis sie die übrigen Eintheilungen nach und nach gleichfalls abgeweidet, und also, da inzwischen das Gras wieder nachgewachsen, bey dem ersten wieder von neuem anfangen können. Weiln auch diejenigen Kälber, so ein stärkeres Wachstum vor denen andern haben, die geringern von der guten Weide abzubringen und abzustossen pflegen, als soll man denen schwachen und geringen besondere Stallungen auf denen Kälber = Weiden geben, und zwar die besten, damit sie sich an dem guten Futter erholen und besser wachsen können.

Kälte, dieses ist nach einiger Natur = Kundiger Meinung, ein Mangel der Wärme, und eine Zurückhaltung der notwendigen Bewegung, worauf vermittelst der Schwere der Luft, die bekanteten Wirkungen der Kälte erfolgen müssen. Weil aber diese Beschreibung nur sagt, was sie nicht sey, und die Erklärung der Wärme erst erfordert wird, um sie zu verstehen, überdem aber eine Wir-

kung angeht, die nicht allemahl gleich erfolgt, sondern wohl gar das Gegenteil, so würde bey derselben noch vieles zu erinnern seyn, wenn es eigentlich hieher gehörte, und sich der Land = Wirt nicht vielmehr um die Zeichen der zu erwartenden Kälte und ihre Wirkungen, wie auch die Mittel gegen die schädlichen zu bekümmern hatte. Jedoch man muß doch einige Grund = Sätze haben. Die Kälte ist am ersten und natürlichsten als eine Art unserer Empfindung von der Luft, oder einem andern Körper, den wir alsdenn, wenn wir diese Empfindung haben, kalt nennen, wiewohl sie auch aus andern Wirkungen geschlossen wird, zu begreifen. Jedoch diese ist die erste und leichteste in unserer Empfindung, die wir von der Kühle unterscheiden. Damit stimmen alle Vahren ein. Allein woher kommt nun diese? Die vielerley Meinungen kan man im Lex. Philos. nachschlagen. Indessen ist es wohl am sichersten, daß man zwey Haupt = Bewegungs = Kräfte, nemlich der Zusammenziehung und der Ausdehnung, (vim centripetam s. contractionis und vim centrifugam s. expansionis) in der körperlichen Natur annehme; denn diese kan man ganz deutlich leicht begreifen, es mögen dazu nun besondere Haupt = Materien, tanquam subjecta, als z. E. eine ausdehnende, schwermachende, wärmemachende oder zwey Haupt = Elemente angenommen und geteilt werden, darum wollen wir iso nicht streiten. Es ist auch nicht zu leugnen, daß die ausdehnende, ja die vereinigte Körper zerrissende Kraft, sonderlich der feurigen oder wärmemachenden Materie, oder dem eher zuzueignen, diese aber ihren Haupt = Sitz in unserer Sonne habe, und daraus theils unmittelbar durch die bloße Luft, oder mittelbar durch hitzige und brennende Körper auf und in unrer Erde und Körper einfließe, die an sich selbst aus zusammen ziehenden und schweren Theiligen bestehet, welche also dadurch nach dem mehr oder weniger wärmende, hitzende und feurige, d. i. ausdehnende, edele oder unedlere Theiligen in dieselbe kommen, ausgedehnet, ja endlich gar zerrissen und zerstöret werden, wie man bey dem Küchen = Feuer siehet. Wenn wir nun mit unserer Seele diese verschiedene Grade der ausdehnenden Bewegung an unserm Leib, oder durch die Werkzeuge der Empfindung unsers Körpers mehr oder weniger empfinden, so nennen wir diese Empfindung Wärme, Hitze, Brennen &c. Wenn aber diese Theiligen mehr oder weniger abnehmen, oder durch diejenigen Materien, die mit der zusammenziehenden Kraft versehen, verunedelt werden, so erfolgt auch eine immer mehrere Zusammenziehung, und also anfänglich an einem Theil eine schwächere Bewegung, dahingegen auch in denen daran liegenden Theiligen eine stärkere Bewegung, ein Drücken und Stossen erfolgen muß. Wenn nur unsere Seele auch diese zusammenziehende Bewegung mehr oder weniger empfindet, so nennen wir solche Empfindung bald die Kühle, wenn sie aber stärker,

fer,

ker, die Kälte, und endlich den Frost. In diejenigen Körper, darinnen diese Bewegungen so vorgehen, und die wir so empfinden, oder eine Zusammenziehung, Verdickung oder ein Aufhören der Bewegung sehen, und davon nach der Erfahrung auf diese Abnahme der ausdehnenden Kraft oder deren Theilgen, die besonders als elementarische Theile damit versehen sind, schließen, so nennen wir solchen Körper bald kühl, kalt, gefroren &c. Und aus diesem Grunde sonderlich sagen wir: Die Luft ist kühl, kalt, das Wasser ist kühl, kalt, gefroren, wenn wir es anfühlen und so empfinden, oder wenn wir Eis, Schnee, Reif, Schloffen, Hagel, das ist, eine Verdickung eines fließenden, beweglichen, lockern, hellen und ausgedehnten Körpers sehen. Eben so urtheilen wir auch von einem kalten Stein, Crystall, Eisen und so fort. Diejenigen Wirkungen nun dieser Ursachen der Kälte, welche sonderlich vermittelst der kalten Luft, oder des kalten und gefrorenen Wassers, oder solcher Säfte in unsern Körpern, in denen Thier- Körpern, und in denen Pflanzen, in gleichen in der Erde entstehen, kommen solchergestalt meistens von dem wenig- oder mehreren Auf- und Einfluß unserer Sonne in unsere Gegend, wo wir wohnen, und zwar vornehmlich, nach dem Unterschied des Standes der Erde und unserer Gegend darauf gegen die Sonne her. Es kan aber auch durch zufällige Ursachen die Kälte einer Gegend auf eine Zeitlang vermehret werden, z. E. wenn viel kältere Luft aus einer andern Gegend zu uns gebracht, oder selbige noch besonders mit sehr kalten Körperchen angefüllt wird. Dieser Stand der Erde aber muß sich theils Tag und Nacht wegen der Bewegung der Erde um ihre Achse, theils jährlich in denen bekannten 4 Jahr-zeiten, wegen ihres ecliptischen Lauffs, um die Sonne, welches letzte aber der gemeine Mann dem Lauff der Sonne um die Erde zuschreibet, verändern, und also auch unsere Empfindung, daß die Luft warm, heiß, kühl oder kalt sey, changiren. Ja das, was wir gemeldeter massen an andern Körpern gewahr werden, muß sich eben so verändern. Jedoch da unsere und andere Körper aus verschiedenen mehr- oder wenigern ausdehnenden edelern oder unedlern Theilen bestehen, oder solche Materie an sich haben können, die also der Kälte oder der zusammenziehenden Kraft, mehr oder weniger widerstehen; so entsethet daraus eine mehr- oder weniger Härte gegen die Kälte in denen verschiedenen Körpern der Menschen, Thiere und Pflanzen, ja so gar anderen irdischen Körpern. Und daher kommt es, daß, wenn einer über Kälte oder grossen Frost klaget, oder wenn wir an diesem und jenem Gewächse Merckmahle der Kälte, z. E. ein Zusammenziehen der Blätter, ein Stillestehen und Verdicken derer sonst herum laufenden Säfte &c. gewahr werden, so empfindet der andere nur kühl, oder man wird an einem andern Ge-

wächse diese Wirkung nicht gewahr. Ja, es geschiehet wohl gar, daß, wenn die äußerlichen Theile eines Körpers zusammen gepogen werden, die Säfte aber eben nicht darinne circuliren, sondern ihren Umlauff erst unter denen äußeren Theilen, z. E. einer Schale des Baumes, item die Erde und Saat unter dem Schnee, in ihren eigenen Gängen haben können, dadurch ihre erwärmende und hitzige Materie verschlossen, und so gar verwahret, ja concentrirt, solchergestalt aber die Saat, it. der Baum vor dem Frost und gänzlichen Erfrieren verwahret wird, welches sonst erfolget, wenn alle ausdehnende Bewegung gänzlich aufhöret, und weder ein Gleichgewicht unter diesen beyden Hauptbewegungen der Natur, dadurch alle Körper aus ihren einfachen Theilen entstehen, noch auch nur einiger Widerstand der einen gegen die excessive Uebermacht der andern vorhanden ist. Und eben auf diese verschiedene Art und Weise der Wirkungen der Luft kommt es an, wenn man zum Exempel die Trauerknospen der Birsch- und Arvicosen-Bäumen, die im Früh- Jahre bey kalten Nächten leicht erfrieren, durch kaltes Wasser, so leicht frieret, wenn man sie damit gleich nach der Sonnen Untergang begießet, vor dem Frost bewahren kan, weil die Eischale ein Harnisch ist, und die obere Haube der Knospe und des Baumes zusammen ziehet, dadurch aber den circulirenden Saft und das Innere der Knospe vor der Kälte, wie die Schneedecke die Saat und das Herz-Blättern verwahret. Aus dieser wenigen Nachricht kan nun ein Witt leicht von denen Zeichen, Wirkungen, und so wohl schädlichen als guten Wirkungen der Kälte nicht nur an denen Körpern der Thiere, sondern auch an seinen hauswirthlichen Objectis, als Früchten, Victualien, süßigen und trocknen Dingen erkennen. Es lassen sich dadurch alle Wirkungen aus ihren Ursachen erklären, und daraus alle Regeln den Schaden der Kälte abzumenden, so weit wir dazu vermogend sind, als auch sich derselben nützlich zu bedienen, ja ihren verschiedenen Grad zu brauchen, gar leicht zeigen. Hauptlich kommt es auf die Veränderung der Luft an. Wo es daher noch in unserer Gewalt ist, die Luft eines grossen oder kleinen Raums, darinne ein Körper oder in einem Körper nach unserm Gefallen warm oder kalt, leidlich oder kühl zu machen, als wozu n. Wasser, Bedeckungen, Keller, Feuer, Holz, Defen &c. brauchen, so können wir auch die Wirkungen der Kälte und Wärme zu unserm Nutzen brauchen und dirigiren, oder doch den Schaden abwenden oder verringern. Dazu gehört nun Erfahrung, Erkenntnis der Dinge, Vorrath derer dazu dienlichen Sachen, Bequemlichkeit der Gebäude, z. E. Keller, gute Defen, Holz; und ferner die Fähigkeit, zum voraus den Eintritt eines schädlichen oder nütlichen Grads der Kälte vor dieß und jenes einzusehen, voraus zu wissen und zu vermuthen, ja dem Grad der Kälte selbst

selbst zu erforschen. Zu beyden dienen die Wetter-Gläser. Man hat aber auch andere Zeichen und Mittel an Thieren und andern Dingen. Wenn zum Exempel nach einem heissen Tage im Winter des Abends starker Nebel von der Luft niedergedrückt wird, so ist ein Zeichen, daß in der obern Luft aus etwa einer Ursache der Grad der Kälte größer werde, weil die ausgedehnte Dünste verdickt und schwerer werden, folglich niederfallen, da sie noch nicht hoch genug gestiegen waren. Man schlieset also billig daraus, daß es diese Nacht einen starken Frost thun werde. Der Winter aber ist überhaubt die kalte Zeit. Warum? Das läset sich alles aus obigen Ursachen erklären. Soll es nun recht kalt werden, so muß die Erde alle ihre Wärme, die sie den Sommer über in ihr versammlet gehabt, erst wieder verlieren, welches durch manche Untersuchung gefunden, und durch angestellte Proben der Wetter-Gläser bestätigt worden, daß dieses endlich um die Mitte des Decembers erfolget; Weil die Luft auch aus zufälligen Ursachen mehr zusammenziehende oder ausdehnende Theilchen bekommen kan, folglich wenn diese immer mehr fehlen, kälter wird, und denn zu gedachter Zeit keine Wärme aus der Erde in die Luft mehr gehet, so bleibet die Luft kalt, und kan demnach die Kälte nach dieser Zeit immer zunehmen, wenn auch schon endlich die Sonne wärmer zu scheinen anfänget, und unserm Zenith sich nähert, weil doch in einer Zeit auch von zwey Monaten sie nicht allzu hoch steigt, und aus dieser Ursache ihre Kraft der Erwärmung noch nicht so empfindlich ist; aus welchen Umständen die alten Reime eingetroffen:

Wenn der Tag beginneth zu langen,
Kommt die Kälte erst gegangen.

Im übrigen ist bekannt, daß Federn, Wolle, und alle daraus zubereitete Sachen, der Kälte widerstehen, oder vielmehr den Menschen, wenn er sich derselben bedienet, in seiner natürlichen Wärme erhalten und verhindern, daß die von ihm ausgehende Wärme, nicht so gleich durch die andringende Kälte gemindert, oder endlich gar überwunden und gleichsam verzehret werden möge; ingleichen weist die tägliche Erfahrung, daß man durch die Bewegung, seine natürliche Wärme oder die im Leibe befindlichen warmmachenden Theilgen unterhalten, und in eine rechte Hitze bringen könne; folglich ist das beste Mittel wider die Kälte und die daraus entstehende Gefahr, daß derjenige, der bey harter Kälte nicht hinter dem Ofen bleiben kan, sich eines theils äußerlich wohl verwahren, und sodenn durch feste, ja wenn es nöthig, auch starke Bewegung, sein natürlich Feuer zu erhalten suche, aber ja vor still liegen und schlafen, folglich auch vor solchen Sachen, die den Schlaf befördern, dergleichen der Branntwein, sich ernstlich hüte, wenn ihm sein Leben lieb. Solte aber ein Theil des Leibes, sonderlich eine Hand oder

Fuß, durch die allzubeftigete Kälte seyn gerühret worden, so ist das rathsamste, daß dieses Glied in ein kaltes Wasser gehalten, und bey einer doch nicht allzu starcken Wärme der Stube wieder aufgethanet werde. Denn allzujählinger Wechsel, bringet in allen Stücken Gefahr und ist schädlich, indem Kälte und warme Luft so plözlich zusammen kommt und Wasser machet, solchergestalt aber zur Fäulung Anlaß giebt. Dannhero die allermeisten Leute ihnen unwissend sich damit verwahrlosen, wenn sie die Hände und Füße sehr erkälten, und selbige so gleich an den heißen Ofen oder an das Feuer stellen.

Kämpffen, wenn sich zwey Hirsche mit einander fressen, so sagen die Jäger: die Hirsche kämpffen. Solches geschieht gemeinlich zur Brunst-Zeit, da nemlich ein Brunst-Hirsch, der noch kein Wild hat, mit einem andern, der hinter seinem Weibe hergeheth, und nicht anstreiffet, sondern sich zu wehren getrauet, anbindet, und beyde mit dem Gehörne dergestalt scharff zusammen fahren daß man es eine Viertel-Stunde, ja bey stillen Wetter, noch weiter klappern höret, bis entweder einer weichen, oder gar todt auf dem Plage liegen bleiben muß. Viele werden zu solcher Zeit krumm und lahm zu schanden geflossen, ja es geschiehet zuweilen, daß sie ihre Gehörne so feste in einander verwirren und verbiegen, daß solche nicht wieder von einander gebracht werden können, und also beyde umkommen müssen. Ein Hirsch, so im Kämpffen am kurzen Wildpret verlest worden, wird ein kümmerer genennet.

Käs, Käse, ist eine Speise, welche aus geronnener Milch zubereitet, und bey der Wärme getrocknet wird. Nachdem man nemlich die Sahne oder den Rahm zum Ausbuttern abgenommen und bey Seite gestellet, so läst man entweder die übrige Milch, so an einigen Orten der Topffen genennet wird, versauern, und an einem warmen Ofen, oder auf dem heißen Herd von sich selbst gerinnen, item im warmen Wasser, welches Brüh-Käse heißet, oder man zwinget die annoch süsse Milch, durch darein gethanes Lab, Lupp oder Käseharthen, daß sie gerinnen muß, welches Lab- oder Löbe-Käse sind. Die geronnene Milch, wird entweder in die mit kleinen Löchern versehene Käse-Formen gethan, oder aber in den Quark-Sack geschüttet, in den Quark-Korb oder die Milch-Banck gelegt, und mit einer grossen Stein beschweret, damit das Molken sich von dem Quark oder der Käse-Materie absetzet, und in das untergesetzte Molken-Faß ablauffet. Der Quark, welchen man nicht zu lange liegen lassen muß, damit er nicht zu trocken werde, wird hierauf gefalzen, und entweder allein mit Kümmel, oder mit allerhand Gesämen und Kräutern, als Kümmel, Fenchel, Ehrenpreis, Hollunder, Majoran, Löffel-Kraut, und dergleichen vermengt, welche letzte Art Kräuter-Käse heißen, und sodenn, wenn man ihn vorher wohl durchknetet, ent-

weder

weder mit der Hand zu länglichten und spitzigen oder runden Käsen formiret, oder aber in die Käse-Formen geschlagen, und wenn er darinnen feste worden, auf den Käse-Korb, oder in das Käse-Haus gebracht, damit er dajelsten völlig erhärte. Im Winter werden sie auf besonders dazu verfertigten Horden in den Stuben getrocknet. Von der guten rahmigen Milch, werden zwar bessere, schwerere und zärtere Käse, alleine sie gehen nicht gerne zusammen, und muß man also fleißig drauf sehen, daß man gerade das Mittel treffe, und die Milch weder zu fett, noch zu mager nehme. Je fetter die Käse sind, je weniger bleiben sie, und je leichter werden sie madig. Solche Käse nennet man Süß-ingleichen Sahn-Käse, und werden unter allen Arten vor die besten gehalten. Diese heißen auch Süße-Milch-Käse. In die gemeinen Käse werden bey uns von der Kuh-Milch gemacht, und Quark-oder Kuh-Käse geheissen, wozu kein Raam kommt, sondern nur die Milch genommen wird, und diese kan man im Winter und Sommer machen. Die eigentlichen Süßen-Milch-Käse aber werden des Winters am besten gemacht, weil die Milch alsdenn süße ist. Was aber die Brüh-Käse oder auch Starck-Käse betrifft, so macht man solche nur von geschlickter oder zusammen geronnener Milch, und zwar insgemein im Sommer, man müsse denn im Winter die Milch in der warmen Stube schlickern lassen. Allein da man diese Käse nur im Fall der Noth, weil im Sommer die Milch nicht dauert, sondern binnen 24 Stunden sauer wird, verfertiget, so ist ihre gemeinste Zeit der Sommer. Man läset die Milch, weil der Raam noch darauf, in denen Aschen schlickern, und nimmet allezeit den Raam über den andern Tag ab, weil ihn sonst die Säure der Milch verzehret. Alsdenñ geußt man in die Milch siedendes Wasser, rühret es wohl unter einander, und läset es obngefähr eine Viertel-Stunde, bis sich die Matten oder geronnenen Stücken Milch gesetzt haben, stehen. Alsdenñ gießet man das Wasser wieder ab, und wiederum ander gesotten Wasser darauf, verfähret so etliche mahl. Hernach raffet man diese Matten heraus in die Käse-Näpffe, so mit Köchern versehen, satzet iden Käse oben und unten ein wenig. Wenn sie eine halbe Stunde in den Näpffgen gewesen, so läset man sie bis gegen Abend stehen, und darauf legt man sie in die Käse-Horden, wendet sie täglich um, und läset sie trocken werden. Diese Käse haben also keinen Laab, wie auch selten Rümmler oder so etwas, werden ziemlich hart, wenn sie trocken sind, und halten sich besser gegen die Maden, schmecken zwar so gut nicht als die Labe-Käse, sondern etwas strenge: Allein viele essen sie lieber. Sonderslich sind sie neben denen Quark-Käsen sehr gut vor das Gefinde. Den abgenommenen Raam, wenn er gleich etwas sauer ist, braucht man zur schlechten Butter, so vors Gefinde gut. Man bekommet auch allezeit mehr But-

ter von saurem Rahm, als von süßem, ob sie gleich nicht so angenehm schmecket. Was die Süße-Milch- und Labe-Käse betrifft, dergleichen die Edamer sind, so kommt es sehr viel darauf an, ob die Kühe häufiges fettes und kräftiges Kräuter-Futter genießen, nachdem wird Butter und Käse besser und balsamischer. Daher in einer Gegend eines Landes fast ieder Ort unterschieden, z. E. die Mälzener kleinen Käse sind sehr berühmt, und besser als andere in eben derselben Gegend bey Weissenfels herum. Die Tesselschen, Limburger, Leidnischen Rümmler-Käse, die Schweizer, die Großländischen, die Schwedischen, so sehr groß und viereckigt wie ein Karren, daß ihn kaum ein Mann tragen kan. Die Parmesan-Käse, so in Parma aus Eißel-Milch gemacht werden, und sonderlich um Lebi sehr gut sind, kennet iedermann. Die Holländischen Käse werden endlich folgender Gestalt gemacht; Man nimmet frische Milch, macht sie bey dem Feuer laulich, schütet sie in einen hölzernen Zuber, und gießet in zehen Kannen oder Maas Milch einen Löffel voll Spiritum Salis (Salz-Spiritum), und wor von dem scharffen. Alsdenñ rinnet die Milch, und man rühret den Spiritum mit einem hölzernen Löffel wohl herum unter die Milch, gießet hernach solche durch hárne Siebe oder reine Tücher, damit das Wässerige völlig ablauffe. Hierauf schütet man es in eine hölzerne Molde, bröckle es klein, salze es und thue nach Belieben Würze hinein. Alsdenñ sprengt man noch ein wenig Spiritum Salis darauf, knetet und arbeitet es recht wohl mit denen Händen durch einander, und schütet es in kleine Fässer, preßet es wohl, und läset es endlich in Käse-Körbe trocken, so ist der Käse von Maden und der Fäulnis befreit, und der Holländische Käse fertig. Wo der Gebrauch ist, daß die Schaaf gemolken werden, pfeget man von der ganzen Schaaf-Milch sehr gute Schaaf-Käse zu machen; die Ziegen-Käse, werden vor die gesundesten und wohlgeschmacktesten gehalten; und pfeget man gemeinlich etwas Schaaf- oder Kuh-Milch mit unter die Ziegen-Milch zu mengen. Von einem Käse, werden sechsien Eigenschaften erfordert, wenn er gut zu nennen: Daß er nemlich nicht viel Augen, nicht so reich gefalzen, nicht haaricht, nicht so alt, nicht so hart am Schnitt, und nicht stinckend, welches zusammen in folgendes Distichon gebracht worden:

Non Argus, Largus, non Magiolenus,
Mathusalem,

Non Habacuc, Lazarus; Caseus iste bonus.

Von ausländischen Käsen, sind insonderheit die Holländischen, und unter denen selben die Edamer süße Milch-Käse, die Limburger oder sogenannte Pfäfer-Stein-Käse, die Aberdammer-Käse, die Schweizer Käse, und denn die Italiänischen Parmesan-Käse sehr berühmt. Wenn alte saure Käse, zusammt den abgeschabten von

eben dergleichen in ein Gefäße gethan, mit Bier, Milch, Brantwein, oder anderer Feuchtheit vollends erweicht werden, wird solches ein Streiff-Maz, ingleichen auch Streich-Käse genennet, welcher zwar wie eine Butter sich streichen lässet, aber von Geruch und Geschmack sehr stark ist. Die trockenen und dünnen Käse, muß man in luftige und feuchte Derter, die feuchten Käse aber in trockene und warme Zimmer legen: Denn an feuchten Dertern werden die dünnen Käse besser, und an warmen mit trockenen, werden die feuchten Käse mager. In die Käse-Körbe, Käse-Häuser oder andere Zimmer und Gerüste, da die Käse liegen, soll man nicht viel Licht fallen lassen, sondern ie dunkler und finsterner sie sind, desto leichter werden sie vor den Mücken und Fliegen erhalten. So muß man sie auch vor denen Mäusen, Käsen und andern naschhaften Thieren wohl bewahren, weil selbne sonst mercklichen Schaden daran thun. Alle Wochen soll man die Käse ein paar mahl umkehren, und fein gemacht und säuberlich von einer Seite auf die andere kehren, damit sie allmählich abtrocknen und desto länger dauern mögen. Johannis-Kraut, neben oder auf die Käse gelegt, soll dieselben vor allen Würmern bewahren, so gar, daß auch die Würmer, die allbereit schon gewachsen sind, davon heraus fallen und sterben müssen. Bircken-Saft in die Milch gethan, soll verhindern, daß hernach keine Maden in den Käsen, so daraus gemacht werden, wachsen können. So sollen auch die Bron-Blätter, auf die auswerfende Käse gesetzt, die Maden vertreiben. Unter dem gemeinen Volk ist der Käse eine gemeine Speise, bey vornehmen Leuten aber wird er nur zum Nachtrische aufgesetzt. Man pfleget auch von selbigen Suppen zu machen, Kuchen, wenn sie mit dergleichen bestruet, zu backen, Käse-Kugeln, Käse-Staden und dergleichen mehr daraus zubereiten. Ungesalzener Käse soll, nach einiger Meinung, gute Nahrung geben, dem Magen wohl bekommen, den Leib erweichen und offen halten, auch wohl verdaulich seyn, muß aber bald verzehret werden, weil er ohne Salz nicht lange dauern kan; gesalzener Käse hingegen soll den Bauch und Magen beschweren, den Stein und andere Krankheiten verursachen und wenig Nahrung geben. Andere aber machen diesen Unterschied, daß ein neuer Käse vor der Mähheit genossen, einen Appetit zu Essen mache, ein alter Käse aber nach der Mähheit genommen, zur Daunung helfe, und die aus dem Maaen in den Kopf steigende Dünste dämpffe. Ein frisch gemachter Käse ist ein gutes Heil-Mittel, wenn er über hitzige Geschwulsten, entzündete Augen, und blauge-schlagene Zeichen im Gesicht geleget wird. Die alten schwarzen Kuh-Käse sollen ein treffliches Mittel wider das Podagra seyn, wenn sie in einer Schwein-Schmeer-Brühe erweicht, mit derselben in einem feinerne Mörser zu einem Brei gestossen, und über die podagrische Knorren warm geschlagen werden, als wovon die Haut aufbricht, und die darunter verborgene

falchigte Materie, nach und nach ausfällt: Man muß aber mit dem überschlagen so lange fortfahren, bis das Uebel völlig geheilet ist.

Käse-Form, Käse-Napff, ist eine entweder von Ehon, wie ein Napff, oder von Holz wie ein Kästlein, oder wie ein Körblein gemachte Form, worein der Käse geschlagen wird, daß er darinnen seine gehörige Gestalt gewinne, und feste werde. Sie muß unten Locher haben, damit das Melcken durchlauffen, und abseigen könne.

Käse-Harte, siehe Laab.

Käse-Haus, ist bey einer starken Haushaltung auf dem Lande ein besonderes Gemach oder Gebäude, wo die frischgemachten Käse zu trocknen hingelegt und vor allerley Ungeziefer verwahret werden. Es soll eine Thüre mit einem guten Schlosse, wider die zweybeinigten Mäuse haben, die andern Deffnungen aber, sollen mit Leinwand, oder einem feinen Prat-Sitter vermachet seyn, damit zwar die Luft durchgehen, hingegen weder Vogel, Matten, Mäuse, noch ander Ungeziefer zu denen Käsen kommen können, welche an denen Deffnungen inwendig herum auf denen über einander gebauten Stellagen ihren Platz finden.

Käse-Horde, ist ein ablang vierecktes Geflecht von schwachen Gerden, von beliebiger Länge und Breite auf beyden langen Seiten an Latten oder dünnen Stangen befestiget, welches Winters-Zeit in die Stuben gehängt mit Stroh belegt wird, um die Käse darauf zu trocknen. Weil aber das darauf gelegte Stroh oder die Binsen in die noch weichen Käse einschneiden, so daß sich hernach in diese Vertiefungen allerley Unrath leaen kan; so hat man an deren Stelle lieber ablange viereckte Rahmen, über welche ein Stücke saubere Leinwand straff ausgespannet befestiget, worauf die Käse ausgeleget werden.

Käse-Kohl, siehe Blumen-Kohl.

Käse-Korb, ist ein hölzernes an den Seiten und unten mit Sprüßeln versehenes, oben aber ganz bedecktes Gerüste, mit zweyen oder dreyen Kächern versehen, welches aussen an dem obern Theil eines Gebäudes fest gemacht, und zu Creugung derer darein gelegten Käse bestimmt ist. Etliche lassen an den Seiten herum, und denn auch über die Wöden der Kächer Leinwand ausspannen, damit die Käse schön sauber und rein verbleiben, und weder die Fliegen und anderes Geschmeiß, noch der Staub dieselben verunreinigen möge.

Käse-Kugeln, oder Käse-Küchlein, sind ein gewisses Gebäckenes von Käse, welches folgender Gestalt zubereitet wird. Man nimmet ein halb Pfund sehr klar geriebenen Edamer- oder Parmesan-Käse, ein Viertel Pfund schönes Mehl, zwey Löffel voll Milch-Nahm, und vier oder fünf Eyer, aus welchen die Vogelein (nemlich dasjenige, weraus hernach das Hünlein wird) genommen worden, macht daraus einen Teig, rühret solchen glatt ab, bestreichet soden die Hände mit Schmalz, oder feuchtet sie mit Wein oder Bier an, formiret damit runde Kugeln,

geln, oder länglichte runde Strüßeln, oder giebet ihnen die Gestalt ziemlich grosser Birnen, und leget sie in heisses Schmalz. Hierauf giebt man ihnen anfänglich eine starke Hitze, nimmet die Pfanne immerzu vom Feuer, schwingt sie in der Runde herum, und bäckt sie hernachmahls langsam ab, legt sie folgendts auf Papier, und lässet sie ein wenig hin und wieder laufen, so werden sie schön; in die Birn kann man an stat der Blüte oder des Puzens ein Gewürk-Nägelein, und an stat des Stiels ein Stücklein Zimmt stecken. Einige nehmen zwey Drittheil Käse, ein Drittel Mehl, und glessen ein wenig gute Milch und Wein, nebst den Eiern, an den Teig, lassen hinzugeben den Milch-Rahn davon. Oder sie machen einen Teig von Räs, Semmel, Mehl und Eiern von rechter Dicke an, und verfertigen daraus Käse-Kugeln auf erstbesagte Weise.

Käse-Laab, oder

Käse-Lupp, siehe Laab.

Käse-Mutter, heisset bey elner grossen Haushaltung eine Frau, welche die Aufsicht über die Vieh Mägde hat, sie zur Arbeit anweist und anhält, daß sie alles mit geziemendem Fleisse verrichten; dieser pfleget man zugleich die Aufsicht über das Rind, Ziegen, Schweiß- und Feder-Vieh, das Brot-Backen, Milch-Wesen, und alle bey einer Wirtschaft dem weiblichen Geschlechte zukommende Sachen und Verrichtungen mit anzubefehlen; ja wo keine Verwalterin vorhanden, ist ihr auch das Mehl, Brot, Salz, Fleisch, Speck, Dvß, Kraut, Mehl, Rüben, Mohren, Erbsen, Grüns und andere Victualien vor das Gefinde, nicht weniger Schrot, Alenen, schwarz Salz, Weizen, Gerste, Haber, Wicken u. d. g. vor das Vieh anvertrauet. Was im übrigen solchergestalt ihr Amt, Gebühr, Verhalten und andere Schuldigkeit sey, kan unter dem Wort Hofmeisterin, item Hauswirthin nachgesehen werden.

Käse-Napf, siehe Käse-Form.

Käse-Pappeln, siehe Pappel.

Käse-Schale, ist insgemein ein zinnern Kleben-Geschirr, in Form eines tief einwärts sich biegenden Tellers, der auf einem niedrigen Fuße ruhet, darinnen man den Käse auf den Tisch zu tragen und dafelbst aufzustellen pfleget.

Käse-Wasser, siehe Molden.

Kästen, siehe Castanien.

Kästen-Baum, siehe Castanien-Baum.

Käuen, heisset so viel als die annoch groben Speissen mit den Zähnen zu zermalmen, oder in Einmangelung derer mit dem Zahn-Fleisch zu zerdrucken, bis sie endlich sich bequem verschlucken lassen. Hieraus ist abzunehmen, daß denen Kindern anfangs, ehe sie käuen können, solche Speissen neben ihrer gewöhnlichen Milch-Nahrung gegeben werden müssen, die sich als ein Mus oder Suppe gar süßlich mit einem Löffel einstreichen lassen; hergegen soll ja mit denen Mühmen oder Kinder-Frauen, welche vielmahls nicht die reinsten Personen

sind, ihr unfruchtiges Vorkauen gestattet werden. Denn zu geschweigen, daß wohl dergleichen Leute den besten daraus gezogenen Saft vielmahls selbst verschlucken, und den mit ihrem oft unreinen Speichel vermischten Ueberrest dem jungen Kinde zukommen lassen; so ist ja auch ganz begreiflich, daß die von einem ungesunden, ja wohl aus sinkendem Zahn-Fleische, und mit Scharbockischem Geblüt und dergleichen Speichel vermengte, und vom Kinde eingeschluckte Speise dessen sonst gute Natur in sich rein koene, so daß es nicht zu beunruhigen, wenn solche Kinder vielmahls nach diesem in üble Umstände gerathen, ausdauern, gründig und fräßig werden u. s. f. Ja wenn dieses alles nicht wäre, so nehme derjenige, welcher nicht glauben kan, daß das Kind von dem auf solche Art von einer unächtigen, lieberlichen und böshastigen Wärterin vielfältig eingeschluckten Speichel ebenfalls zu dergleichen bösen Disposition verhöhet werde, solches aus der Erfahrung ab, da ein Herr seinen Hund, welchem er ofters seinen Speichel zu lecken giebt, also an sich gewöhnet, daß er zuletzt ganz toll und rasend zu seyn scheint, wenn er mit Gewalt abgehalten wird, daß er zu seinem Herrn, von dem er doch die Bitterung hat, nicht kommen kan. Hierbey ist auch noch des Wiederkäuens zu erwähnen, da manches Thier das einmahl gekäute und verschluckte Futter wieder aus dem Magen in das Maul führet und wiederkänet. Indessen haben die wiederkäuenden Thiere insgemein 4 Magen, und aus einem sowohl aus ihrem Futter bereiteten Nahrungs-Saft ein stärckendes und nahrhafteres Fleisch, sind auch an sich von grossen Kräften.

Käuler, siehe Keuler.

Rahn oder Rahn, siehe Raan.

Rahn, ist ein kleines Jahr-Zeug, dessen man sich bey Hauehaltungen zum Fischen auf grossen Seen und fließenden Wassern bedient.

Kaiser-Krone, oder die Königs-Lilie sonst genannt, ist ein Blumen-Gewächs, welches vor eine Lilien-Art gehalten wird, ob es schon keinen schuppichten Kiel oder Wurzel, wie die Lilie, sondern eine glatte und sehr zarte Zwiebel hat. Sie treibet einen hohen Stengel, und oben auf demselben einen kleinen Busch Blätter. Um den Stengel unter den Blättern schießen in gleicher Höhe etliche Blumen hervor, welche in der Runde herum niederwärts hängen, und gleichsam eine Krone formiren. Diese Blumen, so den Lilien, oder vielmehr denen Tulipanen gleich sehen, haben keinen zurück gebogenen Rand, und stehen an der Öffnung nicht allzu weit von einander, kommen auch nicht allezeit in gleicher Anzahl, denn zuweilen blühen ihrer viele, zuweilen wenig. Die einfache Kaiser-Krone, hat rothliche oder Pomeranzen-farbne Blumen; es giebt auch Lichtgelbe und bunte oder gelbe mit rothen Streifen durchgogene, welche aber etwas rar sind; hernach hat man etliche mit gefüllten Blumen, in gleichen gedoppelte und dreyfache, welche zwey oder drey Reihen Blumen, oder zwey und drey Kronen über einander

ander haben, deren jede von der andern in einer gewissen Weite absteht. Mitt: n aus einer ieglichen Blume kommen sieben kleine gelbe Splitter oder Zäpflein herfür, unter welchen das mittelste etwas länger, und an dem Ende ein wenig dicker ist, als die andern. Auf dem Grunde eines jeden Blats dieser Blume, befindet sich eine gewisse wässerichte Feuchtigkeit, die wie eine überaus schöne weiße Perle formiret ist, und hernach allgemach ein sehr reines und helles Wasser Tropfenweise fallen lässet. Die Blumen haben einen widerwärtigen stinkenden Geruch, und fallen, wenn sie an einem Orte stehen, da die Sonne den ganken Tag hindertreffen kan, leichtlich ab. Nach der Blüthe kommen edelste Häupter, so voll platten röthlichen Saamens sitzen. Die Wurzel oder Zwiebel muß um ihrer Größe willen vier Zoll tief in ein gutes fettes und lückeres Erdreich, im wachsenden Monden einacspflanzen, darf aber nicht jährlich, wie die Tulipanen, sondern nur alle zwey oder drey Jahr ausgehoben werden. Man kan dahero sie in die Ecken der Blumen-Felder hin und wieder vertheilen, da sie ohne Hinderniß stehen bleiben. Will man sie nicht oft ausnehmen, so kan man nur um die Wurzel herum die jungen Zwiebeln davon nehmen, und die alten stehen lassen. Man pfelet auch wohl an feuchten Orten, unten an den Grund, fetzen verfaulten Pferde-Schaaß und Kalb-Miß zu legen, und darauf etwan zwey Zoll hoch, gute lücker, sandigte Erde, auf diese aber die Zwiebel zu setzen, und solche aldem vollends vier Zoll hoch mit guter lückerer Erde zu bedecken. Wenn man sie zu behöriger Zeit ausgenommen hat, muß man sie entweder nach abgelegter übrigen Brut, im September bald wieder einsetzen, oder aber wenn man sie etliche Tage lang austrocknen lassen will, in ein Papier einwickeln, und in einer Schachtel verwahren. Die jungen kan man auf ein Beete zusammen pflanzen, bis sie groß werden und ihre Blumen bringen, hernach aber müssen sie zu denen Blumen-tragenden versetzt werden. Man kan sie von dem Saamen ebenfals erziehen, doch gehet es damit gar langsam her, weil sie oftmahls acht, zehen bis ins zwölffte Jahr stehen, ehe sie Blumen bringen. Weil der Kiel oben hohl, muß beym Verpflanzen ein Wein-Blat darauf gebunden werden, damit die Rässe nicht eindringen, und der Kiel davon verfaulen möge.

Kaiser-Wurz, siehe Meister-Wurz.

Kalb, ist ein vierrüßiges Thier, und das Junge von dem Kind: Vieh, nemlich vom Ochsen und von der Kuh, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein Ochsen- oder Bullen-Kalb, wo es aber weiblichen Geschlechts ist, ein Fersen- oder Morschen-Kalb genennet wird. Die jungen Kälber soll man, sobald sie geworffen worden, in gut frisch Stroh legen, doch sich dabey in acht nehmen, daß man sie nicht zu grob noch zu viel mit den Händen berühre, vielweniger damit über den Rücken streiche, vielweniger kan ihnen gar bald ein Schade daraus entstehen, dieweil ihr Rück-Grad noch ganz weich und schwach ist. Man lässet das Kalb insgemein

gerne die ganze Zeit über, bis es abgesetzt oder verkauft wird, bey der Ruhe liegen, damit es von derselben anfänglich wohl geleckt, und gesäubert werden, und wärmer bleiben, hernach aber desto eher und leichter nach seinem Willen, zur Milch kommen möge: Andere aber nehmen das Kalb, wenn dasselbe fünf oder sechs Tage, nachdem es gefallen, um und bey der Kuh gewesen und genussam von ihr gesäubert worden ist, hinweg, sperren es in einen besondern Stall ein, und machen ihm eine gute Stroh-Streu, die sie oftmahls erfrischen: Allemaal aber, so oft das Kalb zu saugen begehret, tragen sie es zur Kuh, und nehmen es, nach gestilltem Hunger, wieder weg in seinen besondern Stall. So oft man siehet, daß ein Kalb entweder nicht Lust zum Sagen hat, oder aber nicht saugen kan, (welches daraus zu schliessen, wenn es nur an das Enter riechet, aber nicht so kräftig ist, daß es die Milch heraus ziehen mag), so muß man ihm die Zunge aufheben, und so sich weiße Wärslein darunter befinden, solche mit einer scharffen Reiß- oder Kneip-Zange abzwicken: alsdenn mit zerstoßenem, und mit Salz-Wasser und Eßig gemischtem Knoblauch den verletzten Ort waschen, und mit Honig bestreichen, auch damit Abends und Morgens drey bis vier Tage lang fortfahren; widrigenfalls aber, und da man gemeldten Schaden nicht achten würde, dürffte das Kalb endlich gar zu Grunde gehen müssen. So lang das Kalb noch an der Kuh sauget, wird es ein Sauge- oder Sog-Kalb, wenn man es aber zur Zucht abgewöhnet, abgesetzt oder abgespannet, wird es ein Absetze-Kalb genennet. Was man nicht zur Zucht behalten, sondern verkaufen oder auch vor die Haushaltung schlachten will, pfelet man über dierzehen Tage oder drey Wochen nicht saugen zu lassen, ja es schafsen auch etliche solche Kälber bald nach dem neunten Tage ab, weil sie sonst schier mehr an der Milch verthun, als manchesmal die Fleischer vor die Kälber selbst bezahlen. Hat man aber ein Kalb guter Art, und ist dessen zur Zucht benöthiget, so lässet man es vier bis fünf Wochen saugen, alsdenn setzt man es ab. Ein Kalb, welches bey dem Kälbern, oder wenn es geworffen wird, blöcket, wollen einige nicht vor tauglich zur Zucht halten; so sollen auch die Kälber, die rothe oder schwarze Zähne haben, ingleichen die vor neun Monaten, das ist, zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufwachsen und davon kommen, dahero lieber verkauft, als zur Zucht gehalten werden. Man soll auch von alten Kühen keine Kälber absetzen oder ziehen: Den man weiß aus der Erfahrung, daß sie gerne Zahn-brüchig werden, das ist, mürbte Zähne bekommen, die ihnett bald brechen und ausfallen, daß sie hernach nicht wohl gedeihen können. Daß aber etliche in der Meinung stehen, man sollte kein Kalb, so an einem Donnerstage gefallen, abnehmen, es möge der Monat heißen wie er wolle, weil es gemeinlich im Hirn Wasser haben, und aufs allerlängste in drey Jahren den Schwindel bekommen solle, dahero auch nicht wohl gedeihen könne, scheint ein rurer Aberglauben zu seyn. Am glücklichsten wird man fahren, und allezeit bey gutem Viehe bleiben, wenn man die Kälber

von denen besten Kühen, die viel Milch geben und sein langseitig sind, im zunehmenden oder vollen Monden absetzet, wie denn auch die im zunehmenden Monden jung gewordene Kälber denen im abnehmenden Monden gefallenen vorgezogen werden, weil diese gleichsam immer zu abnehmen und geringe bleiben sollen. Die Zeit des Absetzens betreffend, darinnen sind nicht alle Haus-Mütter einig, denn etliche halten viel auf die Früh-Kälber, so zwischen Martini und St. Thomas-Tag fallen; weil aber solche Früh-Kälber zwar wohl wachsen und groß werden, allein gar schlechte Nutz- und Melck-Kühe geben, als halten andere die im Februario und Martii gefallene, und folglich im April abgesetzte Kälber vor die besten: Denn was gar spät abgewöhnet wird, und so jung den Sommer erreicht, kan wegen der Rücken und Fliegen, so sie zur Sommer-Zeit plagen und abmatten, bey der Weide wenig gedeihen. Etliche Haus-Mütter haben die Gewohnheit, sobald sie von einer guten Art, ein ersticktes Kalb zur Zucht ausersehen, so stoßen sie ihm ein Ey so tief in den Hals, daß es das Kalb verschlingen muß, oder sie reiben ihm, ehe es noch an der Kuhe getrunken hat, das Maul mit Mist, und versichern, das Kalb soll alsdenn desto eher essen lernen, und besser gerathen. Man findet auch wohl Leute, die sowohl die Zucht- als Schlacht-Kälber ein ganzes Jahr oder aber so lange, bis die Kühe übers Jahr wieder trüchtig, und die Milch ihnen vor sich selbst verzeiget, mit gutem Vortheil saugen lassen: Denn es ist bekant, daß die Kühe, wenn man ihnen die Kälber bald wegnimmt, ihre Milch gerne verhalten, daß man in etlichen Tagen nicht viel von ihnen wird bringen können; hingegen wo sie ihre Kälber noch haben, werden sie reichlich Milch geben. Solchemnach lassen sie das Kalb nur ein wenig an der Kuhe ziehen, daß die Kuh spüren kan, wer es seye; wenn sie nun aus Liebe zum Kalbe ihre Milch willig und überflüssig geben lästet, so rücken sie das saugende Kalb beiseits, und sammeln, wo nicht mehr, doch gleich so viel Milch, als wenn sie das Kalb nach den ersten vier oder fünf Wochen abgesetzt hätten. Hierbey ist noch dieser Vortheil, daß das Kalb, weil es nicht nur allein Milch, sondern auch Gras, Heu und Stroh genießet, weit besser, als andere Kälber zunimmt, und gleichsam augenscheinlich in das Fleisch und Gewichte wächst; und gesetzt, es wäre auch an der Milch ein geringer Abgang, so ersetzen solchen die Kälber mit ihrem Fleisch und großem Gewächse sehr wohl, indem sie ein jähriges Stücker so theuer oder noch theurer verkaufen können, als sonst ein zweyjähriges. Die Fütterung derer zur Zucht abgesetzten Kälber betreffend, wie auch derer befondere Wartung ist eines theils bey dem Wort Absätze-Kalb erwehnet worden. Sobald sie das andere Jahr erreichen, werden sie zu dem andern Gälte-Bieh gezettelt, da man ihnen denn über Winters gar kleine Siede von Roggen-Weizen- oder Haber-Stroh schneiden, und mit Spreu besser,

denn dem andern Vieh mengen lästet: Man giebt ihnen aber des Woyrens zwey Futter solcher gemengten Siede nach einander, und leget ihnen gut Heu vor, hernach werden sie getränkert. Zu Mittag werden ihnen dergleichen zwey Futter gegeben, und sie darnach zum Träncken in den Hof gelassen; auf den Abend werden sie wieder also gefüttert, und hernach ihnen die Streu gemacht. Die Ochsen-Kälber, so zum Zug oder zum Schlachten genuset werden sollen, werden auf den Herbst in dem Jahre, da sie jung werden, geleichret, (gerissen oder geschnitten) denn ob es schon etliche ins andere Jahr versparen, so ist doch um diese Zeit, wenn man etwan unglücklich damit seyn sollte, ehe zu verschmerzen, als wenn schon viel auf dergleichen Vieh gewandt worden. Etliche pflegen daher to ihre Ochsen-Kälber, wenn sie noch saugen, und etwan drey oder vier Wochen alt sind, im letzten Viertel zu schneiden, an dem Tage aber ihnen nichts zu trinken zu geben, und alsdenn noch vierzehn Tage an der Mutter-Milch zu lassen, binnen welcher Zeit sie den Handel ganz vergessen, und noch eins so balde heilen werden, als wenn man sie im andern oder dritten Jahre leichten ließe. Davon siehe weiter Obs. Es ist aber ein Kalb unter allen vierfüßigen Thieren eines der allernützlichsten, immassen bey einer Haushaltung alle Theile desselben zum besten verwendet, und mit gutem Vortheil gebrauchet werden können: Denn die Haut, wenn sie gar gemacht, dienet zu Pergament und anderen brauchbaren Sachen; das Blut, der Kopf, die Füße, das Geschlincke und Gefröße, die Brust, Viertel, Keulen und Nieren = Braten geben alle gute nahrhafte Speisen, und werden in den Küchen zum weissen Theil auf verschiedene schmackhafte Art zubereitet, wie unter dem Wort Kalb-Fleisch angeführet worden.

Kalb, wird auch das Junge von Hirsch-Wildpret genennet, so von dem Thier in dem Rajo oder Junio gesezet worden, und zwar ein Hirsch-Kalb, wenn es männlichen Geschlechtes, und ein Wild-Kalb, so es weiblichen Geschlechtes ist. Zur Sommers-Zeit kan man die Kälber nicht wohl unterscheiden, was ein Hirsch- oder Wild-Kalb sey, als wenn man sie gesezet findet, oder das Feigen-Blätlein oder kurz Wildpret vorn oder hinten stellen siehet; oder dieselben grob oder klar schreien höret. Der Nahme eines Hirsch-Kalbes, bleibet demselben bis nach der Brunfft, da sich das Wildpret wieder verhäret und grau wird, alsdenn heißet es ein junger Hirsch; oder aber, wenn ihm die Spiesse oder ersten Knöpfe aus dem Kopfe zu gehen anfangen, ein Spiesser; ingleichen Spies = Hirsch. Das Wild-Kalb behält seinen Nahmen bis nach der Sex-Zeit, und wird also erst nach Vollbringung eines Jahres ein Schmal-Thier genennet; denn ob wohl die Jäger diesen Nahmen dem Wild-Kalb gemeinlich nach der Brunfft oder Winter-Werthung bereits belegen, so geschiedet doch solches nur um ihres Nykens willen, weil sie von dem Schmal-Thiere mehr Hirsch- oder Fange

Geld als vom Kalbe bekommen. Eigentlich aber kan ein Wild-Kalb nicht ehe, als wieder nach der Sek-Zeit, und also nach Vollbringung eines Jahres, als ein rech-Schmal Thier paffiren und zwar um so viel weniger, als die wenigsten Schmal Thiere in solgender andern Brünst den Hirsch zulassen und brünstten, jedoch geschlehet solches auch zum öftern, wenn nemlich dergleichen Schmal Thiere als K über gute Milch Mütter gehabt, oder in der Milch-Zeit um selbe nicht gekommen seyn; bey welcher Bewandriß denn diese verkörffren und klein bleiben, weil sie leben. Siehe Thier.

Kalbe, siehe Kers.

Kalben oder Kälbern, heißt bey denen Kälben so viel als Werken, Gelähren, oder ein Junges bekommen. J. E. M. n spricht: Die schlechte Kuh hat gefalbet, an hat, das man sagen sollte: Die schlechte Kuh hat ein Kalb bekommen.

Kalb-Fleisch, sieht eine gesunde, nahrhafte und wohl-schmeckende Speise, und wird weil es überdies nicht schwer zu verdauen ist, auch denen Kranken zu genießen erlaubet; es soll aber das Kalb, wenn es geschlachtet wird, wenigstens vierzehn Tage alt seyn, weil das Fleisch vor solcher Zeit noch nicht recht gut, sondern zähe und schleimig ist; hingegen ist das Fleisch von denen Kälbern, so vier bis sechs Wochen oder noch länger an der Mutter gesogen haben, und also mit nichts anders, als mit laurer Milch genähret worden, desto besser. Es ist also ein ganz besonderer Appetit von bisweilen grosse Herren nach maehörnen Kälbern haben, als welche in der That nichts als ein schleimigtes Fleisch haben und keinesweas gesund seyn können, zu geschweigen, daß dadurch zugleich mit der Viehzucht ver-schwenderisch verfahren und die trächtigen Kühe mit Unrath und Schaden, da sie zu solcher Zeit mager sind, geschlachtet werden müssen, um das Kalb zu bekommen, welches, wenn es vollends in der Kuh stirbt, wie gar leicht geschehen kan, wenn die Kuh geschlachtet wird, noch schlechter ist und gar nicht genossen werden kan. Das Kalb-Fleisch kan sonst auf mancherley Art gesetzt und gebraten zugerichtet, zerhackt und Klöße oder Knödeln daraus gemacht, oder auf verschiedene Manier in Pasteten geschlagen werden. Zum Kochen nimmt man gemeinlich das Fleisch vom Hals, und die henden vordern Viertel, wiewohl man auch das Fleisch von den Keulen und die Brust dazu gebrauchen kan; und bereitet solches folgender Gestalt, wenn man es vorher allezeit in Koch-Stücken zerhacket, in reinem Wasser sauber gewaschen, in siedendem aber blanchiret und wohlgeputet hat, als mit Capern und kleinen Rosinen: So es nach dem Putzen ausgekühlt, läßt man es über einem Kohlfener mit guter Fleisch-Brühe, einer Hand voll Capern und so viel kleiner Rosinen, auch etwas geriebener Semmel fein dicke einsochen, gießt ein wenig Wein daran, und würzet es mit Muscaten, Ingber und Citronen, leget auch ein Stücke Butter darein; wem es aber gefällig, kan diesen eine ganze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter mit beyfügen, die erste aber wird bey

dem Anrichten, wie gewöhnlich, wieder davon gethan. Wer es mit Corriol zuzichten will, darff nur anfang der Capern und Rosinen diesen hinzu thun, wenn er gehörig vorbereitet, und man ihn mit kochen lassen, daß es eine feine dicke Brühe gebe. Oder man läßt auch diesen davon, und machet das Fleisch nur mit Citronen, indem man nicht nur Citronen-Schalen damit kochen läßt, sondern auch geschnittene Citronen-Heibten hinzu thut, nur muß in Acht genommen werden, daß kein Kern mit darzu komme, der es bitter machet: oder man brauchet an der Citronen Stelle eine saure Limonie; und eben also verfähret man damit wenn es mit andern Sachen zubereitet werden soll, als da ist mit Krebsen, Klößgen und Morgeln, entweder also auf einer Schüssel angerichtet, oder in eine Pastete geschlagen, mit Muscheln, Majoran, Petersilien-Haber- und Zucker-Wurzeln, Sellerie, Spargel, Spinat, Sauerampfer und gefülltem Salat, mit gebräunten Rüben und Stock-Schwämmen, mit Semel-Schnittgen und Safran, nur daß man in dem Gewürze nach der Beschaffenheit gedachter Umstände ändere, und die Brühe bald mehr mit Butter, bald mehr mit Citronen, Lorbeern und Weiss-schmackhaft mache; wie im übrigen eine Ekouffade, eine Fricassée und dergleichen davon zubereiten, ist bey der Beschreibung dieser Wörter erwähnt worden. Die Kalbs-Brust oder Schulter wird auf mancherley Art gefüllet und gebraten: Man löset nemlich dieselbe zwischen der Haut und den Rippen, daß sie inwendig hohl werde, siehet aber zu, daß das Loch, wo man mit dem Messer hinein fährt, nicht allzu groß werde. Durch dieses füllet man die nach eigenem Gefallen erwähnte Fülle, machet das Loch mit einem Speiler zu, und verfähret im übrigen wie mit einem andern Braten. Die Füllen bereitet man unterschieden: Als man thut in zerlassene Butter geriebene Semmel, 4 Eyer, ein wenig Rahm, etwas Safran und grün gehackte Petersilie, welches zusammen als gerührte Eyer über dem Feuer abgerührt werden muß; oder es wird die Semmel und der Safran weggelassen, und an deren Stelle klein gehackter Kälber-Braten, ein wenig würfflicht geschnittener Speck, kleine Rosinen, Citronen-Schalen, Nierenkollen mit Muscaten gewürzet hinzu gethan; oder man nimmt ein Stücke klein gehackte Kalbs-Leber, nebst eingeweichter Semmel, röstet sie in Butter, schlägt 3 bis 4 Eyer daran, schüttet ein wenig Rahm, Ingber, Pfeffer und was klar geschnittenen Speck dazu, bey welchen allen des Salzes nicht zu vergessen; oder man köffet sechs Dotter von harten Eyer mit zwey blanchirten Kalbs-Milchen und ein Stücke Butter zusammen im Mörfel, rühret hierauf ein wenig eingeweichte Semmel, klein geschnittene Pflaumen, nebst noch zweyen Eyer und Muscaten-Blüten daran, und zuckert dasselbe. Dergleichen Zurichtung ebenfals mit der Keule geschieht, wiewohl auch diese ungefüllt, mit, und (wenn das Hinter-Viertel stark) ohne den Nieren-Braten, angerichtet, oder in Eßig gebeizt und mit Speck, oder aber auf Englische Art frisch mit Sardellen gespickt,

spicket, gebraten wird. Den Kalbs-Kopff, wenn er reine und sauber gepuzt, und zurechte gemacht ist, kan man mit einer Speck-Brühe, oder mit Fleisch-Brühe und Muscaten-Blüthen, oder mit saurer Fricassée und gerösteter Semmel, oder mit einer Majoran-Brühe zugerichtet, oder auch angeschlagen in Backofen fein Gelbke backen. Die Kalbs-Füsse werden entweder gleich dem Kalbs-Kopff auf erwehnte Arten zugerichtet, und derselbe damit garniret, oder auch alleine in heissem Schmalz oder Butter gebacken, fricassiret, in eine papierne Waskete geschlagen, mit Muscaten oder andern Brühen zubereitet, farcirt oder angeschlagen, oder auch in Schmalz oder Baum-Del gebacken und mariniret; weil aber sowohl Kopff als Füsse vor allen andern Theilen eine fleißige Vorbereitung nöthig haben, so ist diese hierbei wohl in Acht zu nehmen, und bestehet dieselbe darinnen, daß vornehmlich beydes in siedendem Wasser nochmalen abgepuset, und die sich dadurch ablösende Haut auf das reineste mit einem Messer abeschabet werde; hiernächst wird gleicher Gestalt der Schlund, Gaumen, die Zunge und das innere, auß bester abgepuset und ausgewaschen, die Kienbacken, und aus selbigen alle Zähne bis auf den hintern Milch-Zahn, ausgebrochen, die Augen ausgestoßen; die Füsse aber, nachdem sie auf gleiche Weise gepuzt, muß man die Läng durch ausschneiden, das Bein herausnehmen, und also von idem zwey Theile machen. Diese Beine läßt man gemeinlich mit dem Kopffe austochen, und stellet selbige im Topffe um den Kopff aufrecht herum, weil sich dieser sonst gerne anleget, und dadurch einen beslichen bitteren Geschmack bekommt. Das Kalbs-Gekröse, so in dem Magen und Därmern bestehet, kan ebenfalls auf mancherley Weise, mit Rahm oder mit einer Safran- oder Majoran-Brühe zugerichtet, fricassiret, oder auch gebacken werden. So lassen sich auch von selbigem, wie von kleinen Schweins- oder Schaafs-Därmern, Würstgen machen, die treflich gut sind. Das Kalbs-Geschlinge, darunter Herz, Lunge, Leber und Milz verstanden wird, kan man entweder zusammen in Stücklein geschnitten kochen, und mit einer Brühe anrichten oder backen, oder die Leber absonderlich dämpfen, oder mit einer Melcken-Sardellen-Zwiebel oder Schnittlauch-Brühe zurichten; man kan sie auch entweder ganz an einem Spieß braten, oder wenn sie zuvor abgekocht, auf einem Reib-Eisen geriebet oder ganz klein gehackt worden, mit klein würfflicht geschnittenem Speck kleinen Kofinen, gebackter grüner Petersilie oder Schnittlauch, geriebener Semmel, und etlichen Eiern in ein Netz schlagen, zusammen binden, und in einer Pfanne oder Liesel in Butter braten. Die Lunge kan auch besonders klein geschnitten oder gehackt mit grüner Petersilie, oder sauer mit Zwiebeln zugerichtet, oder mit Eiern, Speck, Petersilien, Zwiebeln und etwas Gewürze gebacken, oder auch ein Lungen-Mus daraus ge-

macht werden. Das Blut weiß man sonderlich in Italien auf folgende Art zuzurichten: Es wird nemlich solches in einem reinen Geschirre aufgefangen, klein geschnittener Speck darunter gemenet, und alsdenn in eine Form gethan, daß es darinnen wohl erkalte, ehe man es mit Wasser siedet. Will man eine Fricassée daraus machen, so setzet man es in Stücklein zerschnitten mit Wasser und Salt zum Feuer, thut nach diesem Wein, Weinbeer-Cafft, Wein-Essig, Zwiebeln, Gewürz, Citronen- oder Vomeranzen-Schalen, ein paar Lorbeer-Blätter oder andere gute Kräuter hinein, und richtet dasselbe ordentlich an. Das gekochte Blut pfleget man in Italien in Forme derer Becker-Brote also zum Verkauf auszulegen.

Kalbs-Milch, bestehet aus denen am Halbe wachsenden sehr zarten Milch-Drüsen, daher es auch Kälber-Brösgen genennet, und als ein sehr weiches und delicats Essen auf mancherley Art zubereitet wird. Sonderlich aber füllet man es entweder in einen Darm des Kalbes, und setzet es mit dem Kälber-Gekröse als eine Brösgen-Wurst eben so zugerichtet auf. Oder sie können mit einer guten Butter-Semmel- und Muscaten-Brühe, bisweilen aber auch säuerlich zugerichtet besonders gemoffen werden.

Kalbs-Nase, siehe Dorant.

Kalch oder Kalk, ist eine aus gewissen Steinen gebrannte weißliche und trockene Materie, welche zum Mauern und Berappen der Gebäude gebraucht wird. Ein wohl gebrannter Kalch soll um das dritte Theil leichter wägen, als die Steine gezogen haben, daraus er ist gebrannt worden, auch wird seine Güte daran versühret, wenn er, so daran geschlagen wird, fein helle klinget, und wenn man Wasser darauf gießt, alsbald anfängt zu dämpfen und zu sieden. Die Steine, so man dazu nimmet, sollen nicht mit Erden vermischt seyn, weil der Kalch davon unrein wird, auch nicht dürre, faul und alt abgelegen, sondern aus frischen, schattichten und feuchten Stein-Brüchen. Die gemeinsten Steine hierzu sind die weißen oder blaulichten Kalch-Steine, so trocken sind und gete brechen. Zu Mauern werken und zum Mörtel gehöret Kalch, der aus schweren, frischen und aus dem Bruche erst kommenden Steinen gebrannt, oder aus alten Mühl-Steinen gemacht ist. Die Kiesel- oder Feld-Steine, so in Bächen und Wassern gefunden werden, geben einen Kalch zu sauberer Arbeit, der auch darum meistens zum Tünchen verbraucht wird. Der aus Schiefer-Steinen gebrannte Kalch, weil er schnell ansetzt, und dauerhaftig ist, tauget sowohl im Wetter als im Wasser, muß aber, so bald er genetzt worden, verbraucht werden, sonst verbrennet er und verzeibet sich selbst, daß er hernach nicht mehr bekleibet noch angreiffet. Aus Schwammichten, löcherichten und mürben Steinen, weil sie sich am besten ausbrennen lassen, wird ein Kalch gebrennet, welcher am besten zum Tünchen, berappen und verwerfen der Mauern dienet. Aus gewissen alten Marmor-Steinen, dergleichen man in den

Graschaften Wied und Zstein, auch zu Dur-
 lach in grosser Menge bricht, auch in selbigen
 Gegenden auf dem Felde findet, und welche
 theils schwärzlich, theils grau, und zum theil
 vielfärbig sind, wird der schönste weisse Kalch
 gebrannt, welcher sowohl zum Mauren, als
 Lünchen vortreflich gut ist. Aller aus die-
 sen nur gedachten Steinen zubereitete Kalch
 wird zum Unterscheid des Gipses auch Strei-
 ngleichen Streich: Kalch genennet, weil er
 nicht wie jener in der Nässe bald erhärtet,
 sondern sich wie ein Mus streichen lässet.
Diessart im Theatr. Archib. hält auch den
 Kalch, der aus den Fluss- und See: Mus-
 scheln gebrannt wird, vor den besten. Gold-
 mann aber hat gezeigt, daß er sich zwar
 zum Mauren, aber nicht zum Lünchen schi-
 cke, wenn er in freyer Luft bleiben muß, in-
 dem er die Nässe nicht vertragen kan. Und
 eben das ist auch vom Gruben- oder gegrab-
 nen Kalch, den man bisweilen findet, zu
 merken, wie auch von demjenigen Kalch,
 welcher aus einer weissen Erde gebrannt
 wird, die man wie Leim- oder Erde in viereck-
 ten Stücken ansieht. Aus gutem gelösch-
 ten Kalch und gutem Sand wird hierauf der
 Mörtel durch Röhren, Stampfen und star-
 ke Herumarbeitung gemachet, damit sich
 Sand und Kalch wohl mit einander verbind-
 en. Je kleiner nun beides, je besser es ver-
 binden, und je weniger Löcher oder Pori an
 der zusammen und aufgetragenen Materie
 sich befinden, desto fester und dauerhafter
 bindet der Mörtel die Mauer. Die Alten
 sparten daran keine Mühe. Daher sind ihre
 Mauren so feste. In die Künster, welche
 marmorirte Wände machen, thun in der
 That nichts anders, als daß sie ihre Masse
 auf das allerzarteste unermüdet ausarbei-
 ten, und ihr dadurch ein dichtes und festes
 Wesen geben. Zum Brennen hat man ent-
 weder einen besondern Kalch-Ofen von be-
 liebiger Höhe und Weite, je höher er aber
 ist, je besser wird er sich ausbigen. In die-
 sen setzet man die Kalch-Steine fein dichte,
 wenn vorher die grossen in mittelmäßige Stü-
 cken zer schlagen sind, weil sie sonst den Ofen
 leicht zersprengen, und der Brand verdirbet.
 Man schlichtet aber auch zugleich etliche
 Stangen mit hinein, damit, wenn solche
 angebrannt sind, die Hise desto besser durch
 die davon gewordene Luft = Löcher hinauf
 dringen, und die Steine völlig durchhizen
 möge. Das Feuer wird unten in die
 Schluff- oder Löcher gemacht, und damit fast
 acht Tage continuiret, bis der Kalch tüchtig
 ist, (wösterne aber der Ofen gut, und die Stei-
 ne recht, so braucht man zu einem guten aus-
 gelöschten und gebrannten Kalche 60 Stun-
 den: und muß man sonderlich darauf sehen,
 damit man das Holz spare; der Profit ist
 auch sonst nicht sonderlich bey der Kalch-
 Brenneren); sodenn werden demselben zum
 Auskühlen acht, zehen bis zwölf Tage Frist
 gelassen, und während der Zeit, daß ihn nicht
 die Luft oder der einschlagende Regen von

sich selbst löschen möge, mit Brettern bedek-
 et. Nachdem er nun genugsam abgeküh-
 let, wird er in Stücken heraus genommen,
 und zum Gebrauch verwahret. Zu einem
 Brande von drey hundert Tonnen Kalch
 muß man, ohne das Schmauch- Holz, etli-
 che zwanzig Lastern Scheite haben. Oder
 man brennt mancher Orten in denen Zie-
 gel-Ofen den Kalch und die Ziegel mit ein-
 ander, da nehmlich die Wände und das
 Schloß mit Kalch-Steinen ausgesezet wer-
 den, oben darauf aber der Ofen vollends mit
 Ziegel-Steinen angefüllet, und übrigens die
 Feuerung, wie bey denen Ziegeln, tractiret
 wird. An einigen Orten macht man nur ei-
 ne ablange Grube, schlichtet darinnen die
 Steine, damit sie nicht zusammen fallen und
 ungleich brennen, dichte, jedoch dergestalt auf
 einander, daß unten das behörige Feuer-Loch
 ledig bleibe. Sodenn wird die Grube mit
 Leimen zugeworffen, und das Feuer darunter
 geschürt, welches man sieben oder acht Ta-
 ge lang in steter Flamme unterhält, bis die
 Steine so aus- als inwendig glühen, und kein
 Rauch noch Dampff mehr gespüret wird.
 Den abgekühlten Kalch, wie ihn der Kalch-
 Brenner aus dem Ofen oder der Brand-
 Grube führet, heisset man lebendigen oder
 ungelöschten Kalch, welcher aber nach dem
 Brennen mit Wasser abgelöschet, und gleich-
 sam zu einem Brey gemacht wird, heisset
 gelöschter Kalch. Das Löschen des Kal-
 ches geschieht also: Die Steine werden in
 einem eigenen mit Brettern zusammen geschla-
 genen Kasten, mit darauf gegossnem Wasser,
 welches davon siedend wird, durch starke und
 fleißige Leute mit eisernen Frücken unter ein-
 ander gekossen und zerrühret, damit das
 Wasser allenthalben durchdringe, und mit
 dem Kalch wohl vermengert werde, hernach
 ziehet man das Vorsatz- Bret des Kastens,
 und läßt den flüssigen gelöschten Kalch in die
 dabey befindliche grosse Grube, welche, wenn
 des Kalches genug gelöschet, nur allein mit
 Brettern, oder mit Sande, oder aber mit Bre-
 tern, darauf ein paar Zoll hoch Sand geschla-
 gen, wohl überdeckt, und also bis zu seinem
 baldigen Verbrauch (denn durch allzu lan-
 ges liegen verlieret er seine Kräfte) verwah-
 ret wird. Eine bessere Art den Kalch zu lö-
 schen, und acht bis neun Jahr und länger
 dauerhaft zu erhalten, ist, wenn man den
 eben jetzt aus dem Ofen kommenden Kalch
 auf einem saubern ebenen von harter, schwe-
 rer Leim- oder Letten- Erden natürlich dichte,
 oder erst also mit Fleis sein gleich in und
 auf einander schichtet, denselben oben und
 an den Seiten herum mit gutem Feld- oder
 Wasser- Sand zwey bis drey Schuh dick bes-
 schlägt und beschüttet, folglich so viel Was-
 ser und so lange darüber giesset, bis der
 Sand und der darunter liegende Kalch ge-
 nug durchwezet. Wo der Sand in wahren-
 dem

dem Verweissen, wie öfters geschieht, Risse gewinnt, und sich spaltet, da muß man ihn mit andern schon im Vorrath liegenden Sande wieder zuwerfen, und damit dem von der Hitze aufwallenden Dampf den Ausgana und der eindringenden Luft verwehren; und solcher Gestalt kan er weder von unten, wegen des Bodens Festigkeit abwärts, noch wegen des darauf liegenden Sandes von oben hinaus dunsen, und behält also sein ganzes Vermögen und Kraft wohl beschloßen in sich selbst. Dieser so bereitete Kalk ist, wenn man ihn über kurz oder lang anschneidet, so weich wie ein Käse, und zu Bekleidung der Wände, zu erhabener Arbeit, auch insonderheit zum Grund auf die Wände, die bemahlet werden sollen, sehr gut: Denn er löset oder lediget sich nicht ab, und läßt denen Farben ihren schönen, hohen und lebhaften Glanz fort und fort ungefräncket. Wenn der Kalk von sich selbst in der Luft abloscht, zerfällt er zu Staub, und tauet jedenn nicht zum Mauren. Ein Haus = Wirt hat einen besondern Vortheil im Bauen, wenn er auf seinem Grund und Boden gute Kalk = Steine aus den Bergen brechen, oder auf dem Felde und aus dem Wasser sammeln, und in seinem Kalk = Ofen brennen kan. Er muß aber nicht nur besonders dazu berechnigt, sondern auch der Ofen selbst an einem von andern Gebäuden entfernten Orte aufgerichtet seyn, damit dieselbige nicht allein wegen der leichtlich zu befahrenden Feuers = Brunnst in keiner Gefahr stehen, sondern auch der stinkende ungesunde Dunst den Nachbarn nicht beschwerlich seyn möge. Sonst ist ein Kalk = Ofen, oder eine Kalk = Hütte und Brenneren, wenn sonderlich die Materie nahe bey der Hand, in der Gegend, wo viel gebauet wird, und das Holz nicht allzu rar, ein feines austrägliches, jedoch außerwesentliches Vertinenz = Stück bey Land = Gütern, und überhaupt eines der nöthigen Land = Nahrungs = Geschäfte, welche allerhand Nutzen in der Erde unmittelbar suchen, und gehöret nebst den Ziegel = und Salpeter = Hütten zu denen Brenn = und Sied = Wercken. Einige bedienen sich des Kalkes zur Düngung ihrer Kraut = und Küchen = Gärten, wenn sie andere Düngung entweder gar nicht, oder doch nicht zu rechter Zeit, in welcher man sie nöthig hat, bekommen können; allein es ist solcher weit mehr schädlich, als nützlich, indem er zwar die Fruchtbarkeit anfangs sehr vermehret, aber die Gärten = Felder dabey übertreibet, daß sie ihre Kräfte auf einmahl verpenden, und hernach nichts mehr nütze sind, nach dem alten Sprichwort: Wenn ein Grund mit Kalk gedünget worden, so werden nur alte Leute davon reich. Wenn man aber den Kalk mit etwas Erde vermischet, so kan man ihn, sonderlich in unreinen Aeckern, wie auch gegen allerhand schädliches Ungeziefer, als einen Dünger brauchen; ja er dienet auch, die Corruption der Körner zu ver-

hindern, welche der Brand verursacht. Davon siehe die Leipziger Sammlungen das zweyte Stück p. 97. Von ungelochtem Kalk und süßem Quark kan ein unsländlich fest zusammen haltender Leim verfertigt werden; so pfleget man ihn auch bey der Zubereitung eines und andern kalten Kürts zu gebrauchen, davon unter dem Worte Kürt ferner nachzuschlagen. Es hat auch der Kalk in der Arzney seinen Nutzen, und wird davon ein zu frischen und alten Wunden sehr dienliches Wasser also bereitet: Nimm ein Stücke ungelochten Kalk, so stark als eines starken Mannes Faust, lege solchen in einen glazierten Topf, geuß zwey Meß = Kannen klaren Wasser darüber, und deße es wohl zu; nach zwey Tagen rühre Wasser und Kalk mit einem Stecken wohl durch einander, laß es wieder also drey Tage stehen, hernach gieß das klare Wasser gemaß, daß der Kalk sich nicht mit vermische, herab in ein küpffernes Geschirr, thue einer weilschen Nuß groß gestossenen Campher darein, und gieße es etliche mal in nur gedachtem küpffernen Gefäße wohl durch einander, bis es bian wird, da man es denn in ein reines Glas abgießen, und darinnen zum nöthigen Gebrauch verwahren kan.

Kalk Brennen, wie auch Kalk = Ofen und Kalk = Steine, siehe Kalk.

Kaldbannen, Kuttel = Flecke, Kuttel = Wamme, heißen die von den Rindern und Schaafen rein gepuzte Gedärme, nebst dem Wankt und Regen, so in verschiedene Theile geschnitten worden. Es sind diese einer harten und faulen Art, und daher schwer zu verdauen, wenn sie nicht wohl mürbe gelocht werden. Sie können in einer dicklichten Calbey = Brühe mit würflicht geschnittener und in Butter gerösteter Semmel zubereitet werden; oder man lässet sie schon abgekocht in länglichen Striemen eingeschnitten mit ein bißgen Butter, Wein = Essig, Zwiebeln und Kümmel durchstoben und etwas emporwageln, bey dem Durchstoben aber tröpflet man etwas Citronen = Saft darein.

Kali oder Glas = Schmelz, ist ein staudichtes gerades Gewächse, einer Ellen hoch, und eines falkigsten Geschmacks. Es hat kleine Blätter, aber runde Aeste und Zweige, so aus lauter dicht an einander gerügten Gelencken bestehen, auf welche andere neue dicke und arüne, zuweilen auch sehr rothe folgen. Auf den Stöpfeln ersichmen kleine gelbe Hümllein mit kleinen Drätlein. Dieses Kraut wächst an dem Ufer des großen Welt Meeres oder Oceani, und des Mittel = ländischen Meeres, und wird auch in untern Gärten gefunden, und unter die Winter = Gewächse gezählet. Die Asche ist gut vor das wilde Fleisch in bösen Schäden, und bringt bey dem Glas = Schmelzen die zerflossene Erde in den Fluß.

Kalmus, oder Calmus, siehe dieses Wort. Kalte Küche, heißet ein Essen von frischen oder geräucherten, kalten und bereits abgekoch-

ten und gebratenen, oder auch dergestalt zubereiteten Speisen, die man ohne Zuthuung einer andern Hülffe jedesmahl nach eigenem Gefallen gleich selbst anrichten und verzehren kan; dergleichen sind alle geräucherte und marinirte Fische, abgekochtes, geräuchert oder eingeböckelt Fleisch, geräucherte Würste, Mägen, und so ferner, Zwenback, Käse und Butter. Es lässet sich bey einem mit dergleichen kalten Küche aufs beste versehenen wohl eingerichteten Speise-Magazin ungeheim gut reisen, weil bekannt, daß man nicht überall einen guten gedeckten Tisch antrifft, daher ein ratsamstes, daß man sich von einer guten Herberge bis zur andern mit etwas kalter Küche versehe; so gehöret auch zu einer wohl eingerichteten Haushaltung, daß jedesmahl etwas von kalter Küche vorhanden sey, um sich derselben sonderlich bey Abend-Mahlzeiten bedienen zu können. Ja kalte Speisen, i. E. Geräuchertes, sind insonderheit bey der Arbeit und vieler Bewegung nebst etwas wenigen Warmen, denen gesunden Leuten gesund, und geben starke Leibeskräfte. In denen Niedersächsischen Haushaltungen weiß man solches wohl zu brauchen, sonderlich da es gut sättiget, und nicht viel Mühe und Arbeit bey vielen Geschäften in der Wirtschaft erfordert. Daber hat man allezeit eine gute kalte Schüssel parat, welche allezeit bey allen Mahlzeiten mit oder auch wohl alleine aufgesetzt wird. Manchen Obersächsischen weichlichen Mägen aber will solches nicht gefallen, sondern da muß immer alles mehr französischer heraus kommen, ob es gleich eben vor die Wirtschaft sowohl als vor den Leib nicht gar zu dienlich ist, sich so zu gewöhnen.

Kalte Pisse, oder Kalte Seiche, siehe Saen-Mängel der Pferde.

Kalte Schale, ist ein von Wein oder Milch, Bier, Brennhahn oder Cosent, mit Zucker, Zimmt und anderm Gewürze, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren oder Bröt vermengte Meerte, wodurch man sich im Sommer abzukühlen pfleget.

Kalter Brand, siehe Brand.

Kalt-gährig, Kalt-gierig Bier, siehe Bier und Gähren, it. Gahre, Gährung.

Kameel-Sals, siehe Narcisse.

Kamillen, siehe Camillen.

Kamm, ist ein von Buchsbaum oder einem andern festen und dichten Holze, Elfenbein, Wallros-Zähnen, Schildkröten oder gemeinem Horn verfertigtes und mit spitzen, weit oder eng bey einander stehenden Zacken versehenes Instrument, die Haare zu reinigen, und wenn sie verwirrt, wieder in Ordnung zu bringen, und gleich zu halten. Im Stalle brauchet man grosse Kämme, denen Pferden Schweiß, Nässe und Schodff mit auszukämmen, und müssen solche nebst dem andern Putzzeug reine und trocken gehalten, und alltäglich nach dem Putzen wieder an gehörigen Ort gebracht und vermahlich aufgehoben

werden. Die Ballen oder Knoten vom Flache abzurüffeln, oder abzurüffeln, hat man starke eiserne Kämme, deren etliche in einem langen Stücke Holz, der Rüffelbaum genannt, fest gemachet sind, und Rüffel-Kämme genennet werden. Noch eine Art der Kämme sind von gedachten unterschieden und diejenigen, so man zum Abstreifen der Seidelbeer zu gebrauchen pfleget, deren Beschreibung unter diesen Worte zu finden.

Kamm, ist der obere Theil eines Pferdes Halses, wo die Nässe eingewurzelt ist. Das Fett, so von diesem Kamme herkommt, ist als ein Heil-Mittel zu gebrauchen.

Kamm, ist das rothe fleischigte Theil, so einigem Feder-am gewöhnlichsten aber dem Hünner-Vieh oben auf dem Kopfe wächst, am Rande herum zerkerbt, entweder gerad als eine Krone über sich stehend, oder auf eine Seite gebogen herab hängend, und mehrertheils einfach, zuweilen auch gedoppelt ist. Der Hahn hat einen ungleich größern Kamm als die Henne, und pfleget man ihre Kämme unter andern so genannten Beattillen oder Schleckereyen in süsse Pasteten mit zu schlagen, oder alleine auf folgende Art zu fricafiren: Man nimmet nemlich dergleichen Kämme, so viel man will oder hat, putzet und wässert sie, setzet sie mit Wasser zum Feuer und kochet sie weich; hernach leget man ein Stücke ausgewaschene Butter nebst denen Hahnekämmen in einen Tiegel, wirft eine ganze Zwiebel darein, und pästret dieses alles ein wenig, bis die Butter zerschmolzen. Nach diesem gießet man gute Brühe und ein wenig Wein daran, wärket es mit Muscaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Scheulen ab, und lässet es also durch einander kochen. Ferner schläget man vier bis fünf Eyer-Dotter in ein Topffgen, gießet ein paar Tropffen Wein-Eisig daran, und quirlt es klar. Will man nun bald anrichten, so gießet man die Brühe, wenn sie im Kochen ist, an die Eyer-Dotter, die man fleißig quirlen muß, damit sie nicht zusammen lauffe, und gießet alsdenn die gequirte Brühe wieder an die Hahne-Kämme. Bey dem Anrichten nimmet man die Zwiebeln heraus, sprengt zerlassene Butter darüber her, drückt ein wenig Citronen-Saft daran, und lässet sie auftragen.

Kamm heisset auch bey dem Fleische Ein-kauß dasjenige Stücke, so von dem fleischer zwischen Bug und Nacken aus dem Hals des Rindes gehacket wird.

Kamm, wird ferner der Stiel einer Traube genannt, daran die Weinbeeren sitzen. Es pflegen einige die Weintrauben vor dem Keltern von solchen Kämmen reinigen zu lassen, um dem Wein eine mehrere Lieblichkeit zuwege zu bringen; gleichwie aber ein solcher Wein nicht von langer Dauer ist, das Abbeeren der Trauben auch bey einer starken Weinlese sich nicht wohl practiciren läßt, also soll man hingegen auch die Trauben nicht lesen, wenn die Kämme selbst noch grün, und

voll Feuchtigkeit stecken, weil man solchergestalt ein schlechtes Getränk bekommen, und die Gärte der Trauben mit Fleiß verderben würde, sondern man soll mit der Weinlese so lange Anstand nehmen, bis die Kämme gereiffet, das ist, wenn dieselben braun und meler zu werden beginnen, und die Beerlein gerne und willig von sich ablassen.

Kamm, heisset endlich auch ein Zahn an einem Mühl oder andern Rade, welcher in das Getriebe eingreift. Siehe Kamm = Rad.

Kamm = Bürste, ist eine kleine, oben an einem bequemen länglichten Kopf befestigte Bürste, womit man die etwas engen Kämme auszubürsten, und von dem zwischen den Zähnen sich angehangenen Unrath wieder zu reinigen pfleget.

Kamm = Futter, nennet man ein von Leder, Sammet, Stoffe oder anderer Materie förmlich geschütteltes, auch auf allerhand Art ausgearbeitetes Futteral, so aus verschiedenen Fächern besteht, worinnen man allerlei Arten von Kämmen, nemlich zum Kopf, Augenbrauen, Favoretten zc. nebst einer Bürsten und andern zum Anrücken der Haare dienlichen Sachen aufzubehalten gewohnt ist.

Kammer, heisset eigentlich ein Gemach ohne Dien, welches in einem Gebäude ober der Erde anbracht ist, und von demjenigen, wozu es gebraucht, oder was darinnen verwahrlich aufbehalten wird, seinen Bestimmung bekommt, also wird zum Exempel dasjenige Gemach, darinnen man zu schlafen pfleget, eine Schlaf = Kammer, und wo man das mit der Sichel abgebrachte Gras und andere grüne Futter vor das Vieh hinschafft, eine Grase = Kammer genennet. Man hat ferner bey Haushaltungen folgende Kammern, welche alle müssen wohl verschlossen werden können: Nemlich die Speise = Kammer, die Mehl = Kammer, die Milch = Kammer, die Koll = Kammer, die Schir = Kammer, die Holz = Kammer, die Kohlen = Kammer; und beym Brau = Wesen die Gähr = Kammer, die Gefässe = Kammer, die Hopfen = Kammer und die Neg = Kammer, wovon unter ihren sonderlichen Benennungen ein mehreres.

Kammer, ist an einem Kammte inwendig gegen den Hals des Pferdes in ein leerer Fleck, aus welchem ein Theil Fell = Haare, mit denen das Kammte ausgestopfet ist, herausgezogen sind, damit das Kammte, so vorher an diesem Orte das Pferd gedreht hat, daseibst nicht aufliegen, und das Pferd nicht ferner beschädigen könne.

Kammer, wird auch zuweilen bey der Jagden der Abjagungs = Flügel genennet.

Kammer = Becken, Nacht = Becken wird dasjenige zinnerne, silberne, oder irdene, einem jeden wohl bekannte Geschir genennet, welches gemeinlich seinen Stand unter dem Bette, oder gleich nahe bey demselben in einer Schlaf = Kammer zu haben

pfleget. Man findet zuweilen einige, die mit zweyen Handhaben und einem freyen Deckel versehen, und in gewissen Fällen ihren Nutzen haben.

Kamm = Rad, heisset beym Mühlen = Bau oder an einer andern Maschine, so durch Rad und Getriebe ihre Bewegung hat, ein Rad, an dessen Rand oder äußerstem Umfang alle Zähne seitwärts stehen, oder da die Zähne nicht mit dem Durchmesser oder Durchmesser des Rades in gleicher Linie, wie an denen Stern = oder Stirn = Rädern, sondern auf denselben perpendicular stehen, und also mit solchen einen gleichen Winkel machen. Wenn die Mühle, in welchen das Haupt = Rad angelesen wird, so greifen die Zähne des Kamm = Rades in das Getriebe, und machen, daß sich selbiges umdrehen muß. Ein Kamm = Rad in einem Uhrwerke wird auch ein Cron = Rad genennet.

Kampff = Jagen, ist eine an großer Herren Höfen gewöhnliche Lustbarkeit, da man entweder auf dem Schloß = Platz, oder in einem mit Mauern umfangerenen oder verhöheten Hof, oder in einem absonderlich hierzu angelegten Her = Garten, allerhand stamme oder einheimische wilde Thiere, (so zu solchem Ende zum theil in Kästen zugeführt werden), als Löwen, Bäre, wilde Schweine, Wölffe, Auer = und Büffel = Ochsen, Pferde und Hirsche mit einander kämpffen, und nach gehakter Lust, entweder die wilden Thiere in jedes wiederum in seinen Kästen einsperren, und in sein Verhältniß zu verwahren führen läset, oder aber solche durch der Herrschaft = Kammer = und Leib = Hunde bezet, nachgehends mit Fang = Eisen oder Hirschfänger erlegt, oder mit Büsch = Büchsen todt schießet, welches gemeinlich von der Herrschaft selbst geschiehet; da denn bey solchem An = von der anwesenden Hof = Jägeren mit Wald = und Hiff = Hörnern tapffer dazu geklagen wird.

Kampfer, siehe Campher.

Kanaster, heißen die Körbe von Riet oder geschältem Spanischen Rohre, daren der Toback in West = Indien gerackert, und nach Europa gebracht wird. Man findet gemeinlich 5 bis 6 Rollen in einem solchen Korbe, wovon der Kanaster = Toback seinen Namen hat, welchen West = Indianischen Toback man insgemein vor den besten hält. Er ist aber jetzt oft sehr verfälscht und überdem unterschieden.

Kaneel, siehe Zimmet.

Kaninischen, siehe Caninischen.

Kanne, ist ein von Zinn, Kupfer oder Silber verfertigtes, oder auch nur von hölzernen Dauben mit weissen abgeschälten oder zinnernen Reiffen sauber abgebundenes und mit einem Deckel und Henkeln versehenes Gefässe, so zum Getränken gebraucht wird. Die kuppfernen Kannen pflegen inwendig durchaus verjünnt, die

die hölzernen Trinc-Kannen aber wohl ausgerichtet zu werden, da man denn in gemein das Pech mit Zimmet, Nelcken und andern guten Gewürze versetzet. Worzu auch zu rechnen die vor noch ganz kleine Kinder besonders zugerichtete Jutsch-Kannen, die an seinem Ort nachzuschlagen. Die großen hölzernen Kannen, welche an der vordern Seite mit einer langen, gemeinlich vornher mit Blech beschlagenen Schnauke, hinten mit einer runden Handhabe, und oben mit einem Deckel und Zuschiebling versehen sind, werden Schleiff-Kannen genennet, und inwendig gleichfalls ausgerichtet. Man brauchet sie das Getränke mit aus den Kellern zu holen. Die Wasser-Kannen sind ohne Deckel, und haben an einer verlängten Daube nur ein Loch zum Handgriff: die, welche man die Milch aus dem Kuh-Stalle an gehörige Orte zu schiffen gebrauchet, werden Milch-Kannen genennet.

Kanne, heisset auch ein gewisses Maas in süßigen Dingen, welches zwey Nessel oder Seiblein hält. Bier und sauffig Kannen Wasser-Maas, oder drey und sechzig Kannen Schenck-Maas machen in Leipzig einen Eimer. Ein Faß Bier hält in Sachsen sechs Schock, das ist, drey hundert und sechzig Kannen, ein Viertel drey Schock oder hundert und achtzig Kannen, eine Tonne neunzig Kannen, und ein Dreiling sechzig Kannen. Sechs Kannen Leipzig thun sieben Kannen Dresdner-Maas. In Nürnberg hält der Eimer nach dem Schenck-Maas acht und sechzig, aber nach dem Wasser-Maas nur vier und sechzig Kannen. Ein Odm, welches ein Wein-Maas, hat in der Pfalz acht und vierzig; im Elsaß sechzig; im Würtenberger Land hundert und sechzig; in Franken hundert und acht und zwanzig, und in Leipzig hundert und sechs und zwanzig Kannen. Eine Tonne Del hält daselbst hundert Kannen.

Kannen-Kraut, Gänse-Kraut, Kagen-Schwanz, Kagen-Schweif, Kagen Stort, Kagen-Zagel, Koffschwanz, Schafft-Zeu, ist ein bekanntes Kraut mit runden, hohlen, rauhen und knotigten Stengeln, schmalen und dünnen Blättern, und langen, zarten, schwarz-braunen und zersetzten Wurkeln, welches gerne an feuchten und schattichten Orten, auf Feldern und Wiesen wächst, und dahero in zweyerley Arten, nemlich in den Acker-Koff-Schwanz und Wasser-Koff-Schwanz, unterschieden wird. Jenen, der am meisten unter dem Roggen und Haber stehet, brauchet man allerley Zinn-Geschirre rein und helle zu scheuren; diesen aber, der entweder ganz bloß und ohne alle Blätter wächst, oder harte grästliche schmale Blätter hat, brauchen die Drechsler, Bergwälder, Messer-Schmiede, und andere Handwercker Leute ihre Arbeit mit zu poliren und glatt zu machen. Manche Bayern, so nicht viel zu dreschen, und nicht Spreu zum Untermengen unter die Siede haben, pflegen ihnen

Sommers-Zeit von Feldern und Wiesen dieses Kraut einzutragen, solches schneiden sie mit unter die Siede, und füttern den Winter über das Vieh damit. Auffer dielem ist der Kagen-Schwanz nicht nur ein gutes Wund-Kraut, zu allerhand innerlichen und äußerlichen Schäden, und Geschwüren der Lunge, Blase und Gedärme, sondern ist auch innerlich, absonderlich aber das davon abgezogene Wasser, wider allerhand Blut- und Bauch-Flüsse nützlich zu gebrauchen, indem das Kraut die Krafft hat, zu stopfen, zu trocknen und anzuhalten, und wird dahero auch erst edachtes Wasser als ein gutes Heil-Mittel in allen Verfehrungen des Mundes und des Halses sehr gerühmet.

Kante, nennet man die äussere Seite eines Dinges; daher saet man von einem Stücke Holz, woran noch die Rundung des Baumes wahrzunehmen da es doch an den andern Orten glatt beschlagen oder gekaget, das es Baum-Kantig: Darwegen wenn es an allen Seiten glatt und nitzend dergleichen Rundung mehr anzutreffen, dieses Vorkantig geheissen wird. In Nieder-Sachsen nennet man auch die Spitzen von Zwirn, Kantent.

Kapaun, siehe Capaun.

Kapern, siehe Capern.

Kapern-Baum, siehe Capern-Baum.

Kapfenster, sind Fenster in einem Dache, durch welche das Licht auf einen Boden oder Kern-Bühne hinein fallen kan.

Kapbahn, siehe Capaun.

Kapbahn-Güter, werden an einigen Orten eine gewisse Art Lehen-Güter genennet, wovon dem Lehen-Herrn ein oder mehr Capaunen geliefert werden müssen, welche aber doch nicht zu den Zins-Gütern gerechnet werden dürfen, weil sie Mann-Lehen sind.

Kappe, heisset man gemeinlich denjenigen Überschlag, womit das Frauenzimmer ihre Hauben und Aufsätze auf den Kopf zu überhangen pflegen, und selbige bald einfach bald doppelt von Flohr, Taffent und dergleichen, auch wohl die lekten gesütert zu tragen in Gewohnheit haben.

Kappe, nennet man auch den obern nicht allzubreiten Deckel, welcher bey den gerissemen Strümpffen vornen über die Sohle, so aus Barcket oder Leinwand geschnitten, aufgenehet wird.

Kappe, wird auch dasjenige Stücke starke wohlbesetzte Leder geheissen, vermittelst dessen die Handruthen und der Flegel zum Dreschen an einander dergestalt verknüpffet, daß der letzte an der ersten beweglich bleibe, davon siehe Dresch-Flegel.

Kappen, siehe Capaunen.

Kappen-Mundstück, siehe Mundstück.

Kappes Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Rapp Saamen, siehe Capp-Saamen.

Rapp-Zaum, Capuzon, Capesson, ist ein Nasen-Band, von Stricken oder Leder, oder ein

Hügel von Eisen mit zweyen Jügeln, so, (und zwar die erstere Art) denen jungen Pferden, so wohl den Kopf und Hals stüt und gerade zu gewöhnen, als auch des Mauls dabey zu verschonen, die andere Art aber denen ungeschickten Pferden, solche damit zu zwingen, aufgelegt wird. Die eisernen Cavellons sind bisweilen mit Leder gefüttert, bisweilen auch mit Wachs ausgegossen; etliche sind glatt, etliche aber, so bey gar wilden und unzüchtigen Pferden gebraucht werden, höhl, und an beyden Rändern gefehrt, oder vielmehr mit kleinen eingefeilten Zähnen versehen; etliche bestehen aus einem ganzen Stücke, etliche aber sind von zweyen oder dreyn Stücken mit Gliedern zusammen gefügt, und können mit einem Riemen unter dem Kinne zugezogen werden. Ein Kapp-Zaum hat auswendig drey Rincken, die Corde und Leinen, womit das Pferd auf der Schule herum geführt oder an die Pilaren gebunden wird, daran zu schleiffen; er soll, wenn man das Pferd so wohl begewen regieren, als versehen will, daß es nicht wund werde, weder zu weit noch zu enge seyn, und dem Pferde gleich oberhalb dem Nasen-Knopfel übergelegt werden, denn kommt er zu hoch, so far man ein Pferd damit nicht zwingen; liest er aber zu nieder, so benimmt er demselben den Athem.

Karath, siehe Carath.

Karausche, Karauze, Carauschen, Karuzen, Garusse, ist ein kleiner Fisch, welcher aufs höchste einer starken Spannen lang und einer guten Hand dick und breit wird. Er kommt schier einem Saz-Karpffen gleich, ist aber weißlicher und breiter, hat ein gesundes und wohlgeschmacktes Fleisch und tauget, als ein gutes Gerichte zum Sieden und zum Braten; es würde dieser Fisch, wenn er so groß wäre, als ein Karpfe, so wohl wegen seiner Güte, als auch seines gesunden Fleisches halber, denselben wo nicht übertreffen, doch wenigstens gleich gehen. Man setzet sie gerne in Teiche, da Forellen und Hechte hinkommen sollen, weil sie ihnen ziemlich wohl zur Nahrung dienen, und sich doch wegen der oft wiederholten Laiche nicht bald auslöden, auch wegen ihrer Geschwindigkeit sich nicht so leichtlich fangen lassen, doch müssen die Karauschen ein Jahr vorher allein in dem Teiche stehen, ehe obige Raub-Fische zu ihnen eingefeset werden; hingegen sind sie in denen Karpffen-Teichen wenig oder nichts nütze, so wohl weil sie gar zu sehr überhand nehmen, als auch mit ihrer Geschwindigkeit denen Karpffen die Weide entziehen. Sie laichen gemeinlich im May und Junio. Unter denen Karauschen findet man zuweilen welche, die denen Karpffen etwas mehr gleich kommen, als denen Karauschen, und von denen Fischern vor eine Bastart-Art erst erwehnter beyden Geschlechte gehalten, auch dahero

Karauschen-Karpffen oder Karuzen-Karpen genennet werden. Sie sind leicht von

den andern zu unterscheiden, indem sie mehr gelblicher Farbe als die Karauschen sind, und auf beyden Seiten der Leibes vom Kopf bis an den Schwanz einen geraden durch und über die Schuppen wegehenden Strich haben. Eine besondere Art von Karauschen sind die Ziebeln, welche man wegen ihrer gelben, und fast denen Schleyen gleich kommenden Farbe, auch Gilslichen nennet. Diese sind kleiner, aber etwas fleischigter und auf dem Rücken dicker als die Karauschen, stehen gerne in moßichten und leimichten Wassern, wie dieselben, und laichen alle vier Wochen. Die Karauschen und Ziebeln ersticken im Winter unter dem Eise nicht, wie die Karpfen und andere Fische, wenn man gleich in die Teiche oder Dümpffel, darinnen sie stehen, keine Büchsen halet. Ihre Vorbereitung in der Küche bestehet darinnen, daß man sie schupet, ihnen das Eingeweide ausnimmt und in selbe etliche Kerben auf beyden Seiten schneidet; hierauf siedet man sie ziemlich wohl, und machet entweder eine gute Fisch-Brüh darüber, i. E. mit Capern, Kümmel und Rahm, Speck, Nelcken, Knoblauch, Zwiebeln; oder man bäcket sie aus Schmalz oder Baum-Öel, wie andere Brat-Fische, oder mariniret sie wie Forellen.

Karbe, siehe Kümmel.

Kardetsche, siehe Kartätsche.

Kargheit, ist dasjenige unvernünftige Lafter, da ein Mensch vor seinem Vermögen nicht auszugeben begehret, wo es doch geschehen sollte und auch könnte. Das Vermögen der Menschen pflegt man einzutheilen, in einen Noth-Ehren- und Zehr-Vermögen. Ein ieder Vermögiger ist zuvörderst auf den Zehr-Vermögen bedacht, daß er nemlich so viel habe, als zu seiner Nothdurft gehöret, das ist, er richtet seine Ausgaben also ein, wie es die Nothdurft, der Wohlstand und ein zulässiges Vergnügen erfordern. Weil man aber nicht jedesmahl sich in dem Stande befinden kan, so viel Vermögen zu erwerben, als hierzu vornöthen, innoßen Krankheit und andere Umstände daran hindern können, so soll man auch bey diesen allen auf einen Ueberfluß bedacht seyn, dessen man sich im Fall der Noth bediene, und dieser Vorrath heißet eben der Noth-Vermögen, neben welchem annoch der Ehren-Vermögen zu besorgen; denn gleichwie der Zehr-Vermögen bey der Nothdurft des Lebens höchst nöthig, also so erfordert der Wohlstand einen jedesmahl vorhandenen Ehren-Vermögen. Hat nun ein Mensch nach dem Ausspruch der Alten diese drey Vermögen in seinembeutel, und begehret von dem Ueberfluße nicht etwas aufzuwenden, was zu des bedürftigen Nächsten Versorgung, zu seinem eigenen zulässigen Vergnügen und zu dem Wohlstand nothwendig erfordert wird, dieses heißet die rechte Kargheit; ja wenn diese einen Menschen so sehr einnimmt, daß er bey einem proportionirlichen Noth- und Ehren-Vermögen auch wohl gar, so zu reden, es seinem Maul abbricht, nur den Zehr-Vermögen zu vernindern, damit die übrigen dadurch verstärket werden, woraus eben

eben der Geitz entkehet, dergleichen Mensch heisset alsdenn mit Recht ein Karpfer Fily.

Karpffe, Karppe, ist ein bekannter Fisch, der sich in süßen Wassern aufhält, einen breiten und dicken Leib, schwärzlichten Rücken, dunkelgelbe Seiten, und einen weißgelben Bauch, große und dicht aufeinander schließende Schuppen und fünf Floss-Federn hat. Er hat keine Zunge, wie sonst insgemein geglaubet wird, sondern dasjenige, was man für seine Zunge und ein herrliches Bisklein hält, ist der starke fleischige Gaumen: wie denn der Augenschein zeigt, daß diese vermeinte Zunge allein an dem oberen Theile des Mundes anhängt, und mit dem untern Theil ganz nicht verbunden, auch keinesweges von dem Gaumen, wie eine Zunge seyn soll, frey und abgelöset zu sehen ist. Die Zähne hat er im Rachen, und im Kopfe am Rück-Grade einen drezeckigten Stein, welcher im Munde gehalten, den Eod vertreiben, und das Bauch-Grimmen verhüten, insonderheit aber ein fürtreffliches Mittel wider die fallende Sucht seyn, und so nachdrücklich helfen solle, daß diese Krankheit nicht mehr wiederkommen würde; wie wohl andere diese Kraft allein denen zweyharten Mond-förmigen nicht weit von den Augen liegenden Steinen und Beinlein zuschreiben. Die Karpffen werden nach dem Ort ihres Aufenthalts unterschieden, in Fluß- oder Strom-Karpffen, in See-Karpffen, und in Teich-Karpffen. Von welchen allen die Fluß- oder Strom-Karpffen die gesündesten und schmackhaftesten sind, nächst diesen aber die Teich-Karpffen, wenn sie nemlich in solchen Teichen stehen, die von klaren frischen Bächen, oder von den Armen aus fließenden Wassern ihren Zugang haben. Karpffen in stehenden Seen aber sind mehrentheils eines saulen, moderigten und morastigen Geschmacks, und dannenhero von denen guten auszuschließen, woforne die Seen nicht gefalzen sind. Hingegen werden die Karpffen von mittelmäßiger Größe, etwa von zwey bis vier Pfunden vor die besten gehalten, zumahlen wenn sie recht zugerichtet, warm gegessen, mit andern Speisen nicht überladen, und ein paar Glässgen Wein darauf gesehet werden. Kranken Leuten, insonderheit aber denen, so zum Stein oder Colica geneigt sind, pflegt man den Genuß der Karpffen zu unterjagen. Die Spiegel-Karpffen sind eine besondere Art von Karpffen, ob schon verschiedene Autoren behaupten wollen, daß die gemeinen Karpffen, wenn sie über vier oder fünf Jahr alt, zu Spiegel-Karpffen würden. Denn zu geschweigen, daß auch Saamen und Säcklinge von denen Spiegel-Karpffen gefunden werden, welche denen Alten vollkommen gleich, und Böhmen insonderheit wegen glücklicher Zeugung derer Spiegel-Karpffen sehr berühmt ist, so zeigt der Augenschein, daß die Schuppen an denen selbst nicht allein weit größer und goldfarbigster sind, sondern auch, daß von dem Kopff bis zum Schwanz beyderseits nur zwey Reihen

solcher Schuppen gehen, der übrige Leib aber über und über ganz glatt ist. Und auch diese wenige Schuppen verlieren sie mit der Zeit, also daß man alte Spiegel-Karpffen findet, die keine einzige Schuppe mehr haben, und so nachigt als eine Schleye sind. Sie haben ein fetters und delicateseres Fleisch, sollen aber wegen ihrer Zärtlichkeit in Ermangelung dessenigen schuppichten Panzers; womit die gemeinen Karpffen bekleidet sind, zu keinem solchen hohen Alter gelangen, wie diese, von denen man beglaubte Nachricht hat, daß sie funffzig, sechzig, ja hundert Jahre erreichet. Dem Geschlechte nach werden sie in Milcher und Rögner eingetheilet, davon jene männlichen, diese aber weiblichen Geschlechts sind. Diejenigen, welche zu Erzeugung des Saamens in die sogenannten Streich-Teiche ausgeset werden, heißen Streich- oder Laich-Karpffen und sollen dieselbe von guter Sattung, vollkommen von Schuppen und Flossen, unbeschädigt und unzerstoßen, auch nicht gar zu fett, sondern fein proportionlich, dick und großbäuchig, voller Rogen und Milch, über vier bis höchstens fünf Jahr nicht alt seyn; denn wenn sie gar zu groß und fett oder zu alt in einen nahrhaften Teich kommen, so streichen sie nicht gern. Dergleichen Karpffen werden im Herbst, wenn man die Teiche gefischt hat, ausgelesen, und den Winter über in einem nicht allzugroßen Hälter oder Ein-fang-Teichlein, damit sie fein besammten seyn, und sich nicht sonderlich ergehen, oder allzusehr abarbeiten können, und darinnen man auch allezeit Wasser genug haben kan, erhalten. Wenn sie also den Winter über im Gedraagen gehalten werden, und man setzet sie im Frühling wiederum ins frische Wasser aus, so werden sie auch um so viel desto eher streichen. Es geschiehet aber solches Aussetzen der Streich- oder Laich-Karpffen gar langsam im Frühling nach Ostern, etwan um Georgii im vollen Mond, oder auch wenn die Apffel-Bäume blühen, und das Gras schon hervor gekommen ist, damit sie alsobald Weide finden, und sich derselben gebrauchen können. Die Anzahl der Laich-Karpffen muß nach der Größe des Streich-Teiches eingerichtet, und allezeit einem Milcher zween Rögner beygeselet werden; man soll sich auch nach etlicher Meinung, fremder Streich-Karpffen besleißigen, und dieselben zum Streichen aussetzen, weil sie besser auf anderem Boden, als die einheimischen auf ihrem streichen sollen. Auf daß aber die Fische wohl streichen, so nehmen etliche Lorbeeren, Ingwer, Pfeffer und Salz gar klein gepossen wie Mehl, und bestreichen damit die Fische unter den Floss-Federn, um das Luft-Loch, ins Maul, und hinter den Ohren oder Backen wohl. Andere nehmen folgenden Proceß mit denen Streich-Karpffen vor dem Aussetzen für: erstlich sieben sie ein wenig Asche gar klein, mengen dieselbe unter Sals, und reiben damit ihre Streich-Karpffen an den Bäuchen und Nabeln. Danach thun sie in einem Suber mit Wasser

guten

guten kleinen Schaaf-Mist, damit das Wasser gar herbe wird, reiben mit dem Mist die Streich-Karpffenan den Bänden, setzen sie in den Zuber, und führen sie darinnen hinaus zu dem Streich-Teiche. In solchem machen sie vornen an dem Ufer, da am meisten Gras siehet, eine enge Stallung von vier kleinen Jorden, schütten den Zuber mit dem Wasser und Streich-Karpffen darein aus, und nehmen endlich die Jorden hinweg, nachdem die Fische eine gute Weile darinnen gestanden, und lassen sie solchermaßen dem frischen Wasser nachgehen. Wenn nun diese Karpffen den ersten Sommer gefrischen haben, wird derselbe Saame Brut oder Strich genant. Wenn dieser Strich zwey Sommer und einen Winter gestanden hat, und selbiger auf den andern Herbst gefrischet wird, so ist es nicht mehr Strich, sondern wird zweyjähriger Saamen oder Satz genennet, welcher folgendes Jahr im Ende des Aprils oder zu Anfang des May, im zunehmenden Monden, wenn das Wasser gleichsam ein wenig lau oder warm worden ist, und das Gras hervor zu wachsen beginnet, ausgesetzet wird. Hat dieser ausgesetzte zweyjährige Saamen wieder einen Sommer gestanden und sich erstreckt, so wird er auf den Herbst gefischt, und ist alsdenn dreijähriger Satz oder Saame, welcher hiernächst in die zum Gewächs bestimmte Teiche ausgesetzet wird, damit er darinnen einen oder zwey Sommer stehen und wachsen, und rechte Karpffen daraus werden, welcher Zeit nach die, so nur einen Sommer gestanden, ein Sommerige, die andern aber, so zwey Sommer darinnen gewesen, zwey Sommerige genennet werden. Es hat aber ein Haus-Vater, wenn er seinen Erstreck-Teich oder Streich-Teich im Herbst fischet, ehe er den zweyjährigen Saamen in die rechten Karpffen-Teiche austheilet, sogleich einen Auschuf zu machen, und die größten Säklinge auf einen Sommer, das ist, auf ein Jahr, die von mittelmäßiger Größe auf zwey Jahr, und die kleinsten auf drey Jahr zu versehen: Denn wenn man obbemeldete drey Gattungen Säklinge in einen Teich auf drey Sommer zusammenthüt, so geschiehet es leichtlich, daß die größten freichen, (welche Brut man Bastarte nennet,) wodurch man die Karpffen verderbet, daß sie nichts oder gar wenig zunehmen werden, so wohl auch, wenn man die größten Satz-Karpffen, welche nur einen Sommer zu ihrem Wächstum und völligen Größe zu gelangen erfordern, mit denen kleinsten auf drey Sommer aufsetzet, ist solches ein großer Schaden, weil der Gewinn, den man von denen großen Karpffen in einem Jahr harte, erst in drey Jahren davon zu nehmen ist. In der großen Sommer-Hitze, welche gemeinlich in dem Monat Julio einfällt, soll man die Karpffen, wenn man Gelegenheit dazu hat, öfters mit frischem Wasser erfrischen; bey hartem Winter-Frost aber, da sie leichtlich unter dem Eise ersticken, Löcher darinnen hauen, oder wie die Fischer reden, Wuhnen

machen, damit die Karpffen Luft bekommen mögen. Sonst ist unnöthig die Karpffen in einem Teiche zu speisen, denn es gehet gemeinlich mehr dabey auf, als es Nutzen bringet; sie gewöhnen sich an die ihnen gegebene Schleckerey, und nehmen hernach die natürliche Weide nicht mehr an, davon sie im Wachsen mehr gehindert als befördert werden: es wäre denn, daß es mit feistem Koth, andern guten Erdreich oder kurzem Mist geschehe; so soll man sie auch mit dem Brot nicht bewöhnen, weil sie hernach mehr ab- als zunehmen, wenn sie solches nicht beständig haben können. In denen Fisch-Hältern aber will es allerdings eine Nothwendigkeit seyn, sie zu speisen, und giebt man ihnen darinnen insgemein geschrotten Maltz, Eräber, Brot und dergleichen: Etliche thun solches in ein Faß, das mit vielen Löchern durchbohret ist, davon das Wasser trübe gemachet wird, und die Fische also ihre Nahrung haben: Oder man pflegt ihnen auch wohl aus Leimen, Kleben und Schaafs-Mist geknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten vorzuwerfen. Die Güte eines fetten Karpffens wird daran erkennet, wenn er sein hart und gelb am Bauche, einen kurzen kleinen kaullichten Kopf hat, und sein schwarz über den Leib ist. Die gemeinste Art der Karpffen zurichten ist, daß sie gerissen, das ist, mit einem grossen und scharffen Küchen-Messer von einander gespaltet, in Stücken zerhackten, das Eingeweide heraus genommen, das Gebündel oder Gebütte rein gemacht und die Galle nebst der Blase davon abgeändert, hierauf ein wenig scharffes Eßig darüber gegossen, und nachdem sie eine Weile gestanden, die Stücken also ungeschupt in das Wasser, wovon man vorher ein paar Hände voll Salz geworfen, wenn es in völligen Sude ist, dergestalt, daß die Schuppen auf einander kommen, eingelegt und genau gesotten, hernach vom Feuer genommen, mit kaltem Wasser abgesprühet und mit Parier bedeckt werden, so bleiben sie blau. Wenn man sie auf Lachs-Art gefotten haben will, so werden sie gerissen, ausgewaschen und mit Eßig bejrenget, wie die vorhergehenden; so denn giesset man in einem Fisch-Kessel Wasser einen Theil, und Eßig einen Theil, solget dieses, doch nicht so stark, als wenn man einen Karpffen à ordinaire siedet, schneidet Zwiebel-Schalen und Citronen darein, leget Lorbeer-Bätter, Rosmarin und etwas ganze Würste darzu, und setzet dieses zusammen aufs Feuer. Wenn es nun kochet, so thut man den Karpffen hinein, siedet aber vorhero durch ein jedes Stück ein hölzernes Siebgen, laisset ihn siedn, doch nicht so längh, als sonst einen Karpffen, wirfft ein bißgen Butter, etwan einer halben Nuß groß hinein, und giebt acht, daß er nicht über siedet, doch darf man ihn nicht so sehr erstickend lassen, als den blau-gepotzten. Hierauf setzet man den Kessel vom Feuer, und mag der Karpffen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man giebt ihn gleich warm, in einer Serviette eingeschlagen hin, darzu man

als bey einem Lachs, Aal, oder Neun-Augen, Citronen setzen muß. Wobey zu merken, daß man diesen Karpfen in der Brüh, darinnen er gekottet worden, stehen lassen, und solchen wohl ein Viertel-Jahr gut behalten, auch beym Anrichten scharffen Wein-Eßig darzu aufsetzen kan. Es können aber die Karpfen auch geschupet, und mit allerhand Brüh, von Zwiebeln und Essig, Capern, Melcken, Wein und Lorbeer-Blättern, Speck, mit schwarzen Baum-Del Fricassée- und Polnischen Brühen, mit Sauer-Kraut, mit Stock-Schwämmen und braunen Rüben, mit Rahm und Küm-mel, und dergleichen zugerichtet; oder die Haut abgezogen, das Fleisch gebackt, mit Sem-mel, Eiern und etwas Gewürz abgewürst, in die Haut wieder gefüllet, und also in einer Pfanne mit Butter gebacken, oder marinirt, in Pasteten eingeschlagen, oder auch mit Mehl bestreuet, und aus Schmalz, Butter oder Baum-Del gebacken werden.

Karpfen-Hälter, ist ein kleiner Teich, darinnen die Karpfen, so zur täglichen Nothdurfft und Küchen-Gebrauch dienen sollen, gehalten werden. Sie werden entweder in den Gärten, oder an andern denen Land-Häusern nahegelegenen Orten, nachdem es das Terrain leidet, etliche nach einander gebauet, damit das Wasser von einem in den andern lauffen könne, hienächst auch, damit das Wasser das Erdreich darinnen nicht ausschwenmen, noch vielweniger von denen Karpfen Löcher darein gegraben werden mögen, auf den Seittey mit Brettern wohl verwahret, doch soll man in dergleichen Hälter, wenn sie noch neu, nicht bald Karpfen setzen, denn das Wasser wird von dem neuen Holze gleichsam als veräufftet, so daß die Karpfen sehr darinnen sterben. Die Karpfen-Hälter sollen unten am Boden leimigten Grund haben, als wovon die Karpfen eine gute Nahrung bekommen: ist es aber ein anderer Grund, so muß man den Hälter desto tiefer graben, und einen leimigten Grund, ohngefähr einer Ellen dick darauf schlagen; man kan auch unter den Leimen ein wenig Malz nehmen, damit sich die Karpfen desto besser davon nähren können. Man soll auch die Karpfen-Hälter, wenn sie anders gehöriger massen gebauet sind, jährlich wenigstens zweymahl im Frühling und Herbst, wenn keine Fische darinnen, ganz und gar ablassen, mit klumpffen, auf langen Stangen gebundenen Besen sauber auskehren, wieder ein wenig Wasser einlassen und ausspülen, auch dies so lange, bis das Wasser ganz hell heraus fließet, damit aller Schleim und Gestanc mit hinweg komme, so bleiben die Karpfen desto lieber darinne; kan man sie aber nicht ablassen, so müssen sie mit großen Korn-Schauffeln, Wasser-Schuecken, oder andern Wasser-Raschinen ausgeschöpffet, und gleichermassen also gereinigt werden.

Karpfen-Teich, deren giebt es dreyerley Gattungen, nemlich: Streich-Teiche oder Laich-Teiche, Streck- oder Erstreck-Teiche, und eigentliche Karpfen- oder Seg-Teiche.

Die Laich- oder Streich-Teiche, worinnen durch Aussetzung der Streich-Karpfen die junge Brut oder der Strich erzielet wird, doffset nicht besonders groß seyn, auch nicht eine Tiefe durch und durch haben, sondern an einer Seite flach auslauffen, damit die Karpfen darinnen wohl streichen, oder in der Weite leicht fassen mögen. Unter denen selben sind diejenigen die besten, welche einen sandigten oder harten Boden haben, da keine Frösche sind, da nicht viel Kluthen, auch keine Enten leicht hinein fallen können. Sie müssen mit einem Zaun eingefangen seyn, damit das Vieh in während der Laich-Zeit, so vom Majo an bis auf Jacobi währet, nicht zum trinken hinein kommen möge, die sonst viel Brut damit vertretten und verderben würden; nach der Laich-Zeit aber kan man das Vieh wieder einlassen, weil der Pferch davon denen Karpfen nicht unnußlich ist. Damit auch die Streich-Teiche ihre Krafft behalten, muß man sie über Winter, nachdem die Brut ausgefangen worden, ledig lassen, damit der Grund aufgerühret, der Schleim, der den Karpfen zuwider ist, verzehret, und der Boden geschlachtet werde; zu solchem Ende soll man nach der Anzahl der Teiche bey einem Gute, zwey oder mehr Streich-Teichelein haben, damit man einen zu Zeiten ledig liegen lassen, und hingegen die andern besetzen könne. Die Streck- oder Erstreck-Teiche, worin der zweyjährige Saame gesetzt wird, damit er sich darinnen erstrecke, und zur gehörigen Größe des Saames wachse, diese müssen gröffer und weiter seyn, als die Streich-Teiche, und an sommerigten und Sonnen-reichen Orten liegen; zu diesen gehöret ein guter, fetter, und mehr zuckerer als harter Grund; nächst diesen aber ist der sandige, kalksteinige und kiepsige Boden, mit fetten Erd-Klößen vermischte, weniger böse als der gar magere, steinige und unfruchtbare. Es soll kein stießendes Wasser oder Fisch-Bach durchgehen, noch mit Geröbrichte bewachsen seyn, denn im ersten Fall, so wird der eingesezte Saamen von den Hechten, die mit dem Fließ-Wasser gerne in den Teich kommen, gefressen; andernfalls aber und da er Geröbricht hat, so leidet der Saamen von den Enten, Keitzern, und andern Wasser-Vögeln leichtlich Schaden. Sie wollen einen fetten leimigten Grund sowohl, als die ordentlichen Karpfen- oder sogenannten Seg-Teiche haben. Wenn man den zweyjährigen Saamen oder die Brut in die Streck-Teiche bringet, soll man auch zugleich etliche Schienen mit hinein setzen: Denn diese gehen gerne in den Grund, pffnen und durchwühlen denselben, daß sich die geringe Brut auch desto leichter in den Grund einschlagen, und ihre Nahrung suchen könne. Ihre Besatzung geschieht am besten im Frühling, um das Ende des Merzens, bis längstens im May bey stillen Wetter; im Herbst werden sie wieder geöffnet, und der nunmehr dreyjährige Saame in die rechten Karpfen- oder Seg-Teiche zum völligen Wachsthum ausgesetzt. Die Streck-Teiche sollen endlich auch nicht mit alzu vieler Brut übersetzt werden, weil solches eine große Ver-

hind-

hinderung an ihrem Wachsthum verursacht. Die dritte Gattung der Teiche sind endlich die Seeg-Teiche, in welche man den Saag oder den dreijährigen Saamen auf einen oder zwey Sommer zum Gewächse aussetzt, daher sie auch die Teiche zum Gewächse genennet werden, und pflaet man gemeinlich Schleyen und Karauschen mit dahinein zu setzen. Wenn solcher Saamen einen oder zwey Sommer darinnen gestanden, so daß er ziemlich groß gewachsen und zu guten Karpfen worden ist, so wird er gefischt. Sie erfordern einen gleichen Grund mit denen vorhergehenden Streck-Teichen, der Größe nach aber mögen sie seyn, wie sie wollen, und je größer man sie haben kan, je besser und erträglicher sind sie. An dem Kessel oder Fisch-Loch sowohl als in der Mitten hin, soll der Teich wenigstens drey Ellen tieff seyn, weil so tieff Wasser im härtesten Winter nicht ausfrieret. Zu den Karpffen-Teichen sind weder Brunnen Quellen noch Bäche vonnöthen, denn wo Brunnen-Quellen sind, da wächst sehr viel Geröbricht, und wo Bäche durchfließen, kommen auch leichtlich Raub-Fische hinein; die besten sind, darein die Feld-Wasser fließen können, weil die Karpffen davon eine treffliche Nahrung bekommen; doch muß man mit besonderm Fleiß die gemeinlich auf dergleichen Teiche zugehende wilde Fluten entweder an den Seiten durch Gräben abzuweisen, oder aber durch den Teich selbst über ein geschicktes Flut-Bett anzuführen suchen, damit denen Dämmen kein Schaden dadurch geschehe, und bey Ausreisung derselben die Fische nicht mit durchgehen. Im Johannis soll man etliche Wochen kein frisch Wasser in die Karpffen-Teiche, so aus fließenden Wassern angelassen werden können, laufen lassen, damit sie ihrer Nahrung desto besser abwarten und sich desto mehr freiffen mögen, als wovon sie alleine gut werden: Denn sonst pflaen sie allzeit dem frischen Wasser entgegen zu gehen, arbeiten sich damit ab, und werden mager und sehr geringe. Welche Teiche nur auf einen Sommer besaemet werden, darbey darf es gar wenig Aufsehens, nur daß darauf Achtung gegeben wird, daß nicht etwan Reussen oder Garn-Säcke in die Teiche geleet, und also die Fische heraus gekohlen werden. Die jenißen Teiche aber, welche auf zwey Sommer stehen bleiben, muß man wohl in acht nehmen, und zur Winter-Zeit alle Tage fleißig besehen, ob sie auch nach Nothdurft aufgefiset, und mit Wühnen versehen werden; in gleichen, daß man wahrnehme, ob das Wasser in denen Gräben seinen richtigen Lauf und Gang habe, ob sich dasselbe verstopffet oder verieiget, oder von den Windwehen versallen sey, davon es stehen bleibt, und seinen Lauf nicht haben kan: Denn wo das Wasser also verschüttet oder gestemmet wird, und stehen bleibt, wird es in grossen Gefrößen bald stinckend, davon denn die Fische einen bösen Zulauff bekommen und sterben. Wo man also mercket, daß das Wasser in den Teichen stinckend werden will, soll man solches so balden ab- und dagegen frisches hinein lassen, und das soll also etliche mahl geschehen, damit

sich die Fische wiederum recht erholen, und sich im frischen Wasser erquickten können. Wenn in grossen Gefrößen viel Schnee auf das Eis fällt, worunter die Karpffen gar leichtlich ersticken, oder aufstehen, daß sie zu den Wühnen treten, sonderslich, wenn darauf ein Thau-Wetter erfolgt, davon das Wasser auch zuläuffet, und auf das Eis tritt, welches denn den Karpffen völlig alle Luft benimmt, muß man alsobald die Zapfen an den Teichen ziehen, auch das Wasser mit Macht lauffen lassen, in gleichen allenthalben Wühnen hauen, daß das Wasser von dem Eise herab komme, denn so lange es auf dem Eise stehen bleibt, drückt es solches mit Gewalt auf Wasser, woraus denn vorgedachte schlimme Wirkung entsethet. So aber die Fische dennoch zu denen Wühnen treten, soll man ein Hausbacken-Brot, so warm als es aus dem Ofen kommt, in ein Gebund Erbsen-Stroh thun und es in die Wühnen in die Tiefe hineinwerfen, oder grünen Epich in den Teich werfen, so werden sie wieder gesund. Am besten ist, wenn die Teiche mit Ständern versehen werden, dadurch das übrige Wasser immerzu gemächlich ablaufen, und sich das Teichwasser also durch seinen Abfluß selbst reinigen könne. Die Teiche, so man nicht mit Karpffen besetzt, sondern wüßte liegen läßt, damit sich der Erdboden auf einander setze, und sich gleichsam wieder erhole, woran die Karpffen hernach desto besser darinnen gedeihen und wachsen, soll man, nachdem sie vorhero ausgetrocknet, vor Winters umreißen, und darein was von Getraide säen, weil es dergestalt besser ist, als wenn sie nur mit Hütung und Gräseren genossen werden. Nach diesem, wenn es insonderheit mit denen Streck-Teichen also gehalten worden, so fängt man an, sie wieder um nach dem Winter oder auch noch vor Winters zu wässern, worauf sie in der Festen gehöret besaemet oder besetzt werden. Im Herbst, wenn die Zeit zu fischen vorhanden, nemlich zu Ende des Septembers, oder im October um Gall, und zwar im vollen oder Zunehmen des Monats, sollen die Teiche gar mit mähllichem abgelassen und gefischt werden. In solcher Ablassung des Teiches muß sonderslich das Zapfen-Loch wohl verwahrt seyn, daß mit der Flut kein Fisch herkomme, absonderlich wenn unter dem abgelassenen Teiche kein anderer Teich mehr vorhanden; zu solchem Ende machen etliche oben einen Zaun, um das Teich-Loch vor, und unten auch: Etliche aber stellen etwan nach Gelegenheit einen Hamen, oder machen auch von Draht oder eisernen Stangen ein Segitter vor den Ständer. Im Anfang soll man nur wenig, und nach und nach fachte das Wasser laufen lassen, damit der Fisch mit sachtem Ablass dem Zug selge, und nichts dabinten in den Gräben stehen bleiben möge, da man hernach etliche Mühe solche heraus zu fischen hat. Wo etliche Karpffen-Teiche besammet sind, daß das Wasser aus einem in den andern fließet, so soll der Haus-Water den untersten zuerst ablassen und ausfischen; und hernach den folgenden, so lauffet der untere wieder allzeit davon voll, und wenn gleich etwas von den Karpffen entgehet, so kommen sie doch

hoch dergestalt nur in die nächstfolgenden Teiche. Ordentlich Weise soll ein Haus-Vater seine Karren-Teiche, wenn sie vier oder fünf mahl gefischt worden, ein Jahr feyern lassen, damit sie nicht allzusehr abgedödet werden mögen. Wären sie aber allzu sehr in Abnahme gerathen und geschwächt worden, so muß er sie auch wohl das andere und dritte Jahr ruhen und ohne Fische lassen. Unterdessen soll man sie diese Zeit über auf folgende Art zubereiten: Das erste Jahr reisse man den Boden und Rassen fein sachte und gemach um, bedünge ihn, und säe Heide-Korn, Hirsen oder Wicken dar- ein; das andere Jahr kan man ihn besser nutzen, und Roggen oder Weizen darinnen bauen; im dritten Jahr mag man wiederum den Anbau verändern: und auf solche Weise kan man einen ganz verdorbenen Teich wiederum in guten Stand bringen, und zum gewöhnlichen er- giebigsten Nutzen tüchtig machen. Vor einem grossen Vortheil vor die ausgemergelte und öde Teiche wird gehalten, wenn man sie nach abgeschnittem Getraide, entweder mit Rüb- Saamen, oder aber mit Nag- oder Moh- Saamen besät, und alles bey einander, oder doch zum wenigsten einen guten Theil davon, darinnen stehen, unterdessen aber den Teich wie- derum anlaufen und besetzen läßt. Diejeni- gen Teiche aber, welche durch die Moräste, Sümpfe und Quellen zum Ackern und Anbau- en des Getraides untauglich gemacht werden, kan man dennoch, nach gewöhnlich eingenom- menen Nutzen, ein Jahr liegen, und also durch die Gefröße des Winters, und den Sonnen- schein im Sommer, wiederum zu ihren jungen Kräften bringen. In übrigen werden die Kar- ren-Teiche auch ausgedödet, wenn sich am Ge- bäu derselben ein Fehler ereignet, oder wenn Wasser-Mangel sich einfindet; doch bey dieser Beschaffenheit ist der Sache bald wieder ge- holfen, wenn man nemlich den Damm und Einlaß ausbessert, das Wasser aber wiederum von neuem genugsam hinein leiten und füh- ren läßt.

Karre, heisset ein Wagen, dessen Gestelle ent- weder auf einem Rade ruhet, wie der Schreb- Karre, oder auf zweyen Rädern, dergleichen die einspannigte Wagen.

Karren-Büchse, ist ein Feuer-Gewehr, so auf einem Karren, welches der Schieß-Karren genennet wird, festgemacht ist, die wilden Gän- se, welche sonst, als schlawe, arglistige Vögel, nicht wohl zu schießen sind, damit zu hinter- schleichen, und zu fällen. Der Karren hat zwey Räder, hinten an demselben ist eine starke eiser- ne Gabel, die man mit einem Gewerbe, hin und wieder, hoch und nieder wenden kan; in dieser Gabel lieget ein Doppel-Hacken oder grosses Metallenes Rohr mit einem Feuer- oder Büch- sen-Schloß, und rechten Schafft wie ein Ziel- Rohr mit einem bequemen Anschlag und Ab- Wehen, das wird mit einem eisernen Durchzug an die Gabel fest gemacht, daß es nicht wanken oder stossen kan; vornen am Wagen sitzt der Weydemann, der das Pferd lencken, und zu- gleich, wo er von wilden Gänsen etwas in den

Feldern verspüret, es von ferne sehen kan: er muß aber nicht gerade auf sie zufahren, sondern einen weiten Umschweif, als wolte er neben weg und vor sie vorbe- y, für sich nehmen. Wenn er nun vermeinet, seitwärts nahe genug zu seyn, hält er mit dem Karren still, richtet seine Büchse, nimmt das Absehen, und schießt je schneller je besser, weil sie auf vier oder fünf hundert Schritt selten einen lassen zu sich na- hen: das Rohr wird mit grossen Schrotens- Hagel oder grossen Lauf-Kugeln geladen. Et- liche machen sich von Blech-Ladungen, Patro- nen und Cartätschen, füllen sie mit grossen Schrotens, so können sie ihre Ladungen desto ge- schwinder vollbringen; auf diese Weise wird man oft vier, fünf oder sechs wilde Gänse auf einen Schuß bekommen. Diese Karren- Büchsen werden auf grossen Teichen und Seen, auch in grossen, weiten ebenen Fel- dern gebraucht.

Kartätsche, ist eine lange viereckigte Bürste, von Sau-Vorsten gemacht, welche man zum Putzen der Pferde gebraucht, indem sie den Staub sehr wohl aus denen subtilen Haaren nimmt. Unter währendem Putzen, pflegt man sie etliche mahl über die Striegel abzuziehen, und also den Staub, der in die Striegel fällt, heraus zu bringen.

Karten-Distel, oder Weber-Karte, auch Weber-Distel genannt, ist eine Art Disteln, so mehrentheils wild wächst, jedoch auch an vielen Orten, um der Tuchmacher und Hüter willen, welche derselben bey ihren Handwerker- zum Kartätschen und Abputzen benöthiget sind, aus dem Saamen gezeuget wird. Sie bekommt etliche hohe starke stachelichte Stengel, an wel- chen lange breite und gleichfalls stachelichte Blätter, und zwar iederzeit zwey gegen einan- der über stehen, und eine Holung machen, wor- innen sich vom Regen und Thau das Wasser sammlet, daß auch bey trockenem Wetter, die durstigen Feld-Vögel dahin kommen, und ibren Durst zu löschen suchen. Oben auf den Gip- feln der Stengel wachsen rauhe, längliche, mit scharffen Stacheln versehene Köpffe, die man insgemein Karten nennet, und zwischen denen- selben im Sommer weisse und rothe Blümlein, welche den Unterschied zwischen den zahmen, so die weissen, und wilden Karten-Disteln, so die rothen Blümlein haben, machen, wiewohl auch die zahmen daran, daß ihre Stacheln und Dor- ner abwärts stehen, auch viel härter, als die wil- den sind, leichtlich erkennet werden. Die zah- men Karten-Disteln wollen ein mehr trocken- es als feuchtes Erdreich haben, weil sie im nas- sesten Grunde weich und lind, folglich zum Gebrauch, darzu sie hart und rauh seyn müssen, undienlich werden. Man säet sie im Anfang des Früh- lings in eine umgegrabene und gedüngte Erde, welche den vorhergegangenen Herbst dazu vor- bereitet worden; der beste Saame ist, welcher oben im Gipfel der Karte wächst, weil er die beste Nahrung an sich ziehet, also auch desto bes- ser gedeihen kan. Man muß fleißig darzwischen jäten, und weder Gras noch Unkraut Platz las- sen. Die unnötigen Weyschöpfe, welche den

Haupt:

Haupt: Stamm sonsten am wachsen verhin-
dern, muß man abnehmen, und wenn es regnet,
mit einem Stecken an die Stengel klopfen,
damit das Wasser aus diesem Gewächse kom-
me, sonst läufft es zu den Wurzeln und
mocht sie faulen. Wenn sie in alzu dürrern
Grunde stehen, mag man sie wohl bey heis-
sem Wetter ein wenig besprengen, damit sie
nicht sterben bleiben. Das erste Jahr tragen
sie wenig und nichts taugliche Karten oder
Würsten: das andere Jahr aber, wenn sie
in einen andern tief ausgearbeiteten Grund
umgezet sind, thun sie besser gut; dies
geschiehet im Marcio, zwey oder drey Schuh
weit von einander, damit man sie sodenn desto
besser warten kan. Sobald man merckt, daß sie
beginnen wollen zu blühen, muß man sie nicht
zu lang stehen lassen, sonst faulen sie, sondern
solche im Julio oder Augusto, nachdem die
Witterung beschaffen ist, abnehmen. Die
Stiele muß man ihnen wegen besseren Ge-
brauchs lang lassen, und solche sodenn auf
Hauffen zusammen legen, bis sich ihre grüne
Farbe in gelb verkehret, hernach werden sie
Büschelweise zusammen gebunden, und an
einen trocknen und luftigen Ort zum Verkauf
aufgehangen, der Saame aber, wenn sie troc-
ken worden, heraus geschüttelt. Wenn et-
wan, neben den tragbaren, annoch etliche un-
trächtige vorhanden sind, solche kan man stehen
lassen, weil sie im folgenden Jahr desto mehr
Knöpfe oder Karten bringen. Die Tuchma-
cher pflegen aus denen Knöpfen oder Karten ei-
ne Art Würsten zu machen, ihre Tücher da-
mit zu karten oder auszukämmen. Die klei-
nen weissen Würmlein, welche man zur
Herbst-Zeit in dem Marc der von einander
gespaltenen Karten-Knöpfe findet, werden von
den Fischern an die Angeln gebrauchet, weil
die Fische gerne anbeissen; drey oder vier der-
selben in ein Bläslein gethan, und auf die
Pulse gebunden, oder an den Hals, oder
auch unter den Arm ohhängt, sollen das drey-
und viertägige Fieber vertreiben, ingleichen
deren etliche mit Vettel- oder Rosen-Öel zer-
stossen und übergelegt, den Finger-Wurm
töddren, das Wasser aber, so sich ebaedach-
ter massen von dem Regen und Thau auf
den Blättern sammet, für die Trüben und
rothen Augen helfen, und alle Flecken des
Angeichts hinweg nehmen.

Karve, siehe Feld-Kümmel.

Karuzen, siehe Karauzen.

Kasten, nennet man ein hölzern zusam-
mengefügtes holes Behältnis, entweder ohne
Schloß, Bänder und Deckel, wie die zu de-
nen Garten Gewächsen gehrauchlich; oder
mit dergleichen Stücken versehen, worein man
bey einer Haushaltung allerlei Geräths und
Sachen zu verchliessen pfleget.

Kasten, wird an einigen Orten ein Ge-
traid-Boden, Korn-Schütte, oder Korn-
Speicher genennet, darauf man das Getraid
in Vorrath zu schütten pfleget. Siehe Getraid-
Boden. Auch hat man Malz-Kasten.

Kasten-Karn, siehe Kadeberge.

Kater, ist das Männlein unter den heimi-
schen Katzen; bey den wilden aber wird dieser
ein Baum-Kutter genennet. Von ihren Eige-
nschaften wird in gleichfolgendem Artikel
gehandelt.

Kaze, ist ein vierfüßiges, meistens theils
schädlich, doch aber auch nützlich Thier, wel-
ches entweder heimisch oder wild ist. Die
heimischen Katzen werden gerne gehalten,
die schädlichen Mäuse und Ratten wegzuneh-
men, damit sie in den Häusern und Schen-
ken nicht überhand nehmen können, gehal-
ten sich dieses Ungeziefer, besonders im
Sommer, fast alle Monate vernichtet, daß wo
ihnen nicht gesteuert wird, weder das Getraid
auf denen Böden noch in denen Scheunen, noch
das Stroh, Bücher, Kleider, Lichter, Speck,
Brot und anders vor ihnen sicher ist. Man
hält, wenn man junge aufzuziehen will, diejeni-
gen vor die besten Maus-Kazen, die entweder
ganz schwarz, grau oder aber denen wilden Ka-
zen ähnlich sind, das ist, in einem grauen Grun-
de, schwarze Streiffen und Flecken haben, wel-
che insgemein vor die schönsten gehalten und
Ziper- oder Tyrische Katzen genennet wer-
den. Auch wählet man vor andern gerne die
May-Kazen, die nemlich in diesem Monat ge-
hecket werden; hat man aber die Freyheit, eine
schön gewachsene Kaze zu wählen, so muß man
sich nur erkundigen, ob sie wohl mause und das
Naschen unterlasse; wo diese beyde Stücke an
ihre zu finden sind, darf man sich wegen der Frey-
be kein Bedencken machen. Diejenigen, so die
Ratten tod beissen, werden gleichfalls höher
gehalten, als die gemeinen Maus-Kazen, die-
weil eine grössere Stärke und besserer Nut-
zern in Nocht nehmen, daß man ihnen, wenn
sie, nach etlicher Gewohnheit, die Ratten auf-
fressen und verzehren, Butter-Schnitt und
Speck eingebe, damit sie nicht, wie es sonst zu
geschehen pfleget, davon verdorren und endlich
sterben möchten. Sie sind einer überaus hitzi-
gen Natur, so daß auch ihr Fett vor das wärm-
ste und durchdringlichste gehalten wird. Ihr
Athem ist jedermann, insonderheit aber denen
kleinen Kindern sehr schädlich, noch schädlicher
aber ihre Haare, welche, so man etwas davon
ohngerehr einchluckt, die Schwindtsucht verur-
sachen sollen. Sie lieben die Gesellschaft der
Menschen, liebosen denen selben, und lassen sich
gerne von ihnen streichen, und aber dabei sehr
falsch und tückisch, nach dem alten Sprichwort:

Das ist und bleib die Eigenschaft der

Kazen;

Wenn eine vorne leckt, thut sie doch
hinten Krutzen.

Sie lieben auch die Reinlichkeit, lecken und
streichen sich fleißig, und veraraten ihren Korb
mit Erde, gehen aber auch der Wärme sehr nach,
und haben daher die höe Gewohnheit an sich,
des Nachts in die Ofen zu kriechen, da es denn
leicht geschehen kan, daß von den überlebenden
und unter der Asche verborgenen Kohlen Feuer an

an ihnen kleben bleibe, und weil sie gemeinlich gern damit auf die Wäden, wo Heu und Stroh lieget, zu lauffen pflegen, leichtlich ein großes Unglück dadurch entstehen könne: Daher soll man die Ofen-Löcher wohl verwahren, damit sie nicht ihre Nester und Schlaf-Stäte darinnen machen mögen. Auf dem Lande ist das beschwerlichste mit ihnen, daß sie nicht gerne zu Hause bleiben wollen, sondern hin und wieder herum streichen, und mehr auf den Aedern und Feldern, als in ihres Herrn Behausung bleiben, zumahlen wenn sie rammein, welches im Früh-Jahr geschieht, darwider das beste ist, daß man sie verschneiden lasse, oder ihnen die Ohren verstupe, weil sie nicht leiden können, daß ihnen das Wasser oder die Regen-Tropfen in die Ohren fallen, und also lieber daheim bleiben. Wenn man denen Kazen Valbrian oder Kazen-Kraut vorwirft, so machen sie altherhand lächerliche, possirliche Sprünge und Posturen. Von denen Kazen hat man folgende Curiola angemerket: Wenn ein Kater (so wird das Männlein genennet), umgebracht wird, so verwirft die Kaze, welche von ihm trächtig ist. Wenn einer Kaze bey Nachtzeit das Haar auf dem Rücken widerwärts gestrichen wird, so läßt es nicht anders, als ob Feuer-Funken davon ausföhren. Die Augen der Kazen werden nach den Monats-Brüchen bald grösser bald kleiner. Ihre Aug-Äpfel ahmen dem Lauff der Sonnen bey Tag nach: Denn vor Tags in der Morgen-DEMmerung erstrecken sie sich weit, um den Mittag ziehen sie sich in einen Kreis, und am Abend werden sie stumpf; in der Nacht wird das mittlere Theil erleuchtet, also, daß ihre Augen zu solcher Zeit so feurig glänzen, als ob sie brenneten, und wolen einige, daß sie bey der Nacht so gut sehen sollen, als wie bey Tage. Wenn man sie in einen Sack steckt, und weit vom Hause wegträgt, so kommen sie wieder: wenn man aber ausziehet und sie in das neue Haus rüchlings oder hinter sich gefehrt trägt, so bleiben sie. Wenn eine Kaze auf einem Wagen ist, und der Wind von ihr auf die Pferde gehet, sollen dieselben sehr müde werden, auch so gar soll es ein Pferd merken und matt werden, dessen Reiter ein mit Kazen Fellen gefüttertes Kleid am Leibe hat. Fremde alte Kazen bleiben ungern, wo es Hunde giebt, wenn sie aber in einem Haufe geworffen, oder noch sanft jung hinein gebracht und zu den Hunden von Jugend auf gewöhnet worden, thun sie besser gut. Die Kazen-Bisse heilet man, wenn Berg in Wein gemeicht darüber geleyet wird. Die wilden Kazen sind grösser als die heimischen, grau und schwarzstreiffigt, oder auch mit schwarzen Flecken gezeichnet, haben einen dickhärtigen, zottigen mit schwarzen Ringen gezierten Schwanz, dessen äusserer Theil oder Spitze ganz schwarz, und über den obern Theil des Halses und den Rücken gehet ein Strich von gleicher Farbe. Der Kater von diesen heisset ein Baumrutter. Ihre Wohnung ist meistens in grossen dicken Wäldern und Gesträuchern, wo das Geflügel pflegen zu nisten, halten sich auch gern bey grossen Seen, Teichen und Flüffen auf, wo es viel Geröhricht giebt,

Oeconom. Lex.

nicht allein die Nester der Enten Taucher, Mohr-Hinlein und Sperlinge daseibst zu besrauben, sondern auch, wenn bis eilen die Teiche zu bald abgelassen werden, und sich erliche Fische in dem Geröhricht verschlagen, dieselbigen heraus zu langen, weil sie solchennicht weniger, als die heimischen Kazen gerne essen. Dem Geflügel zu Holz und Felde, sowohl als als jung, thun sie grossen Schaden, fangen auch mit besonderer Behendigkeit Hasen, Caninchen, Hamster, Mantwürffe und Feld-Mäuse hinweg. Sie lauren auf denen Bäumen, hören leise, sehen scharff, und so sie was gewahr werden, drücken sie sich auf den Ast nieder, und liegen so lange stille, bis sie ihren Vortheil ersehen, und darauf wie ein Weil herunter springen: wenn sie von Hunden angepacket werden, wehren sie sich ungemein scharff. Sie nisten in hoblen Bäumen, auch wohl bisweilen in Felsen. Ihre Brunst geschieht im Januario des Nachts mit grausamem Geschrey und Gemurmel von vielerley Stimmen, es beissen und krachen sich auch zu solcher Zeit viele Kater lahm und zu schanden. Die Kaze trägt ebenfalls neun Wochen, wie andere Raub-Thiere, und bringt ihre Jungen blind. Wenn diese zwey Jahr alt werden, so bekommen sie ihre vollkommene Grösse, und werden im Herbst sehr fett. Zu Zeiten pflegen auch die zahmen Kazen, wenn sie nach Mäusen, Vogel-Nestern und jungen Hasen in die um die Dörffer gelegene Felder und Büsche sich gewöhnen, wild zu werden, also, daß ihnen solche Nahrung besser schmecket, als die Haus-Mäuse, zumahl wenn der Haus-Vater ihnen nichts zu fressen giebet, sie Noth leiden lässet, und wenn sie naschen, öfters schläget, oder ihnen sonst von dem Haus-Hund allerhand Leid und Verdruß angethan wird, da sie denn ausreissen, sich an die wilde Lebens-Art gewöhnen, und durch die Länge der Zeit eine recht wilde Natur an sich nehmen: daher auch durch deren Vermischung öfters schwarze oder röthlich graue wilde Kazen gefunden werden. Wenn man ihre Löcher in hoblen Bäumen und in der Erde ansühnen kan, so leget man vor das Loch ein Schlag-Eisen, vermacht es wohl mit Laub, Schnee oder Erden, da sie sich denn selbstn fangen; oder man umstellt das Loch mit Hasen-Netzen, und räuchert die Kazen heraus; sie werden auch mit dem Wachtel- oder Hasen-Veifflein gelockt und geschossen, oder auch in Schlag-Wännen oder Draht-Schiffen gefangen. Der Balg wird denen dicken Wasserflüchtigen und Cereulanten und geschwollenen Leuten zu Brust-Läzen dergestalt verordnet, daß sie solchen mit den Haaren auf blosser Haut tragen müssen, den Kopf unten, und das Hintere oben, da denn solcher das Aufgedunsene abjebet, und die schwachen Magen stärken, denen magern Leuten aber höchst schädlich seyn soll. Das Fett erwärmet und lindert allerley Blieder-Schmerzen; in einer Ruch-Schule auf den Nabel gebunden, soll es ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht seyn.

Kazen-Auge, ist ein halb durchsichtiger

⚡

Stein,

Stein, dessen Grund weiß, hat in der Mitten eine Schwärze, wie ein Aug-Äpfel, um welchen ein Regenbogen herum gehet. Er wird höher als der Achat wegen seiner Seltenheit geachtet.

Ragen-Balsam oder Herzen-Trost, ist ein wildes Kraut, so hin und wieder auf denen Bruch-Aeckern wächst.

Ragen-Klee, siehe Hasen-Klee.

Ragen-Kraut, siehe Baldrian.

Ragen-Münze, siehe Münze.

Ragen-Pförlin, siehe Maus-Oehrlein.

Ragen-Schwanz, Ragen-Schweif, oder Ragenstort, siehe Kannen-Kraut.

Ragen-Stein, Ragen-Silber, einige nennen es auch Frauen-Eis, aber unrecht, ist ein harter, heller, spießigt und säfelig oder blätzericht brechender und glänzender Stein.

Ragen-Wurzel, siehe Baldrian.

Ragen-Zagel oder Ragen-Zahl, siehe Kannen-Kraut.

Kauf, ist ein Pactum oder gewisser Contract, der entweder mündlich geschlossen, oder schriftlich abgefaßt worden, vermöge dessen einer dem andern eine Sache gegen ein gewisses Geld eigenthümlich überläßt. Man hat darbey eines Theiles auf den Contract selbst und dessen Natur, wie auch auf die daraus erwachsende Pflichten der Contractanten zu sehen; andern Theils aber auch auf die Neben-Contracte, oder auf die Conditiones wohl acht zu geben, welche bey dem Kauf vorzukommen pflegen. Zur vollkommenen Richtigkeit eines Kaufes wird nach dem natürlichen Recht nichts weiter erfordert, als daß Käufer und Verkäufer über eine Waare um einen gewissen Preis einig worden, und thut darbey die Ueberlieferung der Sache nichts. Es wird aber bey einem Kauf entweder gleich das Geld gegen die Waare verwechselt; oder die Waare wird geliefert und die Bezahlung auf eine gewisse Zeit verschoben; oder die Lieferung der Waare wird noch ausgesetzt, und das Geld bezahlet, oder alles beides wird verschoben. Geschiehet nun die mit beyder Contractanten Bewilligung auf gewisse Zeit gefetzte Lieferung der Waare oder der Bezahlung nicht, so ist nach verflorrenem Termine der schuldige Theil, welcher nemlich die Verzögerung verursacht, gehalten, das Interesse und den Schaden zu bezahlen. Gehet vor der Lieferung eine Sache durch Verwahrlosung zu Grunde, so hat derjenige den Verlust, der Schuld daran, daß sie Schaden genommen, oder nicht zu rechter Zeit geliefert worden. Geschähe aber der Sache ein Schaden durch einen Unglücks-Fall so, daß keiner von den Contractanten Schuld daran habe, so wollen Grotius, Pufendorf und andere mit ihnen, daß der Verkäufer davor stehen müsse, weil die Sache allezeit ihrem Herrn zu Grunde gehet, der Käufer aber sey nicht eher Herr über die Sache, als bis sie ihm ausgeliefert; andere aber, und unter diesen Biegler, Kulpitius, halten mit Recht davor,

daß, wenn es bey dem Käufer gestanden, die gekauften Waaren gleich zu sich zu nehmen, und er habe es nicht gethan, so sey der Schaden, wegen seiner eigenen Verzögerung, ihm alsdein zu rechnen: und dieses alles ist von einem vollkommenen Kauf zu verstehen. Denn bey einem unvollkommenen, wo man über nichts gewisses einig worden, kan ieder Theil wieder zurücke treten, und weder zur Erfüllung des Contracts, noch zu Bezahlung des Interesses und Schadens angehalten werden. Die Conditiones und Neben-Contracte bey einem Kaufe sind 1) der Vorbehalt einer gewissen genannten Zeit, daß, wenn i. E. der Käufer binnen der und der Zeit das Kauf-Geld nicht baar bezahle, alsdenn der Kauf nichts seyn solle. 2) Mit Vorbehalt eines mehrern Kauf-Geldes, wenn nemlich bey dem Kauf voraus bedungen wird, daß, wenn innerhalb einer gewissen Zeit ein anderer Käufer mehr geben wollte, der Kauf sodenn sollte aufgeben seyn; Oder wenn keiner käme, der mehr geben wolte, daß alsdenn erst der Kauf geschlossen seyn sollte. 3) Der Verkauf, wenn ausgedungen wird, daß, so der Käufer inkünfftige die izeo erkaufte Sache wieder an einen Fremden verkaufen wolte, der Verkäufer allen andern vorgeben solle, wenn er so viel als ein Fremder zahlen würde. Hieru kan auch das Näher-Recht gerechnet werden. 4) Der Wiederkauf. 5) Der Neu-Kauf u. s. f. Die besondere Arten eines Kaufes sind der gesammte Kauf in Pausch und Bogen, der Hoffnungs-Kauf, die Auction und andere mehr, Kauf sub hasta oder Gerichtliche Kauf. Doch diese Sache lernet man in der Rechts-Gelahrtheit besser. Die wirtschaftlichen Cautelen werden bey denen vornehmsten Objecten, wenn sie durch Kauf zu erlangen, angezeiget.

Kauf-Anschlag, siehe Anschlag.

Kaufmannschaft, ist eigentlich dasjenige Nahrungs-Gewerbe, da man zur Bequemlichkeit vieler andern allerhand bewegliche Dinge, darunter auch Münze als eine Waare gehöret, gegen Geld und andere bewegliche Dinge zu dem Ende im Borrath einkauft oder taufchet, und herbey schaffet, damit es andere an einem gewissen Ort und zu gewisser Zeit wiederum gegen Erlegung des Aufwands und eines billigen Profits, vor Mühe, Schaden, Abgang u. in Bereitschaft finden, und einzeln oder in Menge und im Ganzen eintauschen und kaufen, abholen, oder damit man es gar anders an ihren Ort zuschicken möge, die es entweder in dem Stande, oder auch verbessert zur Kaufmannschaft vertreiben oder selbst zur Nothdurft und Bequemlichkeit consumiren. So vielerley Arten von Waaren nun, und so vielerley Weisen solche einzuhandeln, und so verhandeln sind, so vielerley Kaufmannschafft-Gewerbe entstehen. Die meisten aber erfordern in Ansehung des Orts, wo der Borrath von Waaren aufgerichtet wird, besondere Umstände und Bequemlichkeiten, wegen des Zwecks der Kaufmannschaft. Und dazu sind

sonderlich die Städte eigentlich eingerichtet. Daher die Gewerbe der Kaufmannschaft meistentheils in die Städte gehören. Indessen sind doch auch einige Arten der Kaufmannschaft, die auf dem Lande und zwar noch bequemer als in denen Städten, außer demjenigen Handel getrieben werden können, den der Landwirt mit seinen selbst gewonnenen übrigen Früchten und Gütern, ja auch mit seinen unbeweglichen Gütern, so aber eigentlich keine Kaufmannschaft heißt, treibt. Zu jenen gehört sonderlich, wenn man Getraide, Holz, Vieh, einkauft und wieder verkauft, wenn man viel Getraide einkauft und immer zum Verkauf und Vorrath, Bier und Branntwein daraus brauet, oder aber Vieh einkauft, mäset und verkauft, oder daraus großen Vorrath von allerhand geräuchertem Fleisch verfertigt. So gehets auch mit dem Pferdehandel. Das sind lanter landwirtschaftliche Handelsarten und Kaufmannschaften. Sie gehen aber mehrentheils auf rohe oder nur etwas verbesserte, ausländische, ja Land- und nicht auf fremde und See-Waaren. Es gehet auch der Landwirt meist nur auf die erste und höchstens andere Hand. Ja er richtet sich zugleich nach seiner übrigen Wirtschaft, damit seine Kaufmannschaft sich dazu schicke. Denn, wenn sich die Land-Wirte anders und weiter in die Kaufmannschaft einlassen, so gehören sie in Städte, oder aber sie verderben entweder ihre Land-Wirtschaft, oder es wird nichts aus ihrer Kaufmannschaft. Denn solche große Geschäfte wollen ihren eigenen Mann, ihren eigenen Ort, ihre Zeit und besondere Umstände haben, sonst verdirbet eines das andere. Überdem, wenn man auch diese Verwirrung zulasset, so wird denen Städten ihre Nahrung entzogen, die doch auch noch um anderer Geschäfte willen erfordert werden, und wenn sie ihr eigenes Werk recht treiben sollen, die Land-Wirtschaft wenig oder gar nicht unmittelbar in ihre Maaren und unter ihre Bürger ziehen müssen. Daher es auch billig, daß das offene Land denen Bürgern der Städte ihre Nahrungs-Geschäfte ebenfalls ungestört lasse.

Kaufmanns-Gut, heißet entweder überhaupt jedes bewegliche Gut, so einer dem andern Kauf- oder Tausch-weise überläßt, welches diejenige Eigenschaften hat, die man davon ausgiebt, und nicht verderben ist; Oder es heißt eigentlich ein Gut, womit als einer Waare Kaufmannschaft recht ex istituro, wie im vorigen Art. erklärt ist, getrieben wird.

Kaulärse, ist eine gewisse Art eines Ungeziefers, welches sich im Wasser aufhält, und die Brut der Fische wegzuschwappen in Gewohnheit hat. Sie sind, wenn sie recht groß, fast einer Viertel Elle lang, und haben die Gestalt an Kopf und Maul wie die Wal-Mausen, ausser daß sie hinten etwas spitz zugehen. Auch führen eben diese Nahmen diejenigen Hüner, welche keinen Schwanz, son-

dern stat dessen glatte über einander liegende Federn haben.

Kaul-Bärsch, siehe Bärsch.

Kaulhäuptlein oder **Kaulkopff**, ist ein kleiner Fisch, welcher auch an einigen Orten eine Kogkolbe genennet wird. Beide Nahmen scheinen diesem Fisch gar staltlich begabget zu seyn, und zwar der erste wegen des unproportionirlichen grossen und breiten Kopfs, indem das übrige Theil oder Corpus dieses Fisches kaum so viel austräget, als der Kopf; den andern Nahmen hat er von seiner schleimigten, schlüpferigen Feuchtigkeit, so er bey sich führet, und damit er vor andern Fischen begabget ist. Er wird, wenn er völlig angezwachsen, eines guten Fingers lang, und ist feut Fleisch, sonderlich wenn er gebacken wird, eines sehr annehmllichen Geschmacks, und leicht zu verdauen, wird aber von delicaten Mäulern, wegen seiner schleimigten Eigenschaft wenig geachtet, soll auch gesotten denen schwachen Mägen nicht viel dienlich seyn. Ihre Laichzeit ist nach Ostern, und werden dieselbe am besten in Neussen gefangen. Sie sehen in allen Wassern, sie sind so hell oder trüb und schlammicht, als sie wollen.

Kaute, sonst auch **Knocke** oder **Reitse** genannet, ist ein von gebeyelten Flachs abgetheiltes, derb zusammen gedrehtes und vorn oben zuachseltangenes Bünd; der Flachs, so in dergleichen Bünden verkauft wird, führet den Nahmen **Kauten** oder **Knocken-Flachs**.

Kauz, oder **Kauzlein**, siehe **Ursk**.

Kayser-Crone, siehe **Kaiser-Crone**.

Kayser-Wurg, siehe **Meister-Wurg**.

Keser, siehe **Käfer**.

Regel, ist an den Vorder-Schenckeln der Pferde diejenige Geaend, wo sich die Schulter endet, und der Schenckel ansänget, und gehet bis auf das Knie. Die Regel sollen an einem wohl gewachsenen Pferde dick und fleischicht seyn. Wenn sie verstaucht sind, so nimm Gersten-Kleien, Kauten, Hauswurk, und die gelbe Rinde vom Hollunder-Baum, stosse alles wohl, siede es in warmen Esig, und binde es dem Pferde warm über. Oder laß gar klein zerstoßenen Lein-Saamen, Esig, und vier Löffel voll Honig unter einander zu einem Teige sieben, solchen, so warm er zu erleiden, mit einem wollenen Tuch überschlagen, und also drey Tage darauf liegen. Item, nimm Baum-Del und Butter, jedes ein Pfund, Lorbeer-Del acht Loth, siede es unter einander, und schmiere das Pferd warm damit. Heu-Blumen in Esig oder Zastens-Wein gesotten, und etliche mahl nach einander damit abgewaschen, soll gleichfalls sehr gute Dienste thun.

Rehl-Balken, siehe **Balken**.

Kehle, ist der Theil des Halses, der vorne gleich unter dem Kinn sich befindet, und gleichwie der Magen aus drey Pergaments-Häutlein bestehet, wodurch der Tranc und die Speissen in den Maaren hinunter gebracht werden, einige heißen es auch den **Schlund**.

Zuweilen versteht man auch durch dieses Wort die Gurgel, daher folgende Redens-Arten entstanden: Es ist einem etwas in die unrechte Kehle kommen; dieser hat eine helle oder heisse und raube Kehle; die Kehle schmieren u. s. f.

Kehle, nennen auch einige Handwerker diejenige Vertiefung, wo zwey Flächen in einem Winkel zusammen stoßen, und daselbst einen Bruch formiren, wie z. E. zwey an einander laufende Dächer.

Kehlen, heisset man bey den Tischern, Zimmerleuten und dergleichen, diejenige Arbeit, da sie mit einer Leiste nach allerley und geometrischer Figur gewisse Auszierungen gehörig zusammen setzen, und damit z. E. die Fugen zu verdecken, oder gewisse Füllungen einzuschließen pflegen, und was dergleichen mehr; die Leiste selber aber wird ein Kehl-Stoß genennet, und bestehet meist aus platten, erhabenen und vertieften, unter einander abwechselnden Gliedern.

Kehl-Kraut, siehe Zapfen-Kraut.

Kehl-Sparren, siehe Sparren.

Kehlsucht, ist eine Pferde-Krankheit, welche von einigen das Drüsen genennet wird. Wie solche zu erkennen, und von dem Ros zu unterscheiden, suche unter dem Wort Drüsen.

Kehr-Besem, ist eine besondere Art hölzerner Bürsten, welche aus geschmeidigen gelben Rützlein, die aus Italien kommen, dergestalt zusammen gebunden sind, daß sie mit dem einen Ende einen festen, nicht allzu langen Stiel oder Griff ausmachen, mit dem andern Ende aber sich wie ein gewöhnlicher Besem aus einander breiten. Man bedienet sich derselben, den Staub, so auf den Kleidern lieget, damit herunter zu kehren, und hält sie von der guten Eigenschaft, daß solche dem Tuche nicht so viel Schaden bringen, als die sonst eingeführten scharfen Kehr-Bürsten.

Kehr-Besen, siehe auch Besen.

Kehr-Bürste, Kleider-Bürste, ist eine von starken Borsten auf allerley Art und in verschiedener Größe zusammen gefeste Bürste, womit man die Kleider von dem darauf gefallenen Staube und andern Unflat reiniget. Diese Borsten werden in dem Stiel, der entweder mit Farben überstrichen, oder mit buntgefärbtem Leder überzogen, theils eingeleimet, theils einaküttet, theils auch mit Drat eingestrichen, befestiget, davon die letzte Art die dauerhaftigste, die eingekütteten aber die unbeständigsten. Zu denenjenigen welche man zu Sammet und seidenen Zeugen gebraucht, werden nicht so starke Borsten, sondern weiche Haare genommen, damit man die Seiden-Waaren nicht rauch und säßig kehre, und nennet man solche wegen ihres Gebrauchs Sammet-Bürsten.

Kehricht oder Auskehricht, heißt aller

Staub, Koth, Sand, Knochen und Abgänge von allerhand Sachen, so man nicht mehr brauchen kan, und allerhand Unflat zc. welchen man aus denen Zimmern, Sälen und andern Abtheilungen eines Hauses, vom Boden, denen Decken und andern Geräthe, mit allerhand Besen zusammen kehret und hinaus schaffet, solcher Gestalt aber Zimmer und Sachen reiniget und vor mancherley Verderb, so der Unflat, Staub, it. der fliegende und gelegte Saame des Ungeziefers verursacht, vermehret. Dieses Geschäft selbst ist also sehr nöthig in einer Wirtschaft, obwohl der Auskehricht was verächtliches ist. So verächtlich aber diese Sache, nemlich das Kehricht ist, so wirft es doch ein Land-Wirt nicht ganz und gar weg, sondern es ist sehr nützlich, eines theils alles Kehricht sehr in einem gewissen Ort in eine Kehricht-Bucht zusammen schütten zu lassen, damit man die bisweilen verlohren und darunter gekommenen, nicht aber gleich vermischten Sachen darinnen auffuchen könne, theils aber damit solches in der Luft zu gutem Dünger werde, und hernach auf den Acker geführt werden könne, wo er sich am besten hinsetzet. Dann es ist Kehricht vor einiges Land und vor einige Früchte, sonderlich in Gärten ein sehr guter Dünger. Man kan ihn aber auch noch zur Anlegung der nuzbaren Salpeter- und Erd-Gruben, davon der Art. Salpeter nachzusehen, wenn er nicht aus allzuvielen Sande bestehet, brauchen. Solcher Gestalt kan ein Land-Wirt alles brauchen, denn, wenn nur viel Knochen, Stücken Abgänge von Papier, Leder, Federn, wollenen Fleckgen, ja fetziger, blutigter und ander Theer-fotthier Schmutz und Unflat darunter ist, so ist er desto besser und schickt sich am besten zum Nutzen des Kehrichts.

Kehrwisch, heisset dasjenige Instrument, womit man den Herd eines Back-Ofens oder einer andern Feuer-Stäte von der bey der Heizung angewachsenen Asche saubert und reine kehret, daher dieses mit unter die Geräthschaft eines Back-Hauses gehöret. Es bestehet dasselbe in einem dicken an eine lange Stange fest gebundenen Wisch aus starkem frischen Stroh, welches man, damit es von der grossen Hitze des Ofens, und dem in der Asche noch glimmenden Feuer nicht alsbald entzündet werde, bey dem Gebrauche fleißig ins Wasser einzutuncken pfleget.

Keil, ist ein Mechanisches Rüst-Zeug, so aus zwey schief-liegenden Flächen bestehet, die an einem festen Körper in einem Termino unten zusammen laufen, mit denen andern Terminis aber sich bald nahe, bald weit von einander entfernet befinden, daher auch der Keil selbst bald ein spitziger und schärffer, dergleichen eine Art oder Beil, bald ein stumpffer genennet wird. Es dienet hierzu eine jede Materie, so hart ist und einen Widerstand thun kan, als Holz, Eisen, Stahl, Messing zc. Insgeheim wird dieser gebraucht, einen dicken und an sich selbst

selbst festen Körper, z. E. einen Baum oder Stücke Holz aus einander zu treiben und zu zerpalten; oder zwey nur fest auf und an einander liegende Körper von einander zu bringen. In beyden Fällen ist ein spitziger und langer Keil dem stumpffen und kurzen weit vorzuziehen.

Keiler, siehe Keuler.

Keil = Hacken oder Fastenschlier, siehe Brach = Vogel.

Keime, heisset man dasjenige Auge an einem Gewächse, welches unmittelbar aus der Wurzel oder dem Saamen seiner Wurzel von der Natur heraus getrieben wird, aus welchem hernach bey ungehindertem Wachsthum die Pflanze selbst und ihre Vermehrung bestehet. Dammehero, wenn in einem Saamen der Ort, woselbst der Keime lieget, oder der Keime selbst Schaden leidet, bleibet dieses unfruchtbar, und wird niemahlen zum Wachsthum gebracht werden können, folglich pfeget man auf die Erhaltung des Keimes an denjenigen Sachen wohl Acht zu geben, welche man zu vermehren bedacht ist. Ausser diesem giebt es noch zwey Fälle, darinnen man um die Keime eines Gewächses Sorge trägt: Theils geschiehet es, eine gewisse Speise daraus zuzubereiten, dergleichen die Hopffenkeimgen, der Spargel, u. s. f. Anderen theils wegen des Geträncks bey dem Malzen; denn so nach der Einweichung ein Malz nicht gehörig gewachsen, welches gar nicht geschehen kan, wenn der Keim verwahrloset und etwa abgestossen worden, ist es verdorben, und giebt kein gut Getränck, davon seines Orts mehrere Erwähnung geschehen. Sonderlich aber ist es dem Winter = Getraide schädlich, wenn entweder, nachdem das im Saamen befindliche Mehl aufgelöset ist, und in der Milch siehet, oder aber der daraus getriebene zarte Keim, durch scharffen in die Erde dringenden Frost erfriert, oder durch sehr überflüssige Feuchtigkeit erkicket und zur Fäulnis gebracht wird. Wegen des ersten dienet sonderlich, wenn das Feld feim mit Schnee im Winter zeitig bedeckt wird. Man siehet aber auch daraus, daß es wegen eines zeitig eintretenden Frostes allemahl besser sey, früh als spät zu säen, es wäre denn das Land sehr kühlig, oder das Clima warm. Denn solchergestalt überfällt der Frost das Korn nicht leicht in der Milch, oder im Keimen. Aus diesem Grunde kleelet auch die Behutsamkeit in der Wirtshaft, allen Saamen, den man vor oder in solcher Zeit noch säet, da es Fröste giebt, mit Stroh oder Reisig zu bedecken. Sonst leiden auch die Keimen von denen Feld- und Heut = Mäusen.

Keiser Crone, siehe Kaiser = Crone.

Keiser Wurz, siehe Meister = Wurz.

Kelch oder Becher, bey denen Blumen = Gärtnern werden entweder gewisse Blumen also genennet, so die Gestalt eines Kelchs oder Bechers haben, als z. E. die Tulipanen, Lilien, Narzissen, Jonquillen zc. Oder auch

die Hülsen, aus welchen die Blumen herfür brechen, wie bey denen Rosen, Nagelein, und dergleichen.

Kelch = Glas, siehe Spitz = Gläser.

Kelle, ist ein aus Holz oder Blech verfertigter Köffel an einem laanen Stiel. In denen Küchen finden sich derer zweyerley Gattungen, die Rühr = Kelle, womit man die am Feuer stehende Speisen im Topf herum zu rühren pfeget, daß sie sich nicht darinnen anlegen, siehe Koch = Löffel, und die Schaum = Kelle, oder der Schaum = Löffel, dieser ist ein grosser tiefer blecherner Köffel, meistens durchlöchert, womit die kochenden Speisen abgeschäumt werden. Eine Kelle ist auch ein Werkzeug der Mäurer, womit sie den Mörtel auf- und zwischen die Steine tragen; deswegen es eine Mauer = Kelle genennet wird.

Keller, ist ein ausgemauertes und tiefes Gewölbe unter der Erden, worinnen allerhand Getränke und anderer Vorrath, so man frisch erhalten will, hingelegt wird. Von solchen darinnen verwehrlieh liegenden Dingen bekommen die Keller auch ihre unterschiedliche Nahmen: Als Wein = Keller, Bier = Keller, Milch = Keller zc. Ueberhaupt soll ein Keller nach dem Wein = Bau oder Brau = Wesen, das der Haus = Vater besitzet, proportionirt, und lieber etwas mehr, als zu wenig Raum haben. Die Breite soll so groß seyn, daß mitten ein Gang bleibe, und beyderseits die Fässer raumlich, und wenigstens eine halbe Elle von den Wänden weg liegen mögen, damit man um sie und um die Läger herum gehen, und auch hinten dazu sehen, und sie säubern möge können, damit sie nicht etwa von einer feuchten Wand anlauffen, und mit der Zeit, samt dem was darinnen ist, Schaden leiden mögen. Ihr Stand muß sich meist gegen Norden wenden, damit sie von da allezeit kühle Luft haben können. Von ihrer Tiefe hat man keine gewisse Regel, weil sich solche nach der Beschaffenheit des Bodens richten muß. Wo keine Wasser = Quelle oder überflüssige Feuchtigkeit verhindert, oder solche leicht kan durchgeführt und abgelenket werden, kan man ihn wenigstens zwölf Schuh tief im Lichten machen, so bekommt er seine rechte Höhe, welche nicht nur zu besserer Luft = Reinigung, sondern auch zur vortheilhaften Unterbringung der dahin kommenden Sachen sehr nützlich und bequäm ist. Das Gewölbe muß in einem einigen langen Bogen geführt, und ein sogenanntes Tonnen = Gewölbe seyn, auch auf seinen eigenen Mauern ohne Nachtheil der Grund = Mauern des Ober = Gebäudes ruhen, und muß vielmehr zur Stärck = als zur Schwächung der Grund = Mauern helfen. Der Eingang soll gelegen und nicht gefährlich seyn, damit der Haus = Vater desto lieber und öfter dazu schauet, und allen besorglichen Ungelegenheiten vorbeuen möge. Die Keller = Fenster oder Keller = Löcher müssen mit einem

starken eisernen Gitter, und mit einem einfachen oder doppelten geflügelten Laden wohl verabriert, auswendig auch einen halben oder ganzen Schuh von dem Erdboden erhaben seyn, das das Wasser von entstehenden Ungewittern und großen Güssen nicht in den Keller lauffe. Die Treppe muß sich mit ihren Stufen nach der Tiefe des Kellers richten, die Stufen selbst aber, wenigstens drei Ellen lang, und zum bequemen Auf- und Absteigen einen halben Schuh, oder höchstens sieben Zoll hoch seyn, zum Antritt aber eine halb-ellugte Breite haben. Der Keller-Boden soll mit breiten Steinen gepflastert seyn; einige wollen gar, man soll ihn mit genau in einander schließenden gespündet- oder gefalsten feinerne Platten, mit einem unmerklichen Abhang, gegen die Mitte zu, belegen, in solcher Mitten aber zu Ende des Kellers einen ziemlich großen feinerne Kasten oder Trog einsencken, denselben mit Brettern, oder welches besser, mit starken eichenen Pfosten bedecken, auf allen vier Seiten aber Rinn-Löcher lassen, damit, wenn durch Unelück ein Faß rinnend würde, das ungefehr auslaufende Getränke in solchem Troge sich sammeln könne, und nicht zu Schaden gebe. Allein, wo fleißige Haushalter sind, die auf die Fässer Acht haben, wird es dieser Vorsorge nicht bedürfen, weil ein solcher Trog nicht nur schwerlich sauber zu erhalten, sondern auch bisweilen wohl gar giftige Thiere in dergleichen Vertiefungen sich aufhalten; in welchen wo sie nicht wohl gedeckelt bleiben, oft mit einem Gehtritt in Unglück dadurch entstehen kan. Einen neugebauten Keller muß man, ehe was von Getränken hinein gelegt wird, fleißig eröffnen, und mit Rosmarin- und Wachholder-Holz, in welchen mit wohlriechenden Kräutern, oder andern guten Räucherwerk recht austräumen. Was einen übeln Geruch giebt, als etwa ein Käse, Kraut, Rüben, Sauer-Kraut, Zwiebeln, Knoblauch, Del, Milch, sonderlich saure, und dergleichen, soll man ja nicht in denen Wein- und Bier-Kellern halten, weil es sowohl dem Weine, insonderheit aber dem neuen, als auch dem Biere höchst schädlich ist. Es soll ebenfalls so viel möglich verhütet werden, daß keine Cloaken, Pferd-Ställe, Mist-Pfützen, und andere einen übeln Geruch von sich gehende Sachen in der Nähe seyn mögen, weil erstbedachte Getränke den Gestand von dergleichen Unsauberkeiten durchaus nicht vertrauen können. Im Sommer müssen alle Deckungen vor dem Sonnen-Schein verwahrt werden, sonderlich soll der Blitz nicht in den Keller leuchten können: Denn Donner und Blitz bringen dem Wein und Bier in den Kellern großen Schaden, und verändern solche sowohl am Geschmack als an der Farbe; man soll daher die Keller-Fenster zum öfthern mit frischen grünen Rasen belegen, und diese bisweilen begießen, auch wenn sie dürrer werden, wieder frische an deren Stelle bringen. Im Winter soll man,

der übermäßigen Kälte zu steuern, die Thüren, Läden und Fenster mit Stroh-Decken wohl verwahren, auch die Thüren im Ein- und Ausgehen nicht offen lassen: wosern man auch in großer Kälte darinnen arbeiten muß, soll man ja kein Kohlfener hinein bringen, denn der Dampf und Rauch davon schlägt in die Fässer, welches insonderheit den Wein bald ansetzt oder verschlagen macht; vielweniger soll jemahls ein Kerzen- oder Inschlit-Licht darinnen abgelassen und ausgeloschet werden, weil der Wein diesen Gestand ebenfals keinesweges erleiden mag. Zu Verwahrung der Milch, welche nicht gerne in den Bier-Kellern, in den Wein-Kellern aber gar nicht gelitten wird, pfleget man einen besondern Milch-Keller zu haben; nicht weniger hat man in Gewöhnheit auch Berg-Keller in Wein-Bergen zum Weine, in welchen wo ein starkes Frau-Weisen ist, und viel Lager-Biere gebraucht werden, in andere bergigte Orte einzugraben, und auszumauern, oder auch, wo es die Gelegenheit leidet, in Felsen einzuhauen, und den Eingang vor bösen Leuten wohl zu verwahren. Es sind solche, wegen ihrer Kühle, vortreflich gut, das Getränke frisch und lange wohlgeschmeckend zu erhalten. Ein Keller, so nicht gewölbt, sondern nur mit Holz belegt, und mit Schutt-Erde beschüttet wird, heißet eine Tunde oder Balken-Keller, und wird gememlich an einem solchen Orte angeleget, wo man mit dem Keller, wegen des Wassers, nicht tief genug kommen kan. Von einem Land-Gute müssen sonderlich 1) gute Wein-Keller, wenn man Wein einlegen will; 2) gute Bier-Keller, und 3) ein absonderlicher Milch- und Vorraths-Keller vorhanden seyn.

Keller, heißt auch ein öffentliches Haus, so mit der Bier- oder Weinschanks-Gerechtigkeit versehen, als ein Raths-Burg-Universitäts- und Kloster-Keller.

Keller = Effel oder Keller = Schabe, siehe Apfel-Wurm.

Kellerey, wird nicht nur der Ort genennet, wo die ganze Zeit des Jahres über das Getränke in großem Vorrath zum täglichen Gebrauch aufbehalten, und sowohl in ganzen Stücken ausgezogen, als auch wohl gar verzapffet wird, dergleichen alle Schloß- und Burg- in welchen die öf. lichen Raths-Keller, welche denn ganze Gebäude ausmachen; sondern es werden auch darunter verstanden diejenigen Bedienten, welche über den Ein- und Verkauf oder Verschlug des Getränkes und deshalb zu führende Rechnung gesetzt sind, und bey Hofe unter dem Ober-Hof-Meister, oder Marschall, oder Ober-Schensken stehen, in den Städten aber die Wau-meisters, Cämmerierer und dergleichen zu ihren Vorgesetzten haben. Es heißen diese in dem Haus- oder Hof-Kellner, oder Keller-Meister, dieser muß den Einkauf des Getränkes, so ihm anvertrauet ist, treulich zu besorgen wissen, und zugleich dasjenige

nige versehen, was zu Conservirung desselben vornöthig; derohalben solche Personen darzu genommen werden, die nicht nur eine geraume Zeit bey dergleichen Handel gedienet, und davon herkommen, sondern auch das Kipper- und Fassbinder-Handwerk ordentlich erlernt. Der Keller-Schreiber, der ebenfalls die Wissenschaft wie der Keller-Meister besitzen soll, über das tägliche ausgehende Getränke aber darneben noch Rechnungen führen muß, ist der nächste nach dem Keller-Meister, wiewohl öfters eine Person beyde Stellen vertritt. Denn folgen die Kipper und Böttgers, welche das Getränke auszupressen, das Keller-Gefässe rein halten, und was dergleichen mehr, verrichten. Endlich kommen die Keller-Knechte, Sandlanger oder Schröter, welche die übrige Dienste und Handreichungen zu verrichten haben.

Keller-Sals, oder Seidelbast, siehe dieses Wort.

Keller-Recht, bestehet nicht allein in denen rechtlichen Prerogativen und Freyheiten, womit ein Fürstlicher Hof- oder Rathskeller vor andern öffentlichen Kellern begabet; sondern es werden auch darunter einige Regeln begriffen, die in Ansehung der Fremden und Gäste wohl in Acht zu nehmen. Hierzu gehöret vornemlich der Willkommen, der zuweilen denen Fremden, welche zum ersten mahl dahin kommen, gereicht wird, und gemeinlich in solchem Maas das Getränck bestehet, daß mancher vielmahlen nicht wiederum den Rückwea finden kan; nächst diesem handelt ein Gast wider das Keller-Recht, wenn er an die Fässer klopfet, um zu sehen, ob sie voll oder ledig; Hunde mit in den Keller zu nehmen, welche die Fässer unreine machen können, auch alles, was sonst wider die Keintzeit und erzbare Zucht laufft, bestrafet alsbald das Keller-Recht, so daß derjenige, der über den Keller gefehlet, seine Execution sogleich in den Hut oder Degen des Verbrechers ergehen lassen kan.

Kellers-Sals oder Lorbeer-Kraut, oder Keller-Schall, ist ein Stauden-Gewächs, welches selten über vier Schuh hoch wird. Man hat dessen zweyerley Geschlechter, das Männlein, so seine Blätter immersort behält, und das Weiblein, dessen Blätter im Winter abfallen. Das erste hat schwarz-grüne fette glänzende Blätter, wie der Lorbeer-Baum, aber länger, zwischen denenselben länglichte und hohle Blümlein, bleich-grüner Farbe; auf diese folgen grüne Beere, welche nachmahls roth, und endlich schwarz werden, inwendig aber einen harten mit weißem Marck gefüllten Kern, welcher etwas länglichter als ein Hanff-Körnlein, und am Geschmack schärffer als der Pfeffer ist, haben. Diese Staude wird in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und durch den Saamen besser aber durch die Nebenschosse vermehret. Das andere Geschlecht wächst auf rauhen

Bergen und in hohen Wäldern, in gleicher Höhe wie das vorige, aber nicht viel dicker denn ein Stroh-Halm, mit vielen holziger Aesten, welche jähe sind, und sich leichtlich biegen lassen. Seine Blätter sind nicht so glänzend, wie am Männlein, länglicht und ein wenig breit, weich und bleich-grün, und kommen schier dem Rhein-Weiden-Laub ähnlich. An den Aesten gewinnet es Purpur-rothe wohlriechende Blümlein, das Holz aber riechet dagegen sehr übel. Die Beere sind rund, und im übrigen an Farbe und inwendigen Marck und Körnern denen erstern allerdings gleich. Die Wurzel ist lang, und steckt tief in der Erden, blühet im Februario, und zwar noch ehe die Blätter herfür kommen. In den Apotheken werden Pilsen davon gemacht, so wider die Wassersucht dienen, außer diesem aber sind sowohl die Blätter als die Saamen-Körner gefährlich zu gebrauchen, auch dahero diejenigen Brantwein-Brenner, welche ihren schlechten Brantwein damit scharff und beissend zu machen pflegen, billig zu bestrafen.

Keller-Wurm, siehe Assel-Wurm.

Kelter, wird nicht nur das Gerüste und der Werkzeug, womit der Wein aus denen Trauben gepresset wird, sondern auch der Ort und das Gebäude, worinnen dergleichen Presse angebracht wird, genennet. Dieser Kelter oder Wein-Presse giebt es vornemlich zweyerley Gattungen, nemlich öffentliche und Privat-Kelter, davon jene dem Landes-Herrn, diese hingegen einer Privat-Person eigenthümlich zustehen. Ferner giebt es auch freye Kelter und Wein-Presse, und hinwiederum Bann-Kelter; zu jenen stehet einem jeden frey zu gehen, und daselbst seine Trauben auszupressen zu lassen, zu diesen aber, nemlich zu denen Bann-Keltern, müssen alle von der Gemeinde, oder von dem Dorffe gehen, und sich derselben gegen Erlegung eines gewissen Zinses, der entweder in Geld oder in Ross bestehet, und dem Kelter-Herrn entrichtet werden muß, bedienen. Ein mehrers siehe hinten unter dem Wort Wein-Presse.

Keltern, heisset den Ross vermittelst der Wein-Presse oder Kelter aus denen Trauben pressen. Was dabey zu beobachten, suche unter dem Wort Weinlese.

Kennung, siehe Kern.

Kenster, siehe Mistel.

Kerbel, Kerfel, Körbel-Kraut, ist ein Küchen-Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich den Garten-Kerbel und den Spanischen. Der Garten-Kerbel hat eine dünne und weisse Wurzel, die nicht viel aufstattert, und mit kleinen Zärflein behenket ist. Anfänglich ist das Kraut dem Petersilien-Kraut ähnlich; nach diesem aber ändert es sich, und wird bleich-grüner Farbe, auch viel zarter und mehr zerferbt als Petersilien. Im Mayo bekommet es Krönlein wie der Coriander, und wenn die;

diese abgefallen, folget ein schwärzlicher Saamen von gutem Geschmack. Dieses Kraut wächst gerne in schattigen, fetten und feuchten Orten, und wird erstlich im Frühling, hernach aber den ganzen Sommer durch bis gegen den October gesäet, damit man, weil dieses Kraut bald in den Saamen schiefet, immerdar, auch bisweilen des Winters eine Erfrischung haben möge; jedoch, wenn man es nach Johannis säet, so soll es nicht leicht Saamen bekommen. Es besaamet sich zwar auch selbst, ist aber nicht so gut, als wenn es frisch gesäet wird. Man muß es fleißig jäten, und bey dürrem Wetter öfters begießen. Zu dem Saamen kan man etliche Stengel stehen lassen, und wenn er zeitig, solchen abschneiden und trocknen. Das junge Körbel-Kraut pflaget man unter andern zum Kräuter-Salat mit zu nehmen; den alten Körbel aber unter die Kohl-Kräuter und Gemüse zu mengen, oder auch mit unter die Fleisch-Brühen zu thun. Der Saamen hat auch in der Arzney seinen Nutzen, massen er den Schlaf befördert, das zerronnene Geblüt zertheilet, auch den Harn und Stein treibet. Der Spanische Kerbel ist etwas grösser und vörliger als das gemeine Körbel-Kraut; seine Blätter sind fast denen Schirlings-Blättern ähnlich, und haben einen angenehmen Geruch. Man ziehet ihn im Frühling von dem Saamen, welcher erst drey Monat in der Erde lieget, ehe er ausgehet, und verplanket ihn hernach in den Garten in eine Ecke oder Rinne, wo er denn allezeit stehen bleibet, alle Jahre wieder auswächst, und sich ziemlich ausbreitet. Er muß ebenfalls fleißig vom Unkraut gereinigt, und bey dürrer Zeit begossen werden; man nimmt ihn mit, unter die Salate.

Kerb-Holz, **Kerb-Stock**, bestehet aus zweyen langen schmalen und dünnen Holzern, welche gerad und just auf und in einander passen, also, daß, wenn sie gedoppelt zusammen geleyet sind, auf den Seiten gewisse Kerben mit dem Messer geschnitten, oder aber mit einer subtilen Felle eingefilet werden, welche bedeuten, was der eine von dem andern empfangen, und seiner diesem schuldig ist. Jeder Theil behält sodenn das seine in Verwahrung. Mit denen Frohnern werden dergleichen Kerb-Hölzer gehalten, und lösen die uthanen Frohn-Lage daran geschnitten; haben sie nun ihre Frohne völlig verrichtet, so schneidet man, gleichsam an stat der Quittung, die Kerben auf den zusammen gelegten zweyen Theilen statt und gleich aus. Eine Herrschafft thut wohl, wenn sie ihrem Beamten oder Verwalter befiehet, mit denen Drechern auf jeder Tenne ordentliche Kerb-Hölzer zu halten, und bey allen Aufheben, auf der einen Seite die Anzahl der Scheffe, auf der andern aber die Scheffel, oder das Maas in Körnern richtig anzuschneiden, damit sie hernach mit des Beamten Rechnung collationiret, und alle Unterschleiffe,

so etwan mit unrichtiger Aufschiebung der Aufheben pässiren möchten, verhütet werden können. Es sollen aber hierzu die Drecher billig eidlich verpflichtet seyn.

Kermes-Baum oder **Scharlach-Baum**, ist ein niedriges Bäumlein, so, wenn es jung, einen glatten und glänzenden, rund und schwarzen Auswuchs, sonderlich im Mayo treibet, darinne ein weißlicher Saft, in welchem kleine Würmgen schwimmen. Es vertrocknet aber endlich dieser, und an denen Blättern wachsen darauf in der Mitten rothe und runde Körner, so inwendig weiß, am Geschmack aber säuerlich und lieblich sind, bisweilen aber auch kleine Würmgen in sich haben. Unter aber an denen Blättern wachsen die eigentlichen Kermes-Körner oder Scharlach-Beere, welches rothe Körner mit schönem rothen Saft angefüllt sind. Daraus aber werden zuletzt bleich-farbige fliegende Würmgen, die davon fliegen, so aber verhindert wird, wenn man die Körner mit Eßig besprenget. Aus diesen Körnern wird nicht nur die Herz- und Natur-stärckende Confectio Alkermes gemacht, sondern auch das schöne Kermesin-Lack oder Mahler-Farbe, so Kunckel im Theatr. Chym. lehret, verfertigt. Auch dienet der Saft aus denen Beeren, nachdem er zu einem Teige gemacht, zum Scharlach-Färben. Die besten wachsen in Languedoc.

Kern oder **Kernung**, sind schwarze Lippfelein in den Zähnen der Pferde, welche dieelben, wenn sie alt werden, wiederum hinweg fressen, daß man nichts mehr davon sehen kan. Solches ist ein Zeichen, daß ein Pferd zwölf oder mehr Jahr alt ist, nachdem es nemlich mit weichem oder hartem Futter gefüttert worden, und den Kern frühzeitig oder langsam abgewüzet hat. Die Rog-Händler, welche das Alter der Pferde betrüßlich zu verbergen suchen, pflegen denselben nicht allein die vordern und beyde Hacken-Zähne, welche an diesem Vieh, wider die Natur aller anderer Thiere, im Alter länger und weisser werden, sein artig bis zur behörigen Größe abzuseilen, sondern auch mit einem glühenden Eisen den Kern wieder in gedachte Zähne zu brennen, daß einer, der das Alter der Viehre nicht aus andern Zeichen erkennen kan, wohl ein Pferd für acht- oder neun-jährig kaufen darff, das oft wohl sechzehn oder mehr Jahr alt ist.

Kern, wird auch bey denen Pferden ein von denen Stafeln oder Stücken des Sautmens genant, woraus derselbe zusammen gesetzt ist. Wenn ein Pferd den Keißel hat, pfleget man demselben den dritten Kern lassen zu lassen, und hierauf das Maul mit Salz zu reiben.

Kern, heißet endlich auch das Leben, oder der inwendige empfindliche Theil eines Pferdes Fußes, so von aussen mit dem Horn umgeben ist. Den Kern wachsen zu machen: Nimm alt Schmeer, Rocken-Brot und Zwiebeln, schneide es klein durch einander, und mache es warm, laß das Pferd wohl reiten, daß es schwizet, schlage

ihm damit ein, und thue es in der Woche vier mahl. Oder nimme Kern = Del, alt Schmeer, Hollunder-Laub, Krehse und Knoblauch, stosse es alles unter einander, und schlag dem Pferd damit ein: Oder nimme alt Schmeer, Sadebaum, Knoblauch und Sals, stosse es durch einander, schlag ihm täglich damit ein, wird ihm denn aus, daß es an allen Enden blutet, und schlag ihm darauf den erstgedachten Einschlag wieder ein. Wenn ein Pferd unter dem Eisen auf dem Kern einen Spalt hat und Feuchtigkeit von sich giebt, so klopfte Eyerweiß in einem Lörstein wohl ab, lege darein ein Stücklein abgethanden, aber nicht gahr gelöchten Kalch, schlags dem Pferd etliche Tage nach einander in den Spalt, so wird sich die Besserung bald zeigen. Wenn sich das Leben aus den Füßen verlieret, daß die Pferde dürre hohe Füße bekommen, und kein Blut mehr darinnen haben, vergestalt, daß ihnen auch letztlich die Hüße gar hinweg fallen, das nennet man das Kern = Schwinden der Pferde: solchem Uebel zu steuern, laß erstlich ein Pfund altes Schmeer zergehen, und brate ein gut Theil Zwiebeln darinnen, thue hernach vor zwey Groschen Althee, und vor zwey Groschen Terpentin-Del, ingleichen etwas Schweins-Mist daryu, menge alles wohl unter einander, und schlage endlich dem Pferd stetig damit ein. Oder, wenn im Frühling Laub und Gras wächst, und der Mond vier oder fünf Tage alt ist, so laßet dem Pferde den ersten Donnerstag im neuen Monden auf dem Ort, da es schwindet, auf das dünne auswirken, daß ihm das Blut an allen Orten dadurch schwinde, laßet ihm an den Strahlen oder Fersen wohl und weit ausschneiden, damit sich der Horn dafelbst von einander giebt und Luft gerömmet. Denn es folget gemeinlich, wenn einem Pferd das Leben schwindet, so wachsen ihm die Fersen hinten zusammen, und wird Zwangbung. Wenn denn einem Pferd erstbesagter massen gar dünne ausgewircket, und die Fersen wohl und weit ausgeschritten sind, so picket ihm inwendig in den Huf, neben den Strahlen auf beyden Seiten, und vorne auf der Zähnen ungefehr acht oder zehen Löchlein, bis das Leben heraus dringe, laßet ihm die Eijen an der Fersen wohl weit richten; nehmet Hünen-Mist, Lorbeer, Althee, und das Weisse, das die Weißgerber vom Leder schaben, stosses durch einander, thuts in eine Pfanne, das eine starke Salbe daraus werde, schlaget dem Pferd also warm damit ein, laßet den Einschlag zwey Tage in dem Huf, und schlaget alsdenn wieder frisch ein; laßet ihm allemahl über den vierten Tag auswirken, und mit dem Einschlag folgen. Oder nehmet Hirsen und kofset denselben großlich, siedet ihn denn in frischer Milch zu einem dicken Brey, und schlaget damit dem Kopf ein, verbindet es wohl, daß es nicht abfallen kan; laßet das Kopf also bis auf den andern Tag sehen, darnach thut es hinwec und schlaget ihm wieder den gemeldeten Brey

ein, wie zuvor: thut das also lange, bis daß man siehet, daß es genug und nicht mehr vonnöthen ist. Item, so der Mond neu und drey Tage alt ist, so laßet dem Gaul auß allerdünneste auswirken, bis es blutet; nehmet darnach Krehse und Eyer, so viel als zu etlichen Einschlägen vonnöthen, verarabet es zusammen unter dem Mist, und laßet es also vierzehn Tage darunter stehen: denn thut es wieder hervor, und nehmet Knoblauch, alt Schmeer, Sadebaum, und der obgemeldeten Krehse und Eyer eines so viel als des andern, kofset alles unter einander, und schlaget dem Kopf so lange damit ein, bis daß euch düncket, daß dem Pferde der Kern wieder gekommen sey; und dieses thut alle neue Monden. Oder nehmet Hünen = Mist, siedet ihn wohl in einem neuen Topfe, und laßet den Fuß, wie zum öftern gemeldet worden, wohl auswirken, darnach schlaget den Hünen-Mist heiß um den Fuß, und verbindet ihn, wie sichs gehöret. Item, nehmet Kern = Saamen, gekochte Rüben, Knoblauch und Speck, zerstoßet es unter einander, und schlaget dem Pferde damit ein, so wächst der Kern fein hernach. Oder nehmet Wachholder = Del, und schmiret den Kern warm damit, wenn dem Kopf vorhero ausgewircket worden. Wenn ein Pferd zu viel Kern hat, so nehmet Schweins = Roth und Salk, menget es wohl, und schlaget ihm damit vierzehn Tage nach einander ein, so weicht ihm der Kern; ie öfters es geschieht, ie besser es ist.

Kern, wird an einigen Orten das beste von der Milch, nemlich der Rahm oder die Sahne genennet, siehe Milch = Rahm.

Kern, heißet man auch das schönste und weißeste Mehl, so aus Korn oder Weizen gemahlen wird, siehe Mehl.

Kern, ist der allgemeine Nahme, welcher dem in den Früchten der wilden und heimischen Obst = Bäume verschlossen liegenden Saamen bezugelet wird. Allerley Sorten von Kernen, welche man von dem reifen Obste samlet, man mag sie aleich noch im Herbst oder auf den folgenden Frühling einstecken oder aussäen wollen, soll man bis zu ihrer Steck = Zeit an einem luftigen oder trockenen Ort, und vor den Mäusen wohl verwahret, aufbehalten, daß man insonderheit die Kerne von dem Stein = Obst nicht in den Mund nehme, weil sie sonst nicht zum stecken taugen. Diejenige, so im Herbst ihre gesammelten Aepffel = oder Birn = Kerne einstecken, nehmen nach Gelegenheit und Viele der Kerne, ein hölkernes ablanges Gefässe, lassen dasselbe am Boden unten durchbohren, und erstlich auf den Boden bey drey oder vier Finger breit hoch sandigtes Erdreich schütten, die Kerne fein dünne, daß einer den andern nicht berühre, darauf säen, und dieselben so fort wiederum mit einer guten Schutt = Erde bedecken, bis das Gefässe voll wird. Dieses läßt man sodenn in einem Garten in die Erde vergraben, daß es ohngefahr einer guten Hand tieff unter der Erde

sehe, und muß es hiernächst mit Steinen und Erbreich wohl bedecken, daß es vom Froste nicht beschädiget werde. Will man aber dieses Gefässe mit den Kernen nicht in einen Garten vergraben, mag man es in einem Keller, der nicht gar dünnig oder wässerig ist, setzen, doch daß man darzu sehe, daß sie nicht schimmlicht werden, auch keine Feuchtigkeit oder Mäuse darzu kommen können. Weil die Apfel-Kerne etwas weich sind, und daher ohngefahr um vierzehn Tage eher keimen als die Birn-Kerne, welches etwa um Lichtmes oder in der Fasten zu geschehen pfleget; so muß man um solche Zeit darnach sehen, und falls man befindet, daß sie ansahen zu keimen, dieselben sammt der sandigten Erde im Neumonden aussäen, doch nicht zu dicke, sonst wachsen sie nicht groß; zuvor aber soll man von demselben Beete, welches im vorhergegangenen Herbst im alten Mond zwey Ellen tief unangegeben, und mit kurzem alten Mist, oder guter Scharr- oder Schurr-Erde wohl gedünget seyn muß, die oberste Erde hinweg nehmen, und hernach, wenn die Kerne eingesäet sind, sodenn die besagte hinweg genommene Erde, zweyer quer Finger dicke wieder darauf werffen, und bey einfallenden trockenem Wetter sie täglich bestossen. Was aber die hartschaligen Kerne vom Stein-Obst anbelangt, schneidet man erstlich die beyden Spitzen mit einem scharffen Messer in so weit hinweg, bis sie ein klein Löchlein bekommen, eben so werden auch die beyden scharffen Seiten so weit beschnitten, daß sie nur noch ein wenig halten, und denn in der Erden bey ihrem Keimen gar leicht aufspringen können; wenn sie also vorbereitet, werden sie um Martini in ein zugerichtetes und gedüngtes Garten-Beet eingestecket, und zwar, daß die Spitzen unten kommen, denn dieses ist der Wurzel Anfang. Daß aber dergleichen Kerne zwey oder drey Tage vorher, ehe man sie stecket, in Zucker- oder Honig-Wasser, Milch, oder auch nur in schlechtes Ding-Wasser sollen geleet werden, ist eben nicht nöthig, ja wohl gar mißlich, denn sie schon ohne dem Feuchtigkeit genug in der Erde zu ihrer Auskeimung finden, dahingegen, wenn sie so wasserschlingig in das feuchte Erbreich kommen, zumahl, wenn die Zeit nah ist, sie leichtlich von der überflüssigen Feuchtigkeit verfaulen und verderben. Ingemein aber ist dabey zu merken, daß alle Kerne zu diesem Gebrauch in fruchtbarer Zeit gesammelt werden müssen, so sie anders wohl anschlagen sollen: Denn sonst von andern und schlechtern Jahr-Gängen die wenigsten gedeihen.

Kern, an einem Holz ist der allerinnerste Theil und gleichsam das Mark desselben, um ihn herum befinden sich die sogenannten Jahre, darauf folget der Splint, und den endlich außen herum die Schale oder Rinde. Wenn der Kern nicht mehr gut und gesund, so ist es kein gut und gesund Holz.

Kern-ästig, ist und heisset ein Wald-Baum,

wenn er starke Aeste hat, welche er von Jugend auf getrieben, und ihm aus dem Kerne gehen: Denn solche Aeste drücken das Holz nach und nach, daß es nicht gerade oder gleichpaltrig bleibt, dahero ein solcher Stamm weder zu Brettern noch zu Schindeln oder Schleifen tauglich ist.

Kernbeißer, ist ein Vogel, welcher dem Leibe nach einer Wein-Drossel nichts nachgeben wird, nur daß diese dicker an Federn ist, und wegen ihres langen Schwanges, und der hohen Beine allerdings größer aussiehet. Er ist am Kopffe theils dunkelbraun, theils hellbraun, nemlich am halben Theil des Kopffs ist er dunkel-braun, und am andern halben Theil ist er auf solche Art hellbraun, wie die Mebhüner am Kopffe braun sind; der übrige Rücken bis an die Helffte des Schwanges aber ist schwärzlich; auf denen Fittichen hat er weißgeschäckigte Federn, wie auch weiße Flecken unten an denen Schwing- und Schwanz-Federn, daß man ihn dadurch im Fliegen gar wohl erkennen kan. Doch es ist ein bekannter Vogel. Wir merken nur noch folgendes an: Dieser Vogel hält sich das ganze Jahr am liebsten in Buch-Wäldern auf, allwo er auch brütet, welches im April und May zu geschehen pfleget, da er denn gemeinlich vier bis fünf Junge ausbrinet. Er bald die Kirscheln kommen, theilet er sich in alle Gärten aus, und suchet dieselbigen sehr fleißig, da, wenn man einen Lock-Vogel auf eine hohe Stange stecket, und eine kleine Staude darzu hinauf bindet, welche mit Leim-Spindeln versehen wird, man zu solcher Zeit deren sehr viel fänget. Sie lassen sich aber auch um Jacobi in denen Gärten, wie die jungen Finken anhören, und mit einer Vogel-Wand Hauffenweis erhaschen. Im August gehen sie schon wiederum in den Wald; doch streichen sie in diesem und im folgenden Monat, da man denn am besten thut, wenn man deren eine Anzahl fangen will, man verseehe sich mit Lock, und schlage einen ordentlichen Herd dazu, auf welchem der Fang in folgenden beyden Monaten, auch, wenn ein schöner Herbst ist, noch im November continuiret: Denn es bleiben ihrer viel zu Winters-Zeit hier zu Lande, in welcher Zeit sie sich mit dem Stein-Büchen-Saamen, welches ein hartes Gewächse, und inwendig ein kleines slichtes Kernlein in sich hält, zu nähren pflegen. In dem Vogel-Haus bestebet dieses Vogels beste Nahrung in Hanf-Körnern; er nimmet aber auch mit Leim-Dotter und andern geringern Futter vorlieb. Wenn man ihn einfellet, ist, wie bey allen Vögeln, die Vorsichtigkeit nöthig, daß man ihm anfangs das Futter also vorstreue, daß er darauf treten muß, wenn er aber einmahl gewohnt, ist er sehr dauerhaft; er wird auch sehr zahm, sonderlich, wenn man ihn jung aus dem Nest nimmet.

Kern-Obst, bestehet aus Kernfeln, Birnen, Quitten, Maulbeeren, Feigen, Nüssen und Caca-

früchten.

fantien. Siehe Obst. Es führen auch die-
se Benennung diejenigen Stämme, welche
aus dem gefäeten Kern = Saamen erwach-
sen, und zu guten Bäumen gezogen wer-
den.

Kern-Sack, ist ein aus grober Leinwand ver-
fertigt und mit dünnen Kirsch = oder Pflau-
men = Kernen ausgefülltes Kissen, welches das
Laad-Volk Winters = Zeit den Tag über auf
dem warmen Ofen liegen hat, des Nachts aber
fiat der Wärm = Flasche mit in das Bette zu
nehmen pfleget.

Kernschälzig, wird ein Stamm vom schwar-
zen Holze genennet, wenn bey starken
Winden dessen Jahre inwendig losgeschob-
en worden, welches hernachmahls, weil
das Holz inwendig allezeit trocken, nicht
wieder zusammen wächst, also, daß ein sol-
cher Stamm zu Brettern und Schindeln al-
lerdings untauglich ist. Dieser Fehler er-
eignet sich vornehmlich an denen Tannen-
Stämmen, und ist nicht leicht von aussen zu
erkennen.

Kern-Scheite, werden die aus dem Schaft
oder Stamme eines Baumes erschlagene Schei-
te genennet, zum Unterschied der Kessel-
oder Walsen = Scheite, welche aus den
Ästen, und der Stock = Scheite, welche aus
denen sehengebliebenen Stöcken der Bäu-
me gemacht werden. Die Kern = Scheite
werden nach ieder Landes oder Ortes Ge-
wohnheit bald zwey Ellen, bald nur sieben
Viertel = Elle lang gemacht. Ueberhaupt sol-
len die Holz = Hauer und Scheit = Schläger
dieselben in gleicher Länge machen, und nicht
daß eines eine Viertel = Elle länger oder kür-
zer, als das andere ist, und ob sich gleich die
Scheit = Schläger mit den Quirln oder Ästen
entschuldigen wollen, durch welches, wenn
das Scheit = Maas eben einen solchen Mi-
trefse, sie nicht wohl jägen konnten, so macht
doch dasselbe nicht eine Viertel = Elle, son-
dern nur zwey quer Finger aus, und fällt
also die Entschuldigung hinweg; so sind auch,
wo hart und weich Holz gemenget erwach-
sen, die Scheite zu sondern, und das harte
und weiche jedes alleine zu setzen, ausser die-
sem kein accurater Anschlag gemacht werden
kan.

Kern-Schule, siehe Baum-Schule.

Kernschwinden, was solches vor ein Zufall
an den Vierden sey, und wie demselben abzu-
helfen, davon ist oben unter dem Wort Kern be-
reits Erwähnung geschehen.

Kerzen = Kraut, siehe Königs = Ker-
zen.

Kerzen ziehen, siehe Lichtziehen.

Kessel, ist ein insgemein von Kupffer oder
auch von Messing, rund, tief und am Bo-
den gewölbt gemachtes Gefäße, in welchem
man allerlei Sachen kochen und kochen kan.
Ihre Größe richtet sich nach dem Gebrauche,
worum sie bestimmt sind. Die größten Kes-
sel, so man bey der Wirtschaft braucht, sind
die Brau = Kessel, welche an vielen Orten,
an fiat der Brau = Pfannen gebraucht wer-

den. Die Färber = Salpeter = Sied = und
Wasch = Kessel, sind kleiner und gemein-
lich in der Küche, oder im Wasch = oder Färb-
Haufe, wie auch Salpeter = Hütten einge-
mauert. Die Fisch = Kessel, worinnen man
die Fische zu kochen pfleget, sind die klein-
sten. Diejenigen, welche nicht eingemauert
sind, werden auf einem Dreifuß über das
Feuer gesetzt, oder sie sind mit einem Hen-
kel oder Hiegel versehen, daß man sie an
gewisse darzu gefertigte Kessel = Saaken
darüber frey hängen kan. Die Schindeln =
Kessel, gehen von der gemeinen Kessel = Form
ab, indem sie wie ein Schindeln gestaltet, an
dem einen Ende breit, an dem andern aber
schmal sind, und auf drey eisernen Füßen
stehen.

Kessel oder Fisch = Loch, ist der tiefste Ort
in einem Teich, bey dem Zapfen oder Ständer,
woraus das Wasser nicht weiter abgelassen wer-
den kan.

Kessel, nennet man auch den Ort in einem
Dachs = Bau, da die Dächse recht liegen, und
ihr Lager gemacht haben. Davon das Wort
Dachs nachzuschlagen.

Kessel = Asche, siehe Pot = Asche.

Kessel = Bier, heisset man an einigen Or-
ten dasjenige Bier, welches einem ieder
Haus = Vater vor sich und die Seinigen in
seinem Hause zu brauen erlaubt ist, und wird
daher also genennet, weil es nur in geringer
Maas in einem kleinen Kessel, nicht aber
in einer Brau = Pfanne oder großen Brau-
Kessel gebrauet wird. Dieweil aber darbey
ein großer Mißbrauch entstanden, woraus die
Bier = Steuern geschwächt und verchiedener
Nachtheil dem Landes = Herrn erwachsen, ist
solches an den mehresten Orten gänzlich ab-
geschafft und bey harter Strafe verboten.
An einigen Orten aber macht man diese An-
stalt, daß man zwar das Kesselbrauen auf dem
Lande, wo kein Brau = Haus ist, auch die
Städte weit liegen, und eben kein sonderli-
ches Bier zu brauen ist, verstatet. Allein man
setzet dafür jährlich nach Proportion der Haus-
haltung ein vor allemahl ein gewisses an Bier-
oder Trauck = Steuern an, hiernächst aber muß
man einen Theil der erbaueten Gerste beson-
ders veraccisiren. Und dadurch entgeht
man dem Unterschleiff. Nur darf nicht ver-
statet werden, daß jemand solch Kessel = Bier
vergarffe und verkauffe, es wäre denn absonder-
lich verachen.

Kessel = Saaken, heisset derjenige eiserne
Arm, woran ein Fisch = Kessel frey über das
Feuer gehangen werden kan. Man bedienet
sich unterschiedener Arten derselben. Die
besten unter allen sind diejenigen, woran die
Kessel bald hoch, bald niedrig aufgehangen
werden können; und welche sich, wenn man
sie nicht mehr brauchet, gleich an die Seite
schlagen oder sonst bequem aus dem Wege schaf-
fen lassen, damit sie auf dem Herde nicht hin-
derlich seyn.

Kessel = Jagen, wird ein Jagen genennet,
welches in die Runde eingestellet ist.

Kerzen,

Resten, siehe Castanien.

Resten-Baum, siehe Castanien-Baum.

Kermitia oder Syrischer Pappel-Baum, ist ein Schirmpflanze, welches einen holzigen und Aschenröhren Stamm hat, der sich in viele knotichte Aeste zertheilet. Seine Blätter, welche er im Winter abwirft, im Sommer aber wiederum verneuert, sind obenher grün und unten bleich. Die Blüthe ist bald weiß, bald roth, zuweilen Hirsch-Blüth-Farben, zuweilen aber auch gesprengt. Inwendig hat sie gelbe Fäserlein mit weißen Punkten. Sie kommen zum Theil im Junio, zum Theil auch in denen folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen schattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen desto fleißiger begossen seyn, weil sie sonst sehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht gerne zeitig, derowegen muß man sie von denen Neben-Schossen bey der Wurzel vermehren. Sonst kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas hartes Holz, abschneiden, sie in ein Geschür pflanzen, und wohl befeuchten; alsdenn lästet man sie acht oder zehen Wochen also stehen, und bringet sie vor dem August nicht in die Sonne. Wenn sie solchergestalt drey Jahr nach einander gestanden, alsdenn soll man sie verferren; zwey Jahr nach dieser Verferzung kan man sie alsdenn über Winter im Garten lassen; eher aber werden sie solchen nicht ausdauren.

Kette, ist ein von vielen in einander geschlungenen ganz- oder länglicht-runden, oder auch gedrehten eisernen Ringen oder Gliedern zusammen gefesttes Band, deren man bey einer Haus- und Land-Wirtschaft vielerley zu verschiedenem Gebrauch vonnöthen hat. Also sind bekannt, die Brust- und Weichsel- oder Salt-Ketten, die Pferde damit an die Wagen zu spannen; Halfter-Ketten, die Pferde damit in den Ställen anzulegen; Rinn-Ketten, so als ein Regen-Gewicht an den Pferde-Zäumen das Mund-Stück und die Stangen in rechter Wirkung leiten und erhalten. Zamm- oder Sperr-Ketten, die Räder an denen Berg-abgehenden Wagen zu sperren und einzuhängen, damit sie nicht durch allzu schnelles Lauffen, Mann und Roß zu Boden stürzen und in Grund verfallen. Griendel- oder Gremel-Ketten, welche den Pflug tiefer oder seichter gehen zu lassen dienen. Ruh-Ketten, das Vieh damit in denen Ställen anzuhängen. Spann-Ketten, den Wagen und die darauf liegende Last zu spannen und zusammen zu halten. Bauch-Ketten, so bey den Holz- und andern schweren Fuhren, anstatt der Bauch-Stricke gebraucht werden. Waag-Ketten, die schweren Waag-Schaalen, damit an die großen Waag-Walcken anzuhängen. Brunnen-Ketten, die Eimer damit an den Schöpf-Brunnen zu befestigen, und was andere dergleichen Gattungen mehr sind. Über diese Art der eisernen Ketten, kommen auch noch einige in Gebrauch, die von Drat verfertigt, dergleichen die

Eichhorn-Ketten, Schlüssel-Ketten, u. s. f. Zugeschweigten derrerseigen, welche das Frauenzimmer als eine Zierath trägt, deren Glieder aus Gold oder Silber und vergollet, mit oder ohne Schloß, einfach oder doppelt seyn. Die bekanntesten davon sind die Drat-Ketten, Erbis-Ketten, Flinker-Ketten, Franz-Ketten, Gran-Ketten, Panzer-Ketten u.

Ketten-Hund oder Haus-Hund, siehe Hund.

Keule, wird der Hinter-Laufft mit dem Wildpret von einem Hirschen, Thiere oder wilden Schweine genennet. Wiewohl man auch die Hinter-Biertel, sonderlich der Schöpfe und Schweine, eben mit dieser Benennung be-
leget.

Keuler, Keiler oder Keyler, heißet nach der Jäger-Sprache ein wildes Schwein männlichen Geschlechts, welches im dritten Jahr seines Alters ist, und mit vier Jahren vor ein angehendes Schwein, nach dem fünften aber als ein Haut-Schwein angesehen wird. Ein Keuler kan in der Fehdte von einer alten Bache nicht unterschieden werden; denn ob wohl einige Jäger behaupten wollen: Es könnte unter einem dreyjährigen Keuler, und einer starken Bache ein Unterschied und Kennenitz gefunden werden, weil nach ihrer Meinung der Keuler mit den After-Klauen und Schalen kurz besammet, hingegen der Bache Gräßtere höher und nicht so weit von einander stünde; so ist doch dieses ohne Grund, massen eine alte Bache mit denen After-Klauen sich eben so gestauchet spüret, als der Keuler.

Keusch-Baum, siehe *Agnus castus*.

Kibitz, Kybitz, Gibitz, ist ein Vogel in der Größe, wie eine Schneepfe, auch wie derselbe, hochbeinig und kurkschwänzig, er hat auch einen langen Hals, jedoch ist sein Schnabel bey weitem nicht so lang, als eines Schneepfens Schnabel, und viel dicker, auch an der Farbe nicht braun, sondern schwarz. Der ganze Vogel ist schwarz und weiß, doch ist das Schwärze mehr abgeschossen und nicht so glänzend schwarz; so ist auch der Rücken grünlich-spieglend, auf dem Kopfe hat er etliche empor stehende schwarze Federn, gänzlich wie die Federn oder Erönen auf eines Pfauens Kopfe. Es hält sich dieser Vogel allezeit an sumpfigten Orten auf, und lästet sich in dem Strich bey großen Schaaren sehen, im Wieder-Strich aber ist er einer mit von denen ersten, welche, so bald der Sumpf vom Froste offen wird zurück kommen. Und ob er gleich sonst ein sehr vornehm-ger und schwerer Vogel ist, welcher zu Herbst-Zeit nicht wohl an sich kommen lästet, so ist er doch in seiner Brutzeit aus Neidsucht so läbne, daß er Mensch und Hunden fast auf den Kopf fliehet, und dahero in Flug wohl zu schiessen ist. Er bringet drey bis vier Junge, nachdem er vierzehntage gefressen hat, aus, und ziehet dieselben in Mallerhand in Sumpffen befindlichen Gewässern

me auf. Aus denen Ribiz-Eiern, welche grün und mit schwarzen Löffeln besprenget sind, wird eine besondere Delicatesse aemacht, sie müssen aber noch vorher, ebe sie belesen worden, gefunden werden.

Ribiz-Blume, ist eine feine Garten-Blume; das davon gebrannte Wasser vertreibt die Sommer-Flecken, sie selbst aber stillt das Nasen-Bluten.

Richern oder Richern, sind eine Hülsen-Frucht, welche einen harten Stengel, viele Zweige, bleichgrüne wolligte und am Rand herum gekernte Blätter, Purpurfarbige Blüten, und große platte Körner trägt. Man hat deren zweyerley Sorten: Wilde, die von sich selbst wachsen, und Feld- oder Garten-Richern, welche jährlich aus dem Saamen gezeuget werden. Dieser giebt es wieder dreyerley Gattungen, rotte, weiße und schwarze. In Frankreich werden ganze Felder davon bestellet, welches auch in Italien also geschieht. Sie lieben einen guten fetten Grund und Boden, und werden meistens und am nützlichsten im wachsenden Mond angebauet, weil sie alsdenn grössere Körner bekommen: Dabey thut ein Haus-Vater wohl, wenn er sie im Mist-Wasser über Nachts weichen läset: Wasen sie davon eber aufgehen, lieber zusehen, dem Grunde nicht so viel schaden, schöner und grösser, und von dem Ungeziefer weniger angegriffen und beleidiget werden. Er muß auch dieselbigen dünne säen, weil sie gerne zusehen; vor allen Dingen aber sie nicht überzeitigen, sondern bey schönem Wetter abmähen, und wie die Linsen trocken einführen lassen: Denn woserne sie einmahl bereget, und hernach vom Sonnen-Schein wieder bestrahlet werden, gehen die Hülsen gerne von einander, und die Körner fallen aus, mit nicht geringem Verlust ihres Haus-Vaters. Die Würhe davon ist gesunder, als die Richern selbst, und muß man solche, wenn sie zur Speise genuzt werden, vorher wohl aus reinem Wasser waschen. Wenn sie recht dürr in solche Fässer, darinnen Del gewesen, gethan werden, bleiben sie länger, kochen sich besser, sind aber zur Saat undienlich. Sie stärken, sonderlich die rothen, die Natur, zermalmen und führen den Stein aus, mehren denen säugenden Weibern die Milch, machen eine klare Stimme, dienen der Lungen, sind wider die Gelb- und Wassersucht gut, wenn sie mit Rosmarin gekocht und getruncken werden: das Mehl davon, wenn es mit Honig vermischt, und die Haut damit bestrichen wird, macht solche glatt, und nimmet alle Flecken und Masern derselben hinweg. Die Richern werden darum von wenigen gebauet, weil sie mit ihrer sehr salzigten Eigenschaft den Grund sehr ausaugen und abdden; doch wenn sie vorher in einem Wasser, darinnen Salaiter soluret ist, eineweicht werden, sollen sie den Feldern nicht so viel schaden, und besser gerathen. Das Feld, darinnen Richern gestanden, soll hernach aufs wenigste ein Jahr in der Brach liegen.

Riefer, siehe Föhre oder Föhren-Baum.

Riehn, heist man das hartigste Fichten- oder Riefen-Holz, welches kurze Scheitlen, die in kleine breite Stückelein zerschnitten und in Bündeln gebunden, um das Feuer auf dem Herd und in Defen damit anzuzünden, und das darüber gelegte Holz brennend zu machen.

Riehn-Baum oder Riehn-Föhren-Baum, siehe Föhre oder Föhren-Baum.

Riehn-Rus, ist ein in grossen Riehn-Wäldern auf absonderlichen Rus-Hütten mit Fleiß gesammelter Rus, welcher theils von den Riehn-Stöcken, die man aus der Erden gräbet, theils von dem, was im durchlöcherchten Torffe, in welchem das Vech schwizen mußte, von dem Harz übrig geblieben ist, folgender Gestalt gemacht wird: Das Harz wird in denen Vech-Defen nach und nach zerlassen, und was davon überbleibet, als das Caput mortuum, wird zum Riehn-Rus erstgedachter massen gebraucht da bauen sie in der Rus-Hütten eine viereckigte allenthalben bedeckte finstere Kammer, auf allen Seiten zugeschlossen, ausser oben auf nicht; welches Loch doch mit einem Pyramidal-förmigen, spitigen, überall ausgestreckten leinenen Sack knapp besetzt ist. An die Seiten der Kammer machen sie einen länglichten Ofen, durch dessen Höhle der Rauch in die Kammer dringet, und sich oben im Sack anhänget: der Ofen ist gewölbt, und hat vorne ein kleines viereckigtes Löchlein, darinnen das in Stücken geschlagene Caput mortuum vom Vech durch einen Jungen angezündet, und also damit fortgefahen wird, so lange etwas davon vorhanden ist; da gehet denn der Rauch aus dem Ofen in die finstere Kammer, und weil er sonst keinen Ausgang findet, legt er sich oben im leinenen Sack an, und wird dick; wenn man nun fertig ist, wird der Sack von einem Jungen mit einem Stecken geklopffet, daß der Rus auf das Pfaster der Kammer herab fällt, welcher in die Rus-Butten gesammelt und also verkauft wird. Er giebt die schönste schwarze Farbe, deren sich die Buch-Drucker, Mahler und Tischer, auch Gärbere und Tuchmacher bedienen. Das Riehn-Rus machen, ist in vielen Forst-Ordnungen verboten; an einigen Orten aber nur gewissen Leuten, und unter vorgeschriebener Masse erlaubt.

Riel, siehe Feder-Riel.

Rielen, werden bey dem Federschließen die abgerupfften und leeren Spulen genennet, welche entweder in das Kehrlicht geworffen, oder von armen Leuten gesammelt und in die Betten gefüllet zu werden pflegen.

Rielen, heisset man auch bey den jungen Gänfen, wenn sie in den Flügeln die grossen Federn bekommen. Um die Zeit, da die jungen Gänfe anheben zu fliegen, werden sie gemeinlich sehr schwach, dahero man ihnen alsdenn Abends und Morgens Haber vorschütten soll, daß sie sich daran erholen, weil sie sonst leichtlich sterben.

Rien,

Kien, ſiehe Kiehn.

Kieſ, wird zwar im gemeinen Leben das Grobe aus dem mit kleinen Steinlein vermengten Sand genennet: Allein eiaentlich iſt es eine ſehr müßliche und gemeine Berg- Art und Mineral, ſo ſonderlich auf Eiſen, Kupfer, Schwefel, Vitriol und Arſenic weiſet, und ſolchen in ſich hat, davon Hr. Berg-Rath Henkel ſel. eine beſondere Kieſ- Hiſtorie geſchrieben. Sonſt machte man die Büchſen-Steine auf den alten Deutſchen Büchſen-Schlößern daraus.

Kieſel-Stein, iſt ein mehr als Marmor harter Stein, ſo daß er, wenn er an Stahl oder wider einen andern ſeines gleichen geſchlagen wird, Feuer giebt, iſt oiaht, dichte und ſchwer, wächſet in den Gebirgen, unter dem Sande, in dem Erdboden und in Flüſſen, von allerlei Farben; manche von ihnen führen etwas Gold bey ſich. Die kleinen runden wie Haſel-Nüſſe oder Muſcaten-Nüſſe, weiß von Farbe, überaus glatte, harte und ganz Cryſtallin-glänzende, ſonderlich die an den Ufern des Meeres anaetroffen werden, laſſen ſich wie ein Diamant ſchleifen und ſchneiden, und ſpielen hernach ziemlich wie ein ſolcher, aus den etwas aröſſern aber von dieſer Art wird, wenn ſie ausgeglüet, im Waſſer abgelöſchet, und hernach geſoffen ſeyn, ein ſchön Cryſtallen-Glas gemacht; und brauchet man dieſes Pulver zu Reinmachung der Zähne.

Kilber-Lämmer, werden von einigen die Schaaf weiblichen Geſchlechts genennet, denen man zur Faſtnachts-Zeit den Schwanz abgeſtuhet.

Kinder-Mutter, Hebamme, Webe-Frau, Weh-Mutter, Püppel-Mutter, iſt eine von der Obrigkeit geordnete, unterrichtete, erfahrene und eraminirte, ja auch wohl vereidete, an eine gewiſſe Ordnung gebundene, erbare, reinliche Frau, welche denen ſchwangern Weibern vor, in und nach der Geburt mit gutem Rath und That beyzuſehen, geſchickt iſt, da ſie denn ſonderlich in ſchweren Fällen die Geburt befördern hilft, die Kinder vorſichtig und behutſam von den kreiſſenden Müttern nimmt, durch das erſte Bad reiniget, und alſodenn nicht nur zur heiligen Lauffe trägt, ſondern auch noch einige Zeit hernach täglich beſchicket. Bey ſchweren Kindes-Nöthen bedienen ſich einige eines hölzernen auf beſondere Art verfertigten lehnenen Geſtelles, worauf ſie die arbeitenden Weiber ſergfältig bringen, welches ein Kinder-Mutter-Stuhl genennet wird. Wenn ſie das Kind zur Lauffe trägt, hängt ſie einen kurzen, auf mancherley Art ausgeziereten und fagonirten Mantel um, dar- ein ſie das Kind zu ſchlaen pfleget, welcher eine Kinder-Mutter-Schauke heiſſet. Da es bey einem mit auter Wiſſchaft verſehenen Lande, wie überhaupt bey der Macht eines Staats, nicht nur auf viele, ſondern auch an Leib und Seele geſunde Menſchen ankommt, die Geburt und erſte Erziehung des Leibes geſunder Menſchen aber theils auf die gebährenden Mütter, theils aber auf diejenigen, die

ihnen in der Geburt beyſtehen, und hernach die erſte Sorge vor den Leib des gebohrnen Kindes tragen, ankommt; ſo ſiehet man hiezu aus, wie viel Sorgfalt die kluge Völicen anzuwenden habe, damit zu dieſer Sache, wie auch zum Unterricht derer einfältigen Weiber in ihrer Schwangerschaft und Geburt geſchickte und gewissenhafte Weiber geſeket, ſolche Sorgfalt aber nicht ſo nachläſſig, wie an vielen Orten geſchiehet, veranſtaltet, oder dieſe Arbeit ieder alten oder jungen Bettel überlaſſet werde. Dieſes kömmt aber auf ein wohl eingerichtetes Medicinal Weſen an, darinnen in denen Brandenburgiſchen Landen ſeine Anſtalten durch die von dem König Friedrich Wilhelm gemachte ſchöne Medicinal-Ordnung und errichtete Ober- und Provincial-Medicinal-Collegia, Medicinal-Commiſſiones und Fiscals, ordentliche Land- und Stadt-Phyſicos, und Land- und Stadt-Chirugos gemacht, und inſonderheit die Beſtellung ordentlicher Kinder-Mütter, ja deſelben Unterricht, Zucht, Examen und Verpſichtung wohl eingerichtet iſt. Man ſolat auch heut zu Tage an vielen Orten denen Franzoſen, und bekümmert ſich um künstliche Accoucheurs, die nicht nur in ſonderlichen Nothfällen gebraucht werden, da ſie ſich auf dieſe Operationes nach der Kunſt, Anatomie und Chirurgie, wie auch auf die bey kreiſſenden und neugebohrnen Kindern, ſonderlich vorkommenden Kranckheiten vor andern geſetzt haben, ſondern auch dienen können, um die Wehmütter zu unterrichten. Damit aber ein Kind geſunde und gleiche Gliedmaßen bekomme, dazu kan vor andern am erſten Grund legen, wiewohl auch nachher nicht nur dafür geſorget, ſondern auch der ſich etwan ereignende Mangel verbeſſert werden kan und muß, als worzu M. Andry ins Deutſche überſetzte Orthopædie oder Kunſt bey den Kindern die Ungeſtalt des Leibes zu verhüten und zu verbeſſern, Berlin bey Rudowern 1744, ſchöne Anleitung giebet. Ja in dieſem Buche findet man auch alles daſjenige, was in der Wartung der Kinder in Acht zu nehmen, und alſo Kinderwärterinnen zu beobachten haben. Denn eine

Kinder-Wärterin, heiſſet diejenige verſtändige Weibs-Person, welche darzu angenommen iſt, daß ſie das neugebohrne Kind bedachtſam warten und ordentlich auferziehen helfen ſoll. Es kömmt ihr demnach zu, das junge Kind täglich zu beſchicken, allezeit reinlich und ſauber zu halten, und nicht nur baden, neßt dem Säugling zum Eſſen mit angewöhnten, ſondern auch bey der Speiße und dem Trancke ſelbſt gute Ordnung und Maas zu halten. Weil nun auf dieſem allen die folgende Geſundheit, ja künſtliche Glückſeligkeit eines Menſchen beruhet, daher die Wartung der Kinder das Haupt-ſtück einer wohl eingerichteten Haushaltung ausmacht; als will es ganz nöthig ſeyn, ein und das andere dienliche Verhalten, in Abſicht der Wartung ganz kleiner Kinder, allhier mit anzuführen.

ten. Die gewöhnliche Speise ist, sonderlich so lange keine Zähne vorhanden, anfänglich nach der Mutter- oder Ammen-Milch, ein aus Milch und dem feinsten Weizen-Mehl weder allzudünne, noch gar zu hart mit ein wenig Butter eingerührtes Nus; oder weil das feuchte Mehl die Vermehrung und den Wachsthum der Würmer befördert, die Milch-Speisen leichtlich in einem sauren Magen gerinnen, und soltlich Reissen und Bauch-Grimmen verursachen, alles Mehlwerck überhaut schwer zu verdauen, so bereiten einige das Nus aus Mehl und Fleisch-Brühe, ja sie nehmen wohl an stat des Mehls, hartgeriebene Semmel oder Eger-Brot, und lassen es aufstehen, wessen auch indessen, zumahlen wenn die Kinder starkes Bauch-Grimmen haben, ein wenig zu klarem Pulver gestoffenen Anis hinein, und geben sodenn denen Kindern, wenn sie noch gar kleine, des Tages zweymahl, wenn sie aber einige Wochen und Monat alt, drey mahl, nemlich früh, des Mittags, und zur Nacht, dergleichen Speise zu einerley Zeit zu essen und bald darauf zu trinken, damit sie sowohl in Speisen, als auch in Schlaffen ihre Ordnung zu halten gewöhnen, worbey denn dasjenige überhaut in acht zu nehmen, was bey dem Worte Käuen erinnert worden. So nun bey dergleichen Wartung die Kinder das halbe Jahr erreichen, giebt man ihnen zuweilen etwas von andern gemeinen Speisen, sonderlich, wenn sich die Zähne einfinden, oder ein hartes weichgestottenes und sehr klein geschnittenes, aber nicht ausgekäuertes Fleisch, von Hünern, Kälbern und dergleichen. Der Tranc ist nächst der Mutter-Milch, Bier, das nicht so stark, oder ein mit Anis und Fenchel abgefottenes Wasser, da man zu einem Maas Fluß-Wasser, jedes eine mäßige Hand voll hinein wirft, und ein wenig aufstehen läset, wenn es bald laulich worden, etwas süßes Holz und bis in die sechs Körner Mastix darein thut, und endlich, wenn es verkühlet, durchsiebet; Wein hergegen ist den Kindern ein Gift. In nüchternen Magen, oder des Nachts im Schlaff, ingleichen öfters unter der Mähheit zu trinken geben ist sehr ungesund; wenn die Zähne durch sehr warme Speise, sonderlich mit heißer Butter erhitze werden, ingleichen so man nach der Wärme alsobald kaltes Getränke in den Mund bringet, dieses macht schwarze und ausgebrochene schadhafte Zähne, und darauf folgende Schmerzen. Auf Milch, Obst und süße Speisen getruncken, verursacher Blechungen, üble Dawuns und den Durchlauff. Bey den nunmehr erwachsenen Kindern, erhält man zwar gerne in der Zeit die Ordnung zum Speisen, die Speisen selbst aber verändert man so viel als möglich, und giebt ihnen zuweilen auch harte, unverdauliche, doch nur in gewisser Portion, verstatet aber dabey nicht, daß solche allzu grob und Brockenweise, sondern fein klein gekauet hinunter geschlucket werden. Sonderlich ist hier darauf zu sehen, daß man ihnen nicht immer und zu viel zu essen verstatte, oder ge-

be. Sollten sie vielen Hunger haben, so muß der Magen nur oft, aber wenig bekommen. Aus der Unmäßigkeit und dem vielen Fressen, womit man den Kindern meiner Gutes zu thun und ihr Wachsthum zu vermehren, entsethet, woserne sonderlich nicht viele Bewegung in der Luft, und etwan andere harte Lebens-Art dazu kommt, meistens bey denen vornehmen, eben die erste Stufe zu innerlicher und äußerlicher Ungesundheit. Wenn man die rechte Diät bey Kindern treffen und sie darinnen, bis der Leib zu einiger Festigkeit gekommen, in Acht nehmen würde, so würden wir vielweniger francke Leiber in der Jugend und in dem Alter haben. Entweder verfährt man zu zärtlich und weichlich, und in vielen Dingen mit Überfluß, oder aber man schweiset in der Härte und mit ploslichen Veränderungen aus. Und zwar beydes aus guter Meinung, aber mit Unverständ. Und daran sind insgemein unverständige Eltern, und sonderlich hätschliche Mütter oder harte Väter, und hernach die noch unverständigern oder ungeschickten und gar boshaftigen Kinder-Wärterinnen und Mädchen schuld. Das schlimmste ist, daß man wenig Personen findet, die sich darauf legen, oder diese Verrichtung mit Verstand übernehmen. Ja man ist auch auf keine Anfalt bedacht, solche Leute zu erziehen, sondern man erwartet alles vom guten Glück. Nächst der vernünftigen Wartung in Ansehung des Essens und Trankens, wozu auch die Wahl der Speisen geböret, des Schlaffens, Wachens, der Kälte u. Wärme, des feuchten und trockenens, der Bewegung und Ruhe, sonderlich aber derer Gemüths Bewegungen, kömmt die besondere Wartung des Leibes, nicht nur darauf an, damit er nicht durch Falten, Heben, Springen, Schlagen u. f. f. beschädiget, davon die Ursache unter dem Wort Anorpel zu suchen, ingleichen reinlich und ordentlich gehalten, sondern auch in der Bewegung, gehen, stehen, sitzen, tragen des Kopfes, der Brust, u. zu nichts ungehalten gewöhnet, und bloß im Wachsen, erst, wenn man das Häumgen nicht gleichsam an einen Pfahl bindet, krumm, höckericht, schief oder an denen Gliedern, sonderlich aber auch an denen sinnlichen Werkzeugen, verderbet werde. Hierzu kan man in dem im vorigen Artikel angeführten Buche, wie auch in Locks Unterrichte von Erziehung der Kinder, Anleitung

Kinder-Pocken oder Blattern, sind nichts anders als Ausfahrungen in der äußersten Haut, welche nach Unterschied mit einem anhaltenben Fieber verknüpffet, und sonderlich denen Kindern gewöhnlich. Sie entsethet meistens dahet, wenn die Kinder nach der Geburt nicht recht von dem im Magen überbliebenen Unrath, so sie im Mutter-Leibe gesammelt, gereiniget werden. Doch sind ihrer vielerley, als: Wind-Wasser- und Epig-Pocken, Fließ- und setze Blattern, grosse oder Schaafs-Blattern, it. Stein-Pocken. Man schlage den Artikel Blattern auf.

Binnbacke,

Kinnbake, heißt derjenige Theil des Kopfs, worinnen eines ieglichen Thieres ſeine Zähne befindlich ſind und aus zweyen Stücken, dem oberen nemlich und dem untern, beſtehet. Der obere iſt bey den Menſchen ſowohl, als faſt bey den meiſten Thieren unbeweglich, da hergegen der untere ſich beweget. Dahero es geſchehen kan, daß man durch einen Zufall, indem man das Maul allzuweit aufthut, denſelben verrückt, und es ſo lange aufgeſperret halten muß, bis es durch einen derben Schlag wiederum eingerichtet wird.

Kinn-Kette oder Kinn-Reiff, iſt eine kleine eiferne Kette an dem Zaum eines Pferdes, welche unter dem Riñ deſſelben herum gelegt und in die Kinn-Haacken eingefencket wird, damit das Gebiß feſt und ſtät liegen bleibe. Sie iſt gleichſam das Gegen-Gewicht, welches das Mund-Stück und die Stangen in rechter Wirkung erhält, und muß dahero weder zu kurz noch zu lang ſeyn: Denn iſt ſie zu kurz, ſo macht ſie das Mund-Stück im Maule ſtarrend, daß das Pferd das Maul nicht wohl regen kan; iſt ſie aber zu lang und liegt zu weit, ſo ziehen ſie die Stangen nach der Bruſt, daß man den Gaul nicht wohl halten kan. Sie ſoll glatt, großgliedrig, und ein jedes Glied von dreyen kurz zuſammen gedrunge- und in einander geſchloſſenen kleinen Gliedern gemacht, auch dabey wohl-gängig ſeyn; ie dicker die Glieder ſind, ie linder iſt auch die Kinn-Kette, und ie weniger macht ſie das Pferd wund: ie ſubtiler aber die Glieder ſind, ie einſchneidender und ſchärfer iſt ſie. Es muß auch dieſelbe dergestalt ajuſtirt ſeyn, daß ſie nicht zu hoch über ſich rutsche; dieſem vorzukommen, müſſen die Kinn-Haacken etwas lang und gebogen ſeyn, und demnach die Kinn-Kette deſto weniger, ſo kan man auch noch über das, im Fall es nöthig, oben zwiſchen einem iedwedem ein kleines Ringlein anbiegen laſſen, dadurch verhütet wird, daß die Kinn-Haacken ſich nicht in die Höhe geben können, ſondern vielmehr an ihrem Orte niedergedrückt verbleiben müſſen.

Kinſter, ſiehe Miſtel.

Kirch-Gang, heißet bey den Jägern, wenn der Hirsch gemach zu Holze gehet: Denn zu Felde gehet er geſchwinde.

Kirch-Meß, Kirch-Weyh, Kir-Meß, iſt ein an manchen Orten eingeführtes Vauren-Feſt, ſo gemeinlich nach vollbrachter Erndte und gethaner Ein-Saat gefeyert wird; zu welcher Zeit ein ieglicher Haus-Vater mit ſeiner Freundschaft zuſörderſt Gott vor den eingebrachten Segen dancket, und eben davon nicht nur ſich und den Seinigen eine Gutthat erweiſet, ſondern auch ſeinem Gefinde und andern armen Bedürfftigen, etwas von gedachtem Segen genieſſen läſſet. An einigen Orten wird auch der Kindtauff Schmaus, oder das Tauf- oder Kirchganaß-Eſſen ſo genennet, wobey der gemeine Mann viel Ueberfluß treibet, und ſich oft dadurch in ſeiner Wirthſchaft ruiniret.

Kirſche, iſt eine bekannte runde oder runde liche, an einem laugen Stiel hängende

Baum-Frucht, welche unter das Stein-Obſt geböret, und der Farbe, Geſtalt, Geſchmack, Landſchaft und Wirkung nach unterſchieden iſt. Alle haben eine dünne glänzende Haut, ein ſaftiges Fleiſch und einen bitterlichen, in einem harten Stein verſchloſſenen Kern. Ueberhaupt giebt es zweyerley Kirſchen: wilde Kirſchen und Garten-Kirſchen. Von beyden hat man ſo mancherley Arten, daß ſie nicht wohl genau zu erzählen; die wilden Kirſchen ſind ihrer Farbe nach entweder roth, weiß, ſchwarz, gelblich oder bräunlich, an der Geſtalt groß oder klein, und am Geſchmack ſüß oder ſaure. Wenn dieſe Kirſchen reifen, ſoll ein Haus-Vater fleißig acht haben laſſen, daß beym Abnehmen und Sammeln derſelben, die Bäume nicht zu ſehr beſchädiget werden, außer dieſem, und falls man vor diebiſchen Vögeln geſichert wäre, würde beſſer gethan ſeyn, wenn man ſie an denen Bäumen treuge werden, und hernach abſchütteln ließe. Unter denen Garten-Kirſchen, ſind fürnemlich bekannt die rothen ſauren Kirſchen, und die ſchwarzen ſauren Kirſchen, welche beyde Arten auch an einigen Orten Weiſſeln genannt werden. Unter allen Kirſchen werden dieſe am ſpäteſten reiff, und auf die letzte ganz dunkelbraun. Die May-Kirſchen, alſo genannt, weil ſie vor allen am erſten und zwar ſchon im May-Monat reiff werden, ſind von Farben lichtroth, und hat man hiervon eine groſſe Art, welche doppelte May-Kirſchen genennet werden; die Eyer-Kirſchen ſind ganz weiß und wie ein Ey. Die Glas-Kirſchen ſind licht-roth und weiß durch einander, und eines etwas wäſſerigen Geſchmack. Die Seck-Kirſchen, ſind kleine rothe Kirſchen, deren ie zwey an einem Stiel beſammen, aber nicht ſonderlich zu eſſen ſind. Der Baum, welcher dieſe Früchte treibet, iſt nicht hoch von Stamm, ſondern ſtrauchig, und wächſet in Savoyen, und denen anstoßenden Landen wild, wird aber in die Luſt-Gärten verſetzt, Hecken darvon zu machen. Die Herz-Kirſchen alſo genannt, weil ſie in der Geſtalt eines Herzens wachſen, ſind von zweyerley Art, nemlich die ſchwarzen, und die rothen mit gelb vermengten. Die Holländiſchen wohltragenden Kirſchen, ſind ziemlich groß, lichtrother Farbe, und wachſen auf niedrigen Bäumlein, welche ſehr wohl tragen. Die Kirſchen mit gefüllter Blüte, werden auch die Kirſchen mit doppelter Roſen-Blüte genannt. Die Mantel-Kirſchen, führen dieſen Nahmen, weil ſie größten theils unter ihren Blättern, als unter Mänteln, bedeket hängen; ſie ſind braunrother Farbe, eines lieblichen Geſchmackes, und haben keine Stacheln. Die Purgier-Kirſchen, haben ſchwarze, wie die Rheim-Weiße, und offte Blätter, wie die Rheim-Weiße, und neben dem Leib mehr als die andern Kirſchen, ſind aber von keinem anaehmlichen Geſchmack. Die Rheimiſche Kirſchen, welche ſonſt auch Amarellen oder Nymmen genennet werden,

werden, sind den Farben nach dreyerley, nemlich ganz rothe, ganz gelbe und halbrothe und halberley Arten, als runde Spanische Kirschen, welche dunkelroth oder schwarzlicht sind und eckigte, welche halb roth und halb gelb sind. Etliche dieser Spanischen Kirschen werden so groß, daß sie, ohne den Stiel, über zwey Quintlein wägen. Die Traubel-Kirschen, sind also genannt, weil ihrer viel an einem Stengel sitzen. Die Vogel-Kirschen, sind der Farbe nach zweyerley, nemlich rothe und ganz schwarze, beydesseits aber klein und süß. Die schwarzen werden absonderlich in Apotheken gebraucht, und aus denselben das bekannte schwarze Kirschen-Wasser getrennet, auch ein Spiritus davon abgezogen, welcher eine kräftige Haupt- und Herz-Stärkung, und treffliche Arznei wider den Stein, Schlag, Schwindel, und fallende Sucht ist. Die Welchen Kirschen oder Cornel-Kirschen; die zweytrährige Kirschen, haben ihren Nahmen daher, weil, wenn die ersten im Junio reiff sind, sie noch einmal zu blühen anfangen. Die lateinische Benennung Cerasium, soll sie von der Stadt Cerasunte in dem Ponto gelegen, bekommen haben, weil von dorthen die ersten Kirsch-Bäume der Römische Feld-Herr Lucullus nach Italien gebracht. Man pflanzet die Kirschen entweder frisch zu genießen, oder zu Kirsch-Suppen zu kochen, oder aus heißem Schmalze zu backen, da man deren zwey bis drey zusammen an den Stielen fasset, in eine zubereitete Klare, wie etwa die zum Eisen-Gebackens beschaffet, tunket, und also sachte in gedachtes Schmalz setzet, daß sie fein rösch backen; einzeilarten aber, vornemlich die sauren, ist man gewohnt in Zucker oder Eßig einzumachen, oder einen Syrup daraus zu bereiten, welche in allen hitzigen Kranckheiten denen Patienten zu einer sonderbaren Labung dienen. Die schwarzen sauren Kirschen oder Weicheln, wenn sie recht zeitig, werden mit samt den Stielen sanft in der Dof-Darre oder im Back-Ofen gedorret, können solcher Gestalt lange Zeit aufbehalten, und gekocht, an stat eines Zugemüßes aufgesetzt, oder bey gewissen Vorten, Klößen und Gebäckens gebraucht werden. Man pflanzet sie auch in Eßig einzumachen, und unter die Salate mit zu setzen, oder ein Mus daraus zu kochen, welches an allerlei Speisen von Wildvret, Fischen und Backwerk dienet. Man zerstoßet sie auch samt den Kernen, und bereitet einen Kirsch-Wein daraus, welcher den Magen stärcket, die Leber öffnet, und die Nieren reiniget. Sie geben einen guten Kirsch-Brantwein, wenn man sie ganz und nur von den Stielen gereiniget in ein Oel oder anderes reines Gefäße thut, und mit einem kleinen Zusatz von Würz-Mägelein, Zimmt und Zucker versiehet; auf eine Kanne werden zwey Pfund der größten Kirschen, eben so viel Zucker, von dem Gewürz aber jedes zwey Loth gerechnet, und alles fleißig durch einander gerüttelt, daß immer das oberste zu unterst komme; welcher Brantwein sodenn eine gute Herz- und Magen-Stärkung ist, für böser Luft

bewahret, und das Bauch-Stimmen stillet. Was das Temperament der Kirschen anbelanget, so haben die säuerlichen wohl das beste, und dienen solche nicht allein zur Kühlung der erhitzten Leber, sondern sind auch dem Herzen und Magen angenehm, und dienen am besten nach der Mahlzeit zu essen; dahingegen die süßsen wässerigen und ungeschmackten kalt und feucht, dem Magen beschwerlich und am besten vor andern Speisen zu genießen. Beydes die süßsen und säuerlichen Kirschen frisch genossen, öffnen den Leib, die getrockneten aber halten an, welches auch die ganz sauren thun, wenn sie noch frisch sind. Die Spanischen oder sauren Kirschen werden folgender Gestalt in Eßig eingemacht: Man nimmet nemlich derselben so viel man will, und gießet einen guten starken Wein-Eßig daran, daß er über die Kirschen gehe, und läset sie einen Tag und eine Nacht darinnen stehen, darnach seihet man den Eßig herab, und läset die Kirschen in einem sauberen Sieb abtrocknen; aldemn misset man den Eßig, darinnen die Kirschen gelegen, und nimmet auf ein Hossel oder Seidem Eßig ein halbes Pfund Zucker, läset es zusammen, jedoch etwas länger, als den Weichsel- oder Kirsch-Safft sieden, gießet es also heiß über die Kirschen, und hebt es, wenn sie genugsam abgekühlt, an einem kühlen und trockenen Ort auf. Man macht auch obgedachte Kirschen auf nachstehende Weise in Saft und Zucker ein: zu drey Pfund der schönsten und größten Kirschen, denen man, damit sie desto besser aus denen Einmach-Bläsern zu hebe, die Stiele halb abschneiden muß, nimmet man zwey Pfund Zucker, thut solchen in abgekochten Kirsch-Safft, te mehr aber desselben ist, te besser ist es, beydes aber gießet man zusammen in ein Einmach-Kesslein, läset es auf einer gelinden Gut sieden, und schäumt es immerdar mit einem silbernen oder hölzernen, aber keinem eisernen oder kupffernen Löffel fleißig ab, bis es genug aestorret: Das ist zu erkennen, wenn man ein Tröpflein davon auf einen Teller fallen läset, und solches feinerund bleibt, nicht zerfließet, sondern röhlich ist, wie ein Rubin. Alsdenn muß man die Kirschen fein subtil und sachte hinein legen und ein wenig sieden lassen, bis sie anfangen zu börsen; so bald man dieses vermercket, nimmet man sie vom Feuer, läset sie abkühlen und gießet alles zusammen in ein Glas, jedoch daß der Saft über die Kirschen weggehe, verbindet solches endlich mit Perament, und läset es, ehe man es aufhebt, fünf oder sechs Tage lang an der Sonnen stehen. Im Fall aber der Saft beginnen wollte anzulauffen, muß man das Unsaubere ganz herab schöpfen, den Saft ausgiesen, wieder absieden, und wenn er abgekühlt, also auf die Kirschen, Weicheln oder Amarellen gießen.

Kirsch-Baum, ist derjenige Baum, welcher die vorher beschriebene Frucht trägt, und unter allem Stein-Obst am höchsten wächst. Er hat einen starken Stamm, eine glänckende Rinde, länglichte gekerbte Blätter und weiße Blüthen, nach welchen die Kirschen kommen. Am seuchtesten und sandigsten Erdreich siehet er lieber, als

im trockenen oder leimigten Grunde, kan auch den Nord-Wind und Frost besser als andere Bäume vertragen. Die gemeinen Kirsch-Bäume werden auf zweyerley Art, als von Kernen und von der Brut oder von jungen aufwachsenden Kirsch-Bäumen gezeuget und fortgepflanzt; die andern aber wollen gepflanzet oder oculirt seyn. Die Pflanzung in den Spalt ist unterm allen für die Kirsch-Bäume die gemeinste und beste, nur ist dabei zu beobachten, daß man das Mark an Schossen und Stämmen so viel möglich verschone, und den Zweig nicht zu stark ausbinde, weil der Kirsch-Baum so stark wächst, daß die Bänder, da sie zu stark angezogen, leichtlich einschneiden, dahero, wenn man siehet, daß die Schosse schon etwas gewachsen, die Bänder um etwas auflassen werden müssen, als welches das Wachstum dieses Baumes mächtig befördert. Bei Erwählung der Pflanz-Reiser muß man fleißig darauf sehen, daß solche nur Laub-Augen und keine Blüth-Knospen haben: Denn die untersten Augen an den Pflanz-Reisern sind meistens nur Blüth-Augen, welche zwar grösser und runder sind, als die Laub-Augen, aber nichts taugen; die Laub-Augen aber, welche kleiner, spitziger und länglicher, sind die besten, und machen den Baum. Man muß sie nahe bey dem Boden pflanzen, so bekommt der Zweig desto stärckern Saft: man mag auch etliche an die Winter- oder Mitternachts-Seite pflanzen, so bekommt man desto später, und wenn die andern schon vergangen, ihre Früchte zu genießen. Die schwarzen sauren Kirsch-Stämme sind zum Pflanz ganz untüchtig, weil ihr Saft viel zu sähe ist, und die Reiser dgrinnen ersticken. Die andern Wildlinge aber sind besser hierzu, weil sie nicht nur grösser wachsen, sondern auch die Frucht lieblicher schmecket, als wenn man sie auf ihre eigene Stämme pflanzen. Man kan sie sowohl im Herbst, als im Frühling gegen das volle Licht in einem irdischen Zeichen verpflanzen: Allein in trockenen Orten ist besser im Herbst als im Frühling. Die Man-Kirschen und Spanischen, wie auch die wohltragenden Holländischen, können theils an die Spaliere oder Mauer-Geländer gepflanzt werden, theils kan man auch an die Hecken oder Quartiere in gut gebaueten Erdreich umher setzen, so werden die Kirschen ein gut Theil grösser und besser, auch viel lieblicher vom Geschmack, als die, so im Gras und ungebauten Boden stehen. Sie können aber durchaus keinen Mist vertragen, denn sie werden davon wassersüchtig, und die Rinde schälet sich vom Holz, also daß sie endlich ganz und gar verderben; aber wenn man die Erde herum fleißig aufhacket, und da der Grund zu mager, demselben mit frischem guten Erdreich zu Hülfe kommt, das gedeihet ihnen wohl und tragen gerne davon. Sie wollen auch mit dem Beschneiden so viel möglich verschonet seyn, ausser daß man ihnen inwendig das übrige unnütze Holz abnehmen mag: doch muß man auch darzu gar scharffe Messer gebrauchen, damit, weil die äussere Rinde im Beschneiden sich gerne von der innern abschälet, welches ihnen auf

Wachsthum sehr verhinderlich ist, bey denen bey einander verbleiben, und den Saft desto besser an sich ziehen mögen. Die Bauern und Winzer glauben, wie die Kirschen blühen und ansetzen, also thue auch der Wein und Roggen, und wenn diese übel gerathen, seye es ein Vorbote, daß wenig Wein und Korn zu hoffen sey. Weil der Kirsch-Baum, wie obgedacht, sehr hoch wächst, so thut man wohl, daß man ihm den Gipfel abnimmt, denn solcher Gestalt wird er sich nicht nur schön ausbreiten, sondern auch seine Frucht leicht zu überkommen seyn, die widrigenfalls sonst nur denen Vögeln zu gute kommt. Vornehmlich setzen diesem Baum die Sperlinge sehr zu; solche zu vertreiben, und davon abzuhalten, hänge man etliche todte Sperlinge oben auf dem Baum an eine hohe Stange, oder setze eine sogenannte Wind- oder Klapper-Mühle auf den Baum, so werden sie sich davor scheuen und davon bleiben. Sonst soll man vierzehnen Tage zuvor, ehe die Frucht roth wird, die Wurzeln entblößen, und Morgens und Abends selbige mit einem Maß Wasser begiessen, so werden sie weder faulen noch wurmig werden. Zerstoßene Kirsch-Blätter in die Nase gethan, stillen das Nasen-Bluten. Aus der Kirsch-Blüthe wird ein Wasser gebrannt, welches in die Augen gelassen, denenelben alle Flecken benimmt. Das Gummi von diesem Baum in Wein zerlassen und genossen, ist gut wider den Nieren- und Blasen-Stein. Die

Wilden Kirsch-Bäume werden in den Laub- oder harten Gehölzen gefunden. Unter allen ist der schwarze Kirsch-Baum einer von den allernützlichsten: Denn er wächst schneller daher, als sonst kein Baum, und kan gar wohl zu Ober-Holz gebraucht werden. Er wird sehr stark am Stamme, dergestalt, daß ansetzenden gemeinen Holz-Nutzungen zum Brennen und Verkohlen, auch Breter davon geschnitten, insonderheit aber musicalische Instrumenta davon besser als aus anderm Holze gemacht werden können. Er schickt sich aber nicht allein zu Ober- sondern auch zu Schlag- und Unter-Holz, weil er, wenn er abgehauen, an der Wurzel und Stock wieder ausschläget. Die wilden Kirsch-Bäume sind leichtlich zu zeugen, und wenn sie einmahl gepflanzt, vermehren sie sich bald selbst, bekommen an der Wurzel hin und wieder Schößlinge oder Ausläufer, und breiten sich weit umher aus, es hindert auch nicht, wenn deren gleich viel bejammen stehen. Es ist ihnen ferner aller Boden, und Erdreich ankändig, ausser wo es gar zu naß, und weil sie wohl einwurzeln, widerstehen sie denen Sturm-Winden mehr als andere Bäume, müssen aber zu der Zeit, da die Früchte reifen, in acht genommen werden, daß sie weder von denen Näschern und Kirsch-Dieben, noch von denenjenigen, so die Früchte sammeln, beschädiget werden. In etlichen Orten lassen sie die Kirschen ganz treuge oder dürre auf den Bäumen werden, schüttelein solche hernach ab, und sammeln sie ein. Sonsten leiden sie nicht viel Hauens, Schneidens oder anderer Beschädigung.

diguna, flossen aber die untersten und schädlichen Weiste selbst von sich. Wo sie beschädiget oder verwundet werden, da kommt ein Harz oder Gummi hervor. Die jungen wilden Kirsch-Bäume, außer demjenigen, so die ganz sauren schwarzen Kirschen trägt, geben einen trefflichen Vortheil vor einen Gärtner, darauf er allerhand Garten-Kirschen sprossen oder pflanzen kan, weil diese solcher Gestalt nicht allein aerne bekleiben, sondern auch geschwinder wachsen, und viel grösser, wohltragender und dauerhafter werden, als wenn sie ihren eigenen Stämmen wären eingespoffet worden. Von dem so genannten Welschen- oder Cornel-Kirschen-Baum siehe vornen.

Kirsch-Finde, siehe Kern-Beisser.

Kirsch-Geist oder Kirsch-Spiritus, ist ein aus denen schwarzen Vogel-Kirschen durch die Destillation gezogener Geist, welcher eine kräftige Herz- und Haupt-stärkende Arznei und sehr gut für den Stein, Schwindel und Schlag, auch wider die fallende Sucht ist. Es wird aber derselbe folgender Gestalt zubereitet: Man nimmet schwarze Kirschen die ganz vollkommen zeitig sind, thut die Stengel hinweg, und stößet die Kirschen in einem Mörser, daß alle Kerne zerquetscht werden, schüttet es in einen verglasten Krug, vermacht denselben wohl, und läset ihn in einem kalten Keller zwey Monat lang stehen, rühret aber inzwischen die gestossenen Kirschen alle Tage mit einem hölzernen Löffel um, und bindet den Krug jedes mahl wieder feste zu; endlich brennt man es, wie einen Brantwein zweymahl aus. Auf eine andere Art wird der schwarze Kirsch-Geist folgender Gestalt gemacht: Man stößet schöne schwarze Kirschen samt den Kernen auf das allerfeinste, thut sie in zimmerne Kannen, oder wohl glastirte irdene Geschirre, und läset sie also neun Tage stehen; hernach brennt man es aus, und gieisset das ausgebrannte Wasser wieder auf gestossene Kirschen, und destilliret es abermahl: zum dritten mahl Ausbrennen werden keine Kirschen mehr genommen, sondern nur das lautere Wasser, wie es zum andern mahl herüber gegangen, ausgebrannt, davon dann der Verschuß oder Vorlauff, als der beste, das folgende aber, als der etwas schlechtere Spiritus ieder besondres, so wohl als auch das letztere, welches nur ein gemeines Kirsch-Wasser ist, in ein Glas gethan, und gehöriger Orten aufgehoben wird.

Kirsch-Mus oder Kirsch-Safft, wird von denen sauren Kirschen oder Weichseln also zubereitet; Man bricht denen Kirschen alle Stiele ab, oder, welches besser ist, wenn man sie von den Bäumen abnimmt, bricht man nur die Kirschen ab, und läst die Stiele an den Bäumen bleiben, thut die Kirschen zusammen in einen Kessel, setzt sie übers Feuer, und läset sie wohl durch einander kochen und prudeln, rühret sie aber währender Zeit mit einem langen Koch-Löffel um, sonderlich aber auf dem Boden, daß sie nicht anbrennen. Hierauf gieisset man sie in einen grossen Durchschlag, und läset den Safft davon laufen, welchen man absonderlich in einen Löff oder Glas gieisset, hernach drückt man sie vollends mit Gewalt durch den

Durchschlag, daß sie ein Mus werden, und thut solches wieder in den Kessel, wirft allerley gutes Gewürze, Zimmet, Nägelein, Zucker etc. darein, und läset es wieder aufkochen, rühret es darben immer mit um, damit es nicht anbrenne, bis es so dick wird als ein Mus. Etliche thun auf die letzte anstat des Zuckers Honig hinein, und rühren es mit unter. Der gute saure Kirsch- oder Weichsel-Safft, zum Abgießen und Einmachen dieser Früchte wird also gemacht: Man nimmet vier Maas zeitige von den Stielen entledigte Kirschen oder Weichseln, stößet sie in einem steinernen oder anderen Mörser, denn vier Loth Zimmet, und ein Quentgen Nägelein fein gröblich zerstoßen, und darunter vermischt, zwey Stunden verdeckt stehen lassen, denn in einem irdenen Geschirre auf einem röschen Feuerlein einen Sud aufthun lassen, und wieder zwey Stunden verdeckt stehen lassen. Endlich drückt man es gar wohl durch ein Tuch, legt zwey Pfund Zucker darein, läset es noch drey starke Süde thun, und in einem irdenen Geschirre abkühlen, da man denn den Safft in die dazu bestimmten Gläser füllet.

Kirsch-Vogel, sonst auch Pyrolt oder Pyrole, Weyrauch-Vogel, Wittewald, Wittewohl, und von denen Defferreichern Engeln oder Kugel-Fihaus genannt, ist ein Vogel von so schönen Farben, daß er billig mit unter die schönsten Vögel gezählet wird. Bey dem Männlein ist der Kopf und der ganze Leib oben und unten dermassen schön gelb, daß kein Nahler die Farbe höher bringen kan: Denn er siehet anders nicht aus, als ob er mit gelben Tulipanen-Blättern bekleidet wäre: der Schwanz aber ist nicht durchgehends so gelb, sondern etwas abfärbiaer, jedoch so, daß das hochaelbe an vielen Orten ebenfalls hervor scheint: Dabey hat er kohlschwarze Flügel durch und durch, die zur gelben Brust und Rücken unvergleichlich schön stehen. Der Schnabel ist wie Firsich-Blüth-Farbe, die Füße aber blaulicht. Das Weiblein hat auch etwas von der gelben Farbe, siehet aber nicht anders aus, als ein gelbes Band, welches von der Sonne ausgezogen und abfärbig worden; die Flügel sind dunkelbraun, und der Schnabel kurz. Von allem, was das Männlein schönes an sich hat, siehet man an dem Weiblein nur einen Schatten. An Gröfse gleicht dieser Voel einer Amstel, und ist auch der Schnabel also gestaltet: die Füße aber sind kürzer, und mehr denen Füßen eines Baum-Häckleins zu vergleichen, welchem er an äußerlicher Stellung, ob er gleich keinen Baum hinauf lauffet, ziemlich ähnlich ist. Es ist einer von denen Vögeln, die am spätesten bey uns anlangen, und am frühesten wieder hinweg gehen: Denn er kommt nicht ehe, als wenn das Laub ausschläget, welches manches mahl erst im May, vor der Mitte des Aprils aber niemahls geschiehet, und suchet alsdenn seinen Aufenthalt in Laub-Wäldern, oder auch wo Laub unter dem Danael-Holze stehet. Fast den ersten Tag seiner Ankunft macht er sein Nest von Wolle und Bast, und hängt solches

recht verwundernswürdig an einen Ast zwischen einer Gabel mit Linden-Baste bewunden an, als wie man einen Hand-Korb an die Hand oder Arm hängt, so daß der Wind das Nest zwar hin und wieder schmeissen, aber doch nicht losbrechen kan. In diesem verrichtet er geschwind nach einander zwey Bruten, und bringt nach vierzehentägiger Zeit, jedesmahls drey bis vier Junge aus; gegen das Ende des Julii aber gehet er schon wiederum fort, und ist also nicht ganzer drey Monate bey uns. Wer diese Zeit über einen haben will, der kan ihn anders nicht, als bey dem Nest, oder mit dem Käuzlein, Feld-Baum und Leim-Spindeln bekommen. Ausser denen Kirschen, bey deren Zeitigung er sich aus dem Wald hinweg begiebet, und auf die Kirsch-Bäume fällt, weiß man seine übrige Nahrung nicht, vermuthlich aber nährt er sich von einer gewissen Art Würme oder Laub, das er nicht ehe als im May finden, und zu Ende des Julii nicht mehr bekommen kan. Seine Speise, wenn man ihn hat, ist so unbekannt, als dasjenige, was er draussen frist, doch lästet sich zu Zeiten einer, wenn man ihm anfänglich nichts, als frische Kirschen giebt, zu Semmeln, welche in Milch geweicht, und mit gedörten Ameisen-Eiern vermischt werden, angewöhnen: dieser Vogel wäre auch solcher Mühe und Kosten wohl werth, wenn er seine unvergleichlich schöne Farbe behielte: allein er verliert sie, und wird so balden abfärbig, wie ein von der Sonnen ausgezogenes Band. Wenn dieser Vogel im Frühling kommt, fürchtet man alsdenn keinen Reiff mehr.

Kirsch-Wein oder Weichsel-Wein, wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt wohlreife oder fleischigte Kirschen oder Weichseln, bricht sie von den Stielen, und thut die Kerne daraus, zerstoßet diese in einem steinernen Mörtel absonderlich, (denn wenn man sie mit dem fleischigt- oder safftigen Theil zerstoße, würde der Saft gar zu sehr herum spritzen, und dessen viel zu Schanden gehen), thut alsdenn beydes die Kirschen und Kerne nebst etwas Gewürz-Nägelein und Zimmet in ein reines weißes leinenes Säcklein hängt solches durch den Spund in ein Faß, und füllet das mit gutem Wein, oder hebet ein paar Kannen aus dem Fasse, hängt hernach das Säcklein leer darein, und schüttet die Kirschen mit den Kernen und dem Gewürze sachte hinein, (sonst bringet man es nicht durch den Spund, wenn es mit den Kirschen angefüllt ist) bindet es alsdenn oben zu, füllet darauf das Faß mit Wein wieder voll, und läst es eine Weile darinnen hängen, so bekommt man einen schönen rothen Kirsch- oder Weichsel-Wein. Will man ihn süß haben, so kan ein Stücke Zucker dazu gethan werden; oder man kan eine Kanne, oder was auf einmahl ausgezapft wird zu trinken, mit ein wenig Weichsel- oder Kirsch-Safft vermischen, so schmecket er noch lieblicher. Also kan man auch ex tempore aus weissen Wein rothen Kirsch-Wein machen, wenn man des Safts so viel, als von nöthen ist, dazu thut. Wenn man Kirsch- oder Weichsel-Wein machet, muß man guten starken Wein, aber keine grosse

Fässer, davon man lange trincket, dazu nehmen, denn er nicht wohl in die Länge dauern kan, sonderlich wenn man geringe schwache Weine dazu nimmt. Etliche machen den Kirsch-Wein, um im Sommer denselben frisch zu erhalten, also: Sie nehmen Aepfene oder andere ausgekottene reine Späne, machen damit in ein Fäßlein eine Lage auf den Boden, und darauf eine Lage abgepflichter wohlreifer saurer Kirschen, denn wieder eine Lage Späne, und abermahls eine Lage oder Schicht Kirschen, und machen sofort an ein Stratum super Stratum, bis oben an, alsdenn schlagen sie das Faß wieder zu, und füllet durch den Spund guten Wein darauf, so wird er in drey oder vier Tagen hell und klar, schmedet aber nicht wie voriger, so fein nach den Kernen, als wovon der Wein einen lieblichen Geschmack und eine erspriehliche diuretische oder Harn-treibende Kraft empfanget: Man kan unter die Kirschen auch Ruscateller-Birne nehmen. Ein gewisses und bewährt erkundenes Experiment ist, daß, wenn man im Frühling die jungen Schöblinge von dem zarten auskeimenden Laub der sauren Kirsch- oder Weichsel-Bäume nimmt, etwan eine Hand voll, und ohngefähr ein paar Maas rothen Wein darüber gießet, etwas Zucker darein wirft, und über Nacht also stehen lästet, ein wohlgeschmackter und perfecter Weichsel- oder Kirsch-Wein daraus wird; und dieses sollen auch die Kerne, wenn sie ausgewaschen und gekostet werden, leisten können.

Kitt, Kitt, ist ein auf besondere Art und aus verschiedenen Stücken zuerichteter Mörtel, dessen man sich zu fester Verbindung und Zusammenhaltung der Materialien, insonderheit aber bey Eisernen, Köhr- und Wasser-Räten, steinernen Wein-Bottichen und andern dergleichen Befältnissen, welche Wasser halten sollen, sehr nützlich bedienet. Man nimmet dazu zu Volus, Hammerschlag oder Zunder, der vom Eisen fällt, wenn man es schmiedet, Glas und Bach-Kies eines so viel als des andern, Ziegels-Mehl so viel, als alle die ersadachten vier Stücke zusammen ausmachen, alles gepulvert, gesiebt und wohl unter einander vermischt. Wenn man diese Kitt zu Wasser-Räten, Eisternen, Bassins und dergleichen gebrauchen will, so macht man sie mit Wein, oder in dessen Ermangelung mit Eßig gar dünne an, rühret ungelöschten gepulverten Kalk darunter, und wenn man will, auch etwas Eiersklar, jedoch nicht ehender, als wenn man eben die Kitt verarbeiten will. Wenn sie so dick ist, wie ein gemeiner Mörtel, daß sie an der Mauer wie ein Kalkwurf kleben bleibet, so ist sie recht. Die steinernen von Leimen oder Lösser-Erde gebrannten Wasser-Röbren zusammen zu kütten, nimmet man zweymahl so viel Pech, als obgedachten Pulvers mit einander gewesen, zerläst solches in einem eisernen Löffel über einem Kohl-Feuer, thut ein wenig Ruß-Oel, wenn mans haben kan, oder, an dessen statt, nur Lein-Oel, auch etwas Fett oder Schmeer, es sey von was vor einem Thier es wolle, darunter: ist dieses nun mit dem Pech zergangen und fänget an zu fochten,

hen, muß man obgedachtes Pulver nach und nach einmischen, und ohne Unterlaß wohl einrühren, bis man siehet, daß es sich am Rühr-Holze Faden-weis, wie ein Serpentin aufziehet, und zur Probe ins Wasser geworfen, gleich verhärtet; hernach wird es in ein irdenes glazirtes Geschirre, an dessen Boden ein wenig Wasser ist, gegossen, und wenn es hart worden, zum Gebrauch aufgehoben. Wenn man diese Ritt brauchen will, muß man sie erklich mit einem grossen Hammer zerschlagen, hernach über einem Kohlfener zergehen lassen, und also warm verarbeiten, weswegen sie auch, zum Unterscheid der folgenden, eine warme Ritt genennet wird. Die kalte Ritt präparirt man gleicher massen von obernährten Pulvern, macht solche ziemlich dünne mit Rus- oder Lein-Öel an, und mengt ein wenig zerschnittenes Berg von Hanffe, und ein wenig Bocks- oder Ziegen-Anschlitt mit darunter; in diese dünne Ritt wird hernach ungeloschter durchgeschobter Kalk allgemach eingerührt, bis die Ritt weder an das irdene Geschirre noch an das Rühr-Holz sich mehr anhängt, auch nicht an den Händen klebe, daß man, als mit einem Wachs, damit umgehen, und dieselbe also kalt verarbeiten kan. Eine andere zu Holz und verschiedener anderer Materie in aller Witterung wohl dauernde Ritt wird also zubereitet: Man nehme ein schön Stücke ungeloschten Kalk, giesse in einem Geschirre ein wenig Wasser daran, daß er sauset und also abelöschet wird, daß er zerkrisset und zu trockenem Mehl wird, welches aufzubehalten, und folgender Gestalt zu verbrauchen. Wenn man nun 4 Loth schön weiß Kogaen: Mehl unter 3 Loth gedachten Kalk: Wehls wohl unter einander gemengt, wird 4 Loth Lein-Öel darein gegossen, wacker umgerührt, und zu einem Teig immerzu geknetet, inzwischen aber noch 3 Loth gedachten Kalk: Mehles nach und nach darein gestreuet, wenn es nun wohl abgeknetet, wird drey Viertel Loth saubere Baumwolle, jedoch nur Fäseln-Weisse darunter geknetet, dieser Teig mit einem Prüdel derb zerschlagen, und immerzu noch in die 6 Loth Kalk: Mehl zum trockenem hinzu gesprenget, bis er endlich so stark worden, daß er weder an den Prügel, noch weniger an den Händen kleben bleibet. Man kan aber dergleichen nicht viel auf einmahl machen, weil er balde erhärtet, doch lässet er sich etliche Tage in einem Keller erhalten, wenn man selbigen nur inzwischen mit was Lein-Öel ansuchtet, und bisweilen durchknetet. In der Schmelz-Kunst brauchet man auch vielerley Ritt, die Gefässe zusammen zu fügen und zu verstopfen, so, daß nichts darzwischen dringe, oder die stichtigen Geister daraus verrauschen können, diese aber und dergleichen andere mehr, daru auch diejenige zu zählen, woraus die Goldschmiede ihre getriebene Arbeit verfertigen, sind

von denen jetzt erzählet und bey dem Bau-Wesen gebräuchlichen ganz unterschieden.

Klafter, ingleichen **Taschen-Kraut** heißt eine Art Unkrauts, das dem Korn seine Nahrung und Wachsthum benimmt, so, daß es keine rechte vollkommene ausgewachsene Weizen bringet, und folglich wenig in Scheffeln giebt. Diese Pflanze wächst gerne in feuchten und kalten Boden, und da sie aus ihrem eigenen Saamen sich fortpflanzet, dieser aber bey seiner Reiffe gar leichte ausfällt, so vermehret sie sich sehr, wo sie einmahl an einem Ort eingewurkelt, welches gar leichte auch auf dem sonst reinesten Acker, vermittelst des Düngers geschehen kan, wenn sich selbiges mit darunter befindet. Das Kraut davon fressen die Schaaf im Stroh sehr gerne. Den Saamen aber dieses Unkrauts achtet das Vieh gar nicht, ausgenommen die Pferde, und wenn er geschrotet, auch das Schwein-Vieh. Bauhinus gedencket im Gegentheil, daß, wenn dieser von dem Vieh gefressen werde, selbiges häufig Laufe davon bekomme. Dieser Saame, wenn er unterm Korne mit gemahlen worden, macht nicht nur, daß das Brot ganz schwarz-blau aussiehet, sondern es bekommt auch dieses noch den Mangel, daß es nicht recht aufgethet, und mehrentheils Wasser-streulich und schliffig wird, doch essen es die gemeinen arbeitamen Leute gerne, indem es etwas süßlich schmecket; wer es nun unter dem Korne nicht leiden will, der kan selbiges, wie anderes Unkraut und Geringe am besten daraus bringen, wenn er das Getraide etliche mahl durch die Korn-Fese und das Rode-Sieb laufen lässet: Ist nun ja noch etwas in dem Saamen geblieben, so kan dieses, wenn es im Früh-Jahr blühet, vollends ausgejätet werden.

Klafter, siehe **Klafter**.

Klang, ist derjenige Klack, dessen Knoten von selbsten in der Sonne aufspringen, daß der Lein-Saamen heraus fällt, wenn er gesiebet wird, und wird zum Unterschiede des Drosches so genennet, da der Saame ausge-droschen wird. Jener giebt den meisten Saamen. Er soll auch länger wachsen, und eine zartere Heerle, wie auch dünner Holz am Halme haben.

Klapper, ist ein Instrument von Silber, Blech, Holz verfertiaet, oder von Drat mit Corallen zusammen geslochten, welches aus einem hohlen Knopff bestehet, der an einem Stiel fest gemachet, an welchem entweder kleine Schellen hängen, oder inwendig hinein gethan werden, um nicht nur mit dem Klang, - wenn man selbiges bewegt, die kleinen schreyenden Kinder zu schweigen, sondern auch durch deren Vorhaltung, weil sie gemeinlich äußerlich bunt, oder doch sonst ausgezieret, zu besänftigen und still zu halten.

Klapper-Rosen, **Glitsch-Rosen**, **Feld-Mag-Saamen**, **Korn-Mohn**, **Korn-Rosen** oder **wilder Mohn**, ist ein fast jederman bekanntes

Fanthes Gewächs, welches einen haarigen hohen Stengel, auf demselben aber eine hoch-rote Blume, gleich der einfachen Weib-Blume hat, und im Felde unter dem Getraide zuweilen in solcher Menge wächst, daß man meinet, das ganze Feld sey mit diesen rothen Rosen überzogen. Sie haben ihren besondern Nutzen in der Arzney, indem ein Wasser davon gebrannt, auch eine Tinctur, Syruy und Latwerge daraus zubereitet wird, welche alle die Hitze in Fiebern dämpfen, die Bräune und das Seiten-Stecken vertreiben, und wider die Schlaflosigkeit, dürren Husten und alle hitzige Brust-Beschwerden dienlich sind. Insonderheit dienet auch das Wasser, küßlich die Hitze und Entzündungen zu lindern, den Brand von der Sonnen aus dem Gesichte hinweg zu nehmen, und die Hitze der Augen zu kühlen. Zu heißer Sommers-Zeit giebt der mit Klapper- oder Kürsch-Rosen-Safft angemachte Wein eine sonderbare Kühlt- und Labung.

Klapper-Stein, siehe Adler-Stein.

Klare, nennet man in den Küchen eine jede mit etwas Mehl, Eiern, Milch, u. s. f. vermengte und gut gewürzte Lütche zu einem Essen. Es wird aber zu derselben allezeit die schlechteste Milch genommen, massen der Rahm und die gute Milch Fettigkeit an sich hat, davon die Klare schwer wird, darum muß auch zu dergleichen allezeit, nebst der schlechten Milch, Wasser, Wein und Weißbier genommen, und alles wohl unter einander gerührt werden. Man pfleget auch die eibe Klare zu ein und andern Back-Werk mit zu gebrauchen.

Klatschen, heißet nicht nur das gemeine Laster, wenn ein Mensch alles dasjenige, was er nur von einer und der andern Sache gedencket, oder was etwa von einem andern davon gedacht und ihm offenbaret worden, ohne Unterscheid einem jedem entdeckt; sondern man verstehet auch hierunter alles unnöthige und langweilige Unterreden des lieberlichen Gesindes, und anderer gerne müßig gehender Leute, weil eben dabei vielmahl unbedachtsam von Sachen gesprochen wird, daren dergleichen Personen zu reden nicht Ursache haben. Beide Arten sollen von einem klugen Haushalter unter seinen Leuten nicht verstatet, vielweniger aber weder eine noch die andere von ihm selbst ausgeübet werden, weil beyde wider die Regeln der Klugheit und der Billigkeit lauffen; denn es befördert ein Klatscher mehr seinen Schaden, als daß er einen Nutzen dabei antrifft; er macht sich verächtlich, und ziehet ihm zuletzt Verantwortung auf den Hals, zu geschweigen, daß er die ihm sonst nützliche Zeit so gar unverantwortlich darbey verschwendet und Abel anleget.

Klaunen, heißet man das gespaltene hornichte Theil an den Füßen des Rind-Schafs-Schwein- und Ziegen-Viehes. Wenn ein Stück Vieh einen Schaden daran bekömmt,

darff man sie nur zwischen den Klaunen mit warmem Del und Vech, so verhero durch einander zerlassen werden, wohl schmieren. Schiefert und spaltet sich das Horn an denen Klaunen, so muß man ihnen dieselben zuvor, mit Sals, Del und Wein-Esig unter einander vermischet, bähnen, darnach alt Schmalz im neuen Vech oder Harz zerlassen und darüber schlagen. Oder man schmieret ihnen das Gelencke unten am Fuß stüß oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweicht und ermilbert es das Horn, und nimmet die Sarunden weg. Wenn das Horn-Vieh Schaden und Schmerzen zwischen den Klaunen hat, so soll man Schwaß-Fett schmelzen, und dasselbe so warm darauf gießen, als es leiden kan, und denn einen Lumpen darüber nähnen; auch soll mans ein- oder zweymahl des Tages mit warmen Harn waschen, und mit Thran beschmieren. Oder man mischet Del und Vech unter einander, und schmieret sie damit. Das Klaunen-Fett, welches aus denen Klaunen des Rind-Viehes gesotten wird, ist sehr gut, die Schloffer an Thüren und Schieß-Gewehre mit einzuschmieren, und brennet sehr rathsam in Lampen.

Klaunen-Steuer oder Vieh-Steuer heißet diejenige Auflage oder Steuer, so an einigen Orten von allerley Vieh bezahlet werden muß.

Klebe-Kraut, ist ein wild wachsendes Kraut, welches seinen Nahmen daher bekommen, weil es aller Orten anklebt, dahero es auch von einigen Kleine Kletter genant wird. Es hat eine kleine Wurzel, und viele zarte, lange, vieredrige und rauhe Stengel, um deren Knoten rings herum sieben lange, schmale, rauhe Blättlein im Circel stehen, und gleichsam einen Stern formiren. Seine Blüthen sind sehr klein, weiß, und jede in vier Theile zerschnitten. Der darauf folgende Saamen ist gran, in der Mitten ein wenig hohl, und fast wie ein Nabel getalret. Dieses Kraut wächst allenthalben an Weiden, Hecken und Zäunen, auch in Feldern, und ist ein Feind aller Gewächse, an welche es sich hängelt, und sie zu Boden ziehet. Die auf den Alpen in Semten oder Semt-Hütten wohnende Sennen, oder Schweizerische Vieh-Hirten bedienen sich dieses Krauts, Haar und andere Unreinigkeit von der Milch zu scheiden. Der Safft von dem ganzen Gewächse eines Quintleins schwer mit Wein genommen, heilet die Biße giftiger Thiere, in die Ohren geträufft, verreibet das Wehethum der Ohren, (welches auch das von diesem Kraut desillirte Wasser thut) ingleichen das Seiten-Stecken, wenn man täglich drey- oder viermahl ein Quinlein davon einnimmt. Die zerquetschten Blätter Pflaster-weis übergelegt, stillen das Bluten der Wunden. Das Pulver vom gedörreten Kraut in die Wunden und Geschwüre gestreuet, heilet dieselben; das frische Kraut aber gefossen mit Schmalz in einem Tiegel geprägtelt, und zu einem

einem Pflaster gemacht, zertheilet und vertreibet die Kröpfe.

Klee-Neze, Klee: Garn oder Tage-Neze, sind eine Art subtiler von starkem ungezwirnten und ungleichten Garn, oder auch von Seiden gestrickter Neze, welche bey Tage auf die dazu gehörige Furcheln gekellet, und denn Abends, wenn es weder noch gar zu helle, noch allzu dunkel, bey stillen und heitern Wetter die Lerchen darinnen gefangen werden. Siehe Lerchen-Neze.

Klee, ist ein bekanntes Kraut, und treffliches Vieh-Futter, welches auf Wiesen und in Gärten, auch auf Aeckern und andern graslichten Orten wächst. Man säet ihn in die Brach-Felder und enträffete Wiesen, die man gerne verbessern will, denen seine Stopfeln, wenn solche nach beschehenem Abmähen untergepfüget werden, eine sehr gute Düngung geben. Er hat nach der Farbe seiner Blüthe unterschiedliche Beynahmen, und sind insonderheit der rothe oder braune, weiße und gelbe Wiesen Klee bekannt. Unter allen denen Arten des Wiesen-Klees hat der sogenannte Spanische Klee wegen seines besondern Nutzens in der Haushaltung billig den Vorzug, weil er nicht nur vieles und treffliches Futter vor die Pferde und Rind-Vieh giebet, und öfter als einmahl des Jahrs abgemähet werden kan, sondern auch etliche Jahre nach einander sich selbst besamet, und von seiner Wurzel wieder hervor wächst. Es giebt dessen zweyerley Gattungen, davon die eine gelbe Blumen hat, welche zwar von großer Fruchtbarkeit, aber in untern Gegenden Deutschlands noch nicht so bekannt ist, als der mit rothen Blumen. Dieser nun ist es, von dem man allhier die bekannt gewordenen Umstände, auf was für Art er nemlich gebauet, gesäet und genuket werden könne und müsse, zu des ernstigen und dievon noch nicht unterrichteten Haus-Vaters Nutzen, mit einzurücken für so nöthig als dienlich erachtet. Das Land zu diesem Klee-Saamen, wenn es zuver nicht mürbe genug ist, muß, wie sonst insgemein alles gute Land, so nicht gar zu sandig ist, und worin man Sommer-Gertrabe säen will vor dem Winter wohl gepfüget werden. Hernach muß man es im Frühling zwey- bis dremmahl (denn je öfter je besser) von neuem unspfügen lassen, damit das Land von allem Unkraut und Wurkeln fein rein, mürbe und los gemacht werde, gekalt der Klee in keinem festen Lande, sondern allein in mürben und lofen oder lückern Aeckern recht wachsen will; wie denn das auch die Ursache ist, warum der Klee in dergleichen Feldern, oder in Heide- und Sand-Ländern besser als in fett- und dichten Boden, so nicht genugsam mürbe gemacht ist, zu gerathen pflaget, weil ienes lucker und mürbe, dieses aber insgemein steiff und feste ist, darinnen sich die Klee-Wurkeln nicht recht ausbreiten, und also auch nicht gehörig treiben können. Nur ist mit dahin zu sehen, daß in dür-

ren Jahren der Acker Keuchtigkeit genug behalten, oder in Ermangelung dessen in etwas, doch nicht zu viel gewässert werden möge. Beym Aufsäen muß der Säemann die Hand nicht voll nehmen, noch wie ander Korn einstreuen, sondern man muß ihn nur zwischen drey Finger nehmen, und wie den Rüb-Saamen säen; worbey denn noch zu mercken, daß auch etlicher Orten Futter-Korn oder Wick-Futter, das ist, Wicken und Gersten, auch etwas wenigens an Haber durch einander gemenget, vorher ins Land gesät, und, nachdem dasselbe darauf zweymahl geezet, sofort auch der Klee-Saame hinein gestreuet, und das Land sodenn wiederum zweymahl überezet werde; so muß auch der Acker vorher sehr wohl und fett gedünget, der Dung wohl mit dem Acker vermengeset, und mit Flügen durchgerühret, aber kein Pferde-Mist dazu genommen werden: Denn sonst die Pferde den Klee nicht gerne fressen wollen, sondern allein mit kurzem Rüb- oder Schweine-Mist, welcher, je kürzer er ist, je besser und vorträglicher solcher dem Wachsthum des Klees seyn wird. Man muß auch um gedachten Wick-Futters oder Futter-Korns willen, und damit der Klee durch die Nacht-Fröste nicht verderben werde, den Klee-Saamen nicht zu frühe, sondern etwan acht oder vierzehn Tage vor dem ersten May verbesserten Calenders säen. Wird er sonst später um Pfingsten, oder wohl gar um Johannis gesät, wie viele thun, so kan es auch nicht schaden, sonderlich wenn das Land sauer und wasserig ist. Wenn denn gegen die Erndte das Futter-Korn oder Wick-Futter grün abgemähet und verfüttert worden, so fängt auch allgemählig der Klee an hervor zu wachsen, davon man doch den ersten Sommer wenig gebrauchen kan. Es muß aber besagtes Wick-Futter nicht zu lanze wachsen, sondern wenigstens abgemähet werden, ehe die Lehren herfür schießen, damit der Klee Luft bekommen und wachsen könne, welches, wenn es in Acht genommen wird, kan man das Futter-Korn den ersten Sommer noch einmahl abmähen, da sich denn schon etwas Klee mit findet. Zum drittemahl aber muß im ersten Jahre nichts gemähet werden, es wäre denn ein recht fruchtbarer Sommer, und warmer Herbst, daß er vor dem Winter ein wenig wieder wachsen könne. Im Anfang des Winters, wenn die Erde hart gefroren, muß man den Klee wohl mit Mist zudecken, welches ihn vor der Kälte beschützet und anbey dünget. Im Frühling, so bald es ein wenig abgetrenget, harket man dasjenige, was an Stroh und dergleichen auf dem Klee liegen geblieben, wieder herab, und schneidet oder mähet den Klee, so oft er wieder gewachsen, welches öfters in fruchtbaren Jahren vier oder fünf mahl in einem Sommer geschehen kan. Weil dieser Klee ziemlich geil, als wird er von den Pferden nicht achtet, ehe er nicht sein groß ist, und seine Blumen hat; den Schweinen aber stet

het er sehr wohl an, wenn er noch jung und weich ist, und wird von ihnen sehr gerne gemessen. Wer nun seine Pferde, Ochsen oder Kühe im Sommer damit füttern will, der schneidet den Klee auf einer Futter- oder Häckerlings-Hackel Furk, und mischet ihn mit Stroh-Häcksel, so viel oder wenig, als es einem beliebt, welches die Übung schon weiter lehren wird. Vor die Pferde, damit sie im Sommer nicht zu dünneleibig werden, mischet man auch trockenes Heu darunter, wenn man den Klee nicht klein schneiden will. Wenn man auch im Sommer den Klee in einer Hackel-Lade klein schneidet und trocknet, kan man zu Winters-Zeit solchen unter den von Stroh geschnittenen Häckerling mischen, und die Pferde damit füttern, wie an vielen Orten gaus gemein ist. Damit man aber auch bey der Art des Saamens bleibe, lässet man jährlich im Frühling einen Ort unabgeschnitten stehen, und wenn die Blumen dürrer oder reif sind, mähet oder schneidet man den Klee-Saamen ab, legt ihn an einen trockenen Ort, und flopffet den Saamen aus zum Gebrauch. Wenn der Klee nicht mehr solgen will, welches nach Verfließung dreier, oder zum höchsten vier Jahren zu geschehen pflaget, alsdenn kan man auf das Land, wo der Klee anstanden, Lein-Saamen säen, da denn überaus schöner Flachs zu wachsen pflaget, ohne daß das Land im gerinastem gebüget werden darf. Unter dem kleinen braunen Wiesen-Klee wird zuweilen vierblättriger gefunden, welcher von dem gemeinen Mann zu allerhand Aberglauben gemisbraucht wird. Der Hopffen-Klee hat gelbe Blumen, welche wie Hopffen-Blüthe aussehen. Der Biber-Klee, davon an seinem Orte bereits Meldung geschehen; der Geiß-Klee, Gilden-Klee oder Leber-Kraut; der Hasen- oder Ragen-Klee; der Sauer-Klee; der Stein-Klee; der Schnecken-Klee; der Raupen-Klee, ist unter besagten Benennungen beschrieben zu finden. Der Igel-Klee ist von des letztern Art, außer, daß die Knöpfelein, darinn der Saame liegt, nach den licht-gelben Blumen flacht und gleich einem Igel rauch werden. Alle diese Gattungen Klees müssen im April gesät werden, und wollen guten feuchten Wiesen-Grund und genugsame Sonne haben. Unter die zaserigen Winter-Gewächse gehören der Herz-Klee, der Leber-Klee mit gefüllten Blüthen, der Americanische Klee mit langen Blättern, und der vierblättrige Klee, dessen Blätter oben schwarz-braun, und gemeinlich vier, oft auch mehr beisammen stehen. Diese müssen durch Zerrißung der Stöcke vermehret werden. Sonderlich ist der sogenannte Spanische Klee ein schönes Futter-Kraut. Nur will er guten Boden haben, und ziehet das Land aus. Hiervon ist in der oeconomischen Lehenden wieder aufzuleget, im 1 Stück, eine seine Abhandlung, auch hat D.

Rünhold in der oeconomia experim. davon gehandelt.

Kleeber oder Kleeber, werden diejenigen Leimen-Arbeiter genennet, welche das Kleeberwerck fleißig zu tractiren wissen. Es befehlet aber vornemlich ihre Verrichtung darinnen, daß sie den Leim zum Kleeberwerck einweichen, wohl durchtreten, damit die groben Steine herauskommen, aut frisch Stroh kurz hacken, und ebenfalls ordentlich darunter treten; wenn sie nun die Fugen in die Balken gehauen, das Holz darnach geschnitten, gehalten, zugespizet und nach den außgemeiselten Fugen gehauen, werden von ihnen die Stäben ausgeklebet, gestrichen und gleich gemacht. Sie pflegen ihren Gehülffen, die sie als Meister angenommen haben, auch täglich einen Groschen abzukürzen. Von einem Felde in einer Wand anzuflehen, wenn es zu doppel, bekommen sie 8 bis 10 Pfennige, auch wohl vor groß und klein einen dem andern zu Hülffe aufs höchste einen Groschen; von gewundenem Estrich oder einem Winkel-Boden vor die Elle auch einen Groschen, vor eine Wellerwand anderthalb Ellen dicke bis fünf Ellen hoch, wie auch eine Kutze, so acht Ellen lang gerechnet, 30 Groschen bis auf 36 Groschen. Von einer Fluhr-Wand, die acht Ellen lang, viertelhalb Ellen hoch, fünf Viertel breit oder dicke, bekommen selbige die Helffte, das ist 15 bis 18 Groschen.

Kleeberwerck, heißet man, was entweder ganz von Leimen mit untermengtem Stroh gebauet wird, dergleichen die um Höfe und Gärten auf dem Lande gesogene Fluhr- und Weller Wände, davon auch vieler Orten ganze Häuser erbauet anzutreffen, ungleichen die Back-Ofen sind, oder es heißet auch dasjenige Kleeberwerck, wenn die von Holz abgehundenen Wände und Decken eines Hauses, Stalles, Scheune, Rauch-Kammer und dergleichen mit kleinem Holze ausgefackel, und mit Leimen, der gleichfalls vorher mit Stroh wohl durchgearbeitet seyn muß, dicht, und der äußern Seiten des Holzes gleich verschmieret und ausgeklebet wird; welche Arbeit entweder einfach, so nur auf einer Seite das Kleeberwerck mit der Flucht der hölzernen Wand fortgehet, oder man nennet es doppelt, wenn eine Wand auf beyden Seiten belegen und ausgeklebet wird. Wenn die Stach-Hölzer mit Kleeberwerck umwunden, und die Balken also damit ausgefüllt werden, nennet man dieses einen Winkel-Boden. Die beste Zeit hierzu ist im Mayo und Junio, weil der Leimen in diesen beyden Monaten balde trocknet, und nicht leichtlich reisset; sollte es aber in kaltem Wetter vorgenommen werden müssen, kan das Wasser zum Einmachen warm genommen werden. Es muß aber der zu dieser Arbeit gehörige Leimen im alten Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken.

Kleeden, siehe Gleen.

Kleib,

Kleid, heist bekannter massen im weitläufigen Verstande alles dasjenige, was zu Bedeckung des menschlichen Körpers, oder auch eines gewissen Theiles von demselben dienet, soiglich pflaget man nicht nur so rar das äusserere Geburts-Häutlein, mit welchem ein ungeböhrtens Kind im Mutterleibe umgeben, und rund herum an der Nachgeburt hangend zu finden ist, ein Klerogen zu nennen, sondern es gehören in diesem Fall auch hierzu alle Bedeckungen des Hauptes und die Bekleidungen der Füsse; insonderheit aber versteht man sonst unter einem Kleid nur die Erücke, wovon man den Leib, Kopf und Füsse davon ausgenommen, zu bedecken pflaget. Diese sind demnach erstlich Mannes-Weibes- und Kinder-Kleider; hiernächst aber werden sie ihrem Gebrauch nach auch eingetheilet in Ober- und Unter-Kleider; in Sommer- und Winter-Kleider; in nächtliche und Feyer-Kleider; in Jagd-Weise- und Trauer-Kleider u. a. m. Endlich sind sie auch unterschieden nach den Nationen und Völkern, so daß ein Spanisches anders, als ein Französisches, und dieses wieder anders als ein alt Deutsches u. s. f. ja auch unter diesen distinguirt sich ein jeder Stand der Personen von dem andern. Ein Haus-Vater und Haus-Mutter sollen sich und die Ibrigen nicht über ihren Stand, noch nach einer jeden leichtsinnigen Veränderung der Moden, sondern so, wie es der Wohlstand und die Nothwendigkeit erfordert, reinlich kleiden, gestalten es ein Zeichen der Leichtsinigkeit und eines unachtzamen Gemüthes ist, wenn man entweder etwas sonderliches und ungemeynes in Kleidern sucht, oder keine Reinlichkeit noch Wohlstand beobachtet; dahingegen, wenn man mit einem reinlichen und wohlstandtaiden Kleide aufsiehet, soiches ein Zeichen so wohl eines innerlich wohlgeordneten Gemüthes, als auch eines äußerlichen Fleisses der Erbarkeit ist. Bey einer Hauchhaltung wird vor einen besondern Vortheil gehalten, wenn man dasjenige im Hause wohlfeiler und dauerhafter fan machen lassen, was man bey Krämmern, Kauff- und Handwerks-Leuten ausnehmen und theuer bezahlen müste. Solchemnach läst ein sorgfältiger Haus-Vater und vernünftige Haus-Mutter ihre Wolle, Flachs, Vock-Ziegen-Schaafe- und Kalb-Felle dergestalt zubereiten und verordnen, daß sie solche zu ihrer und der Ibrigen Bekleidung nützlich anwenden können. Die saubern Kleider sollen in denen Kleider-Kästen oder Schräncken, und damit sie keine Ranzeln kriegen, oder sich abliegen, lieber aufgehendet, als übereinander geleset, nicht weniger, wenn dieselben um der Motten, Schaben und Feuchigkeit willen bey warmen Sommer-Tagen ausgehängt werden, hiernächst wieder ordentlich zusammen geleset und an ihrem gehörigen Orte verwahrt werden. Die Kleider vor denen Schaben zu verwahren, soll man Campher in Tüchlein einbinden und in den

Kasten oder Schrank unter diese an etlichen Orten hinlegen, daß der Geruch davon durchaus gesüret werde. Etliche nehmen welches Rus-Laub, dörrnen es sauber, und legen es unter die Kleider, oder gedörrten Wermut, oder im ersten Frühling grabene Baldrian-Wurzel, oder auch Wein-Kraute, Farren-Kraut oder Stab-Wurz zc.

Kleider-Bürste, siehekehr-Bürste.

Kleine, die Bauern heißen die Aehren und Stärkeln, welche sich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben, oder mit den Dresch-Flegeln abgeschlagen, und von dem ausgedreschenem Getraide abgerechnet worden, das Kleine, so von ihren fleißig zusammen gehalten und den Wagen-Kossen gegeben wird, siehe Abrechling. Was bey denen Köchen das Kleine von der Gans und dem Hasen genennet werde, ist unter diesen Worten zu finden.

Kleine Kletten, siehe Klebe-Kraut.

Kleine Magd, siehe Magd.

Klein-Encke, siehe Encke.

Kleinjährig, wird vom harten und festen Holze gesagt. Siehe Jahre.

Klein-Knecht, siehe Encke.

Kleister, wird zum Unterscheid des Leimes, der aus Leder, und was diese Art hat, gesotten worden, diejenige fauchte Materie genennet, welche man aus Mehl oder Stärke durch das Wasser und Sieden also auf verschiedene Art zubereitet, daß sie nicht von einander fällt, und diejenige Sachen, so man damit bestrichen, fest auf einander gedrucket, wohl zusammen hält.

Klemmen, ist eine in Spanien gewöhnliche Art die Pferde zu castriren. Suche Wal-lachen.

Kleppel, Klöppel, ist ein nach der Chur-Sächsischen Jagd-Ordnung fünf Viertel Ellen langes, und in der Runde eine Viertel Elle dickes Stücke Holz, so denen Jagd- und Forst-Ordnungen zu Folge ein jeder, der auf dem Lande Hunde hält, und solche nicht an Ketten leset, inaleichen die ihrem Handel nachgehende Fleischhauer oder Metzger, so wohl als die Hirten und Schäfer ihren Hunden anhängen sollen. Die unackleppelten Hunde werden von denen Jägern und Forst-Bedienten, wenn sie solche auf der Resier antreffen, todt geschossen, diejenigen aber, denen die Hunde gehören, mit der in gedachten Ordnungen darauf gesetzten Strafe angesehen. An vielen Orten sind die Unterthanen verbunden, dergleichen Klöppel bey denen Forst-Weisern oder Ober-Forstern zu lösen.

Kleppel, heißen auch diejenigen Instrumente von Holz, Horn und dergleichen glatt gedrehten Materie, vermittelst derer allerley Spizen, Canten, Säckchen, Schnüre und dergleichen mehr nach einer gewissen Ordnung oder vorgerissemem Muster oder einem

Kleppel: Küßen aus Zwirn, Gorn, Gold- oder Silber: Fäden auf das künstliche zusammen geschlungen oder geflechtet werden. Die Art und Weise aber, da unter vielältiger Fortsetzung und Umschlingung der Fäden um die Nadeln, die fast unzähligen Veränderungen in einem schönen Muster heraus gebracht werden, heisset man das Kleppeln.

Klepper, Reit: Klepper, ist ein Pferd mittelmäßiger Taille, welches zum Reiten, Hetzen, Waiken und dergleichen Berrichtungen gebraucht wird. Hierzu pfelet man zwar wohl die Land: Pferde, und aus denen Gesfüllen die geringsten, oder auch Ungarische Pferde zu nehmen; weil aber diese letztern nur in der Ebene dienen und dauern können, in bösen tiefen Wegen aber bald erliegen, so werden die Siebenbürger und andere in gebirgigten Orten gefallene und erzogene für besser und dauerhafter gehalten, weil sie in die bösen Wege besser taugen. Die Zelter und Paß-Gänner, wie man sie insgemein nennet, sind wohl bequem für das Frauenzimmer und alte Leute; sind aber besser einen kurzen Weg zu verrichten, als auf eine weite Reise, nicht allein weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag die andern neben ihnen gehenden Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch, weil sie, wenn sie müde werden, gerne einreichen, stossen und straucheln, ja wohl gar aus Maul fallen. Also wird ein Pferd, das einen guten Land: Schritt gehet, ein lindes Maul hat, und nicht sehr ist, vor den besten Klepper gehalten. Da muß nun ein Reisender gute Aufsicht haben, damit seinem Pferde, am Beschläge, am Zeug, am Futter und an der Wartung nichts abgehe; zuletzt wenn das Pferd bald in das Quartier kommt, soll man es nicht stark erhitzen, oder wenn dieses ja geschehen, nicht gleich darauf stille stehen, sondern ehe es in Stall kommt, noch einige Zeit herum führen lassen; hiernächst ist auch zu merken, wenn man in die Herberge kommt, daß man es vorher wohl abkühlen lasse, ehe man es absattle, fittere und träncke, fleißig zu den Eisen sehe, ob sie feste liegen, ihnen zur Nacht fleißig einschlage, die Müdigkeit ausziehen, die Schenkel mit warmem Wein oder Bier gegen den Haaren wasche, mit reinem Stroh sauber abtrockne, und endlich den Klepper fleißig und rein fittere. Wenn man zu Mittag: Zeiten einkehret, soll man denselben bisweilen Brot in Wein oder Bier geweicht zu freßen geben. Hätte das Pferd ohngefehr unterweges ein Eisen verlohren, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, und alles unebene und schiefferigte glatt und gleich machen, so wirds denselben nicht schaden, wird solches auch den Huf nicht vertretten, bis man an eine Schmiede gelanget. Wenn man bey weichem Schnee: Wetter stark reisen muß, und der Schnee sich einballet, so eine grosse Verhinderung giebet,

soll man Umschlit zwischen das Eisen und die Hüße einräumen, oder die Hüße oder Hüße innen: und aussenwendia wohl mit schwarzer Seife reiben, so wird sich desselben Tages kein Schnee einballet.

Klette, ist ein bekanntes wildes Kraut, welches gerne an dürren und mageren Orten auf Feldern und Wiesen wächst. Sie wird eingetheilet in die grosse und kleine Kletten. Die grosse Klette, so auch Ros: Klette genennet wird, hat hohe, runde, weiß: und etwas braunlichte Stengel, lange und sehr breite oben schwarz: grüne, unten aber rüthen: farbne Blätter. Die Stengel haben viel Neben: Zweige, an denen die Kletten: Knospe mit vielen gebogenen Häcklein, womit sie sich an die Kleider hängen, wachsen. Diese Knospe blühen lichtbraun: roth. Der Saamen ist lang und grauer Farbe. Die Wurzel schlecht, lang, auswendia schwarz und inwendia weiß. Die jarten Stengel von den jungen Blättern werden im Frühling zur Speise gebraucht; und ausser den gewöhnlichen Salaten kan man auch im Frühling die Stengel von den grossen Kletten nehmen, die grosse äussere Rinde hinweg thun, und das übrige wie einen Spargel abbrähen, darnach in Eßig, Del und Pfeffer wohl einmachen. Man kan sie auch warm in Butter kochen. Die frischen Blätter übergelegt, ziehen die Feuchtigkeit aus geschwollenen Füßen, heilen alte Schäden, löschon die Hige, und lindern die Geschwulst. Das Kraut und die Wurzel frisch und grün zerhackt und in Butter gekocht, geben eine herrliche Brand: Salbe ab, welche oft übergeschmiert, die vom Feuer verbrannten Glieder bald wieder heilet und den brennenden Schmerzen geschwinde stillet. Die Wurzel mit Zucker eingemacht oder candirt, ist ein treffliches Mittel wider den Stein und rothe Nier; mit Sals gestossen und übergelegt, heilet sie den wütenden Hund: Biß; die Wurzel frisch gestossen, oder in Wasser gesetzt und als ein Pflaster übergelegt, lindert die Schmerzen der Glieder, und heilet die Verrenckungen; in die Laugen gethan, und den Kopf damit gewaschen, machet sie das Haar wachsen. Die Schäfer pflegen denen hustenden und Lungenfüchtigen Schaafen, die Wurzel klein zerschnitten, unter ihr Futter mit zu gebrauchen. So ein Vieh hoch ist, oder sonst Gebrechen an der Lungen hat, soll man ihm Kletten: Wurzel, Wohltaemuth, Baldrian und Enkian unter dem Futter zu freßen geben. Aus der Wurzel wird ein Wasser gebrennt, welches den Schweiß befördert, und in giftigen Kranckheiten, sonderslich aber wider die Pest mit grossen Nutzen gebraucht wird. Wenn man solches Wasser aus dem Kraut and der Wurzel doppelt destilliret, (welches im Monat May oder zu Ende des August: Monats geschehen soll) so hat man ein treffliches Mittel wider das Pest: dagra; man wärmet es nur ein wenig auf dem Kohlfener, tuncet ein zart leinen Tuch

darein, und schlägt es über die Wodagrüßen mit schmerzhafter Entzündung und Geschwulst gefränkten Glieder, so wird der Schmerz in wenig Stunden sich verlieren, und dem Patienten bald wieder auf die Füße geholfen seyn. Die

Kleine Klette, so man auch Bettler = Läuse, Spig-Klette oder Igel's Klette nennet, hat einen Ellenbogen hohen, festen, eckigten, und mit vielen Luffelein besprengten Stengel. Es ist aber nicht mit Klebe-Kraut, so auch kleine Klette heißt, zu verwirren, davon der Artikel Klebe-Kraut nachzusehen. Von jenem sind die Blätter den Nelken = Blättern etwas gleich, lind, weich, Afsch = Farbe und zerkerbt, am Geschmack der Garten = Kresse ähnlich; die Frucht ist rund, in Größe einer kleinen Oliven, stachlicht wie ein Igel, und hängt sich an die Kleider. Die Wurzel ist roth und zäferich. Dieses Kraut wächst gerne auf allen Hof = Stäten, hinter den Hänen, wie auch auf den Brach-Äckern, und hat fast alle Tugenden der grossen Klette; absonderlich aber dienet die Wurzel für die Krätze und alle Unreinigkeit der Haut; der Saamen in Wein, oder, welches noch besser, in Aqua vitæ eingenommen, ist sehr gut wider den Stein, dergleichen Wirkung auch das Kraut nebst der Wurzel hat, wenn man solche zur Zeit, da die Kletten blühen, frisch ausnimmt, in Wein siedet und davon trinkt.

Kletten-Stange, ist beym Voaelfang eine lange Stange, welche man, im Früh-Jahr die Grienike, Kreuz-Vogel oder Krumm-Schnäbel; im späten Herbst aber Simpel oder Blutz-Finken, Zeisige und Meer-Zeisige mit Leim-Spindeln darauf zu fangen, gebraucht. Diese Stange, die ohngefähr neun bis zehn Ellen hoch seyn soll, gehet unten auf einem in der Erde fest gemachten Stock in einem Gewerbe, daß man sie auf eine nicht weit davon stehende Gabel niederlegen und wieder aufrichten kan; oben an die Spitze der Stangen wird eine Gabel mit drey Zacken gebunden, und in selbige, vermittelt gebohrter Löcher, ohngefähr zwanzig bis vier und zwanzig Leim-Spindeln gesteckt, welche wie kleine Neflein hervor gehen. Weiter unter dieser Gabel an der Stange ist ein grüner Busch angebunden, und in selbigem ein paar Vogel-Häuser mit Lock-Vögeln anehänget; unten etwa Manns = hoch von der Erden siehet noch ein dickerer Busch, in welchem ebenfals etliche Vogel-Häuser hangen. Wenn nun obgedachte Vögel vorbei streichen, und die Lock-Vögel hören, fallen sie ganz willig an, und sonderlich die Meer-Zeisige in grosser Menge, da man denn die Stange niederläßt, und was nicht selbst herunter fällt, von denen Leim-Spindeln abnimmt, die Spindeln abputzet oder neue einsetzet, und die Stange wieder in die Höhe richtet.

Kleyen, heißen die klein gemahlten, und vermittelt des Beutels von dem Mehl absonderten Wälge des Getraides, als

Weizen, Korn &c. welche man in einer Haushaltung gar nützlich gebrauchen kan, indem man solche denen kalbenden Kühen, Sog = und Abfesse = Kälbern, Schweinen und Ferkeln, Gänsen &c. unter das Futter oder Getränke zu mengen, und dadurch ihren Wachsthum zu befördern pfeget. Von vier Scheffeln Getraide rechnet man einen Scheffel Kleyen, welchen man nebst dem Mehle aus der Mühle zurück bekommen muß.

Kleyen = Bier, siehe Cofent.

Klebel = Kleppel, ist ein groß Stücke Holz, vermittelt dessen, indem es von dem Wendel an immer weiter fortgerücket wird, das Zündloch durch die daran gelegt gewesene Scheite in dem Kohlen-Reuler formiret wird. Siehe Kohle.

Klippfisch, siehe Stockfisch.

Klistier oder Clistier, ist eine Einspritzung in den After = Darm, um damit den Leib zu eröffnen. Die Materie ist entweder abführend oder lindierend, oder stärckend. Es muß dieselbe nicht zu heiß seyn. Man brauchet eine Klistier = Spritze darzu. Warm Wasser und Salz ist schon ein Klistier. Sonst hat man viele andere Compositiones. Man hat auch besondere Mutter = Klistiere in Mutter = Beschwerden.

Klobe, ist ein gewisses Gebünde im Flachs, welches zwölf Rauten oder Reisten in sich hält. Dergleichen Kloben Flachs werden jährlich viel tausend aus Währen nach Schlesien und Sachsen gebracht, aber nicht nach dem Gewichte, sondern nach dem Gesichte zu sechzehn bis zwanzig Ergschen, auch wohl vor einen Reichsthaler die Klobe verkauft, und in langen, kurzen, und Mittel = Flachs eingetheilet.

Kloben, ist ein hölzernes Instrument, womit man allerhand kleine Vögel, insonderheit aber die Meisen zu fangen pfeget. Es bestehet solches aus zweyen langen, der Länge nach dergestalt ausgegrabenen Stecken, daß die Höhe des einen Stecken sich in die ausgegrabene Tiefe oder gestossenen Satz des andern ganz genau hinein füge. Unten werden beyde Stecken etwas zugeschnit, und hierauf in ein rundes vom Tischler oder Drechsler hierzu bereitetes Holz geioffen, wobey sich beyde Theile von einander sperren. Hierauf verziehet man besaage zwey Theile des Klobens mit starcken Schnürlein, womit sie so genau zugezogen werden, daß sie auch ein Haar fest halten mögen. Kommt nun die Meise oder ein anderer kleiner Vogel auf einen solchen zubereiteten und zum Loch der Hütten hinaus gerichteten Kloben, so ziehet der Vogelsteller zu, fängt den Vogel bey den Klauen, und ziehet ihn zur Hütten hinein. Diese Hütte, welche eine

Kloben-Hütte, oder weil man solche mehrertheils zum Meisen = Fang gebraucht, eine Meisen-Hütte genennet wird, muß von grünen Sträuchern, und nach Beschaffenheit des Orts, entweder im Wald auf der Erden, oder dafelbst

dasselbst in die Höhe auf drey nicht weit von einander stehende große Bäume, oder auch ohnweit einem fließenden Wasser, wobei viel Weiden anzutreffen, erbauet werden: Denn bey Weiden = Büschen hatten sich die Meisen besonders gerne auf, zumahl so ein Wald nicht weit davon abgelesen ist. In etlichen Orten bedienen sich die Vogel = Käuer einer Hütten, die nicht fest gemacht ist, und ohne Mühe und Beschwerlichkeit kan fortgetragen werden. Selbige ist so wohl mit leichten Stangen und Latten = Holz zusammen gefüget, als mit grüner Wachs = Leinwand überzogen. Horet man den Vogel von ferne singen, so wird die Hütte mit dem Kopfe aufgehoben, und so man ohnweit dem Ort und Stand des Vogels kommt, wieder abgesetzt, der Kloben zu dem deswegen durch die Hütten gemachten Loch hinaus geschoben, und auf den Vogel solchergestalt gelauert. Der Wendemann hat einen oder mehr Lock = Vögel bey sich, nebst zweyen von Kleinen Gänss = Weimeln oder auch nur von Federkielen verfertigten Meisen = Pfeiflein, deren eines höher, das andere gar um ein wenig niedriger gestimmt seyn muß, mit diesem letzteren macht er der Meisen gemeinen Ruff, mit dem ersten aber bisweilen, jedoch seltener ihr Geschrey, das die Wend = Leute und Vogelsteller Trizippe nennen, nach. Wenn nun die streichenden Meisen diesen Ruff hören, fliegen sie alsobald der grünen Hütte zu, und weil sie keine bequemere Stelle sich nieder zu lassen finden können, setzen sie sich undachtsam auf den halb aufgehobnen Kloben, daß sie mit denen vordern oder der hintern Zähnen in die Klufft oder Spalte des Klobens eingreifen. So bald der Weydemann oder Vogelsteller diese angekommene Gäste mercket, ziehet er das durch den Kloben gehende Schnäblein an, und klemmet der Meisen ihre Zähnen so feste, daß sie nicht ausreißen mag, zuckt sie aber alsobald durch das Fensterlein oder Loch zu sich in die Hütten, und die andern Meisen sind so thöricht, daß sie diesen Betrug nie merken, sondern ie mehr die andern, so gefangen und gewürget werden, schreyen, ie begieriger und blinder steigen sie zu.

Kloben, ist auch die Art eines hölkernen Hebezeuges, das aus einer Scheiben bestehet, die sich um einen Nagel oder Volken in einer Flasche bewegen läset, darüber ein Seil, so in einer auf der außeren Fläche der Scheiben halb weit runden eingedrehten Riefe liegt, gezogen und vermittelt dessen eine daran gehangene Last fortgezogen werden kan.

Kloben = Holz, siehe Holz.

Klöppel, siehe Kleppel.

Klöße, Knöpflein, Knötlein, sind runde aus allerhand Fleisch, Fischen, Semmeln, Mehl, Hesen und Gewürs in beliebiger Größe bereitete Bälle oder Kuglein, welche hernach gar gesotten oder in Butter gebacken, und theils besonders in einer Brühe aufgesetzt, theils an gemischte Essen,

Potages und deraelichen verbraucht werden. Bey ihrer Zubereitung ist vornehmlich darauf zu sehen, daß sanderlich das Fleisch, so man dazu nimmet, genugsam klein gehacket, sie aber selbst wohl gewürket und fein lucher gehalten, auch sodenn mit einem Rühr = Köffel, so viel möglich, rund geformet werden, welches ein geschickter Koch gar leichte werckfellig zu machen weiß. Zu denen aus Fleisch zu bereittenden wird ein derbes Stück genommen, alle Häutgen und das Gedere davon geschnitten, und dieses sodenn nebst etwas Nieren = Salz ganz klein gehacket. Hierauf schläget man einige Eyer daran, und mischet in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel darunter, das Gewürs dazuy ist Salz, Ingber, Pfeffer und Muscaten: wenn dieses alles nun wohl durch einander gerühret, und die Klöße gebria formiret, kochet man sie in etwas Fleisch = Brühe, und will man dieses dazuy ein wenig dickleicht haben, wird etwas Mehl daran gebrennet. Die Klöße aus Fischen machet man folgender Gestalt: Es wird von dem Fische, z. E. dem Hecht, wenn er gehörig geschuppet und vorbereitet, entweder gleich so roh, oder nachdem die Helfste davon abgestotten, alles Fleisch abgehohlet und von den Gräten gesamlet, auch mit einem Schneide = Messer beydes so rohes als abgestottenes ganz klein geschnitten, hierzu thut man eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, etwas gerührte Eyer, nebst Salz, Ingber und Muscaten, stößet es ganz klar in einem Mörtel ab, alsdenn machet man die Klöße und verfähret ferner damit also, wie man sie zu verbeissen gedencket, entweder allein in einer Brühe, oder zu Potages, Ragouts und dergleichen. Klöße aus getrockneten Kirschden oder Pflaumen bereitet man also: Es wird dieses Obst zuvörderst sauber gewaschen, und in etwas Wasser weich gekocht; nach diesem thut man die Kerne davon, reibet das Fleisch fein klar, mischet geriebene und in Butter geröstete Semmel darunter, schläget ein paar Eyer dazu, würket dieses alles mit Nelken, Zimmet, Citronenschalen und vielen Zucker, formiret aus dieser Masse Klöße, bestreuet sie ein wenig mit Mehl, und bäcket solche fein röch aus Schmalz. Zulezt seihet man die Brühe, darinnen zu erst das Obst gekocht, durch einen Durchschlag im Tiegel, gießet etwas guten Wein dazuy, würket es mit nur gedachter Würze, setzet die gebackene Klöße dahinein, und läset sie noch ein wenig kochen. Rase = Klöße werden dergestalt verfertigt: Man rühret unter guten frischen Quark nach Gutdüncken etwas Mehl, schläget 2 bis 3 Eyer daran, salzets ein wenig, thut etwas Saffran nebst einem halben Pfund zerlassene Butter dazuy, und machet dieses alles mit guter Milch zu einem Teig, aus diesem formiret man alsdenn die Klöße, setzet selbige in eine mit Butter wohl bestrichene Brat = Pfanne, und bäcket sie darinnen im heißen Ofen. Semmel Klöße bereitet also: Man nimmet ein ziemlich Theil geriebene Semmel.

mel, schläget einige Eyer darein, leset ein halb Pfund Schmalz darzu, würket dieses mit Salz und Muscaten, würket es wohl unter einander zu einem steiffen Nus, formiret daraus die Klöße, und kochet sie endlich in Wasser oder Fleisch-Brühe gehörig ab; beim Anrichten beireicht man eine Schüssel mit Butter, thut die Semmel-Klöße daran, gießt ein wenig von der Brühe daran, streuet etwas Muscaten darüber und decket sie mit einer andern Schüssel zu, daß sie noch ein wenig dämpfen, s. i. g. Oder man macht geriebene Semmel mit gutem Rahm an, schläget einige Eyer darein, würket es mit Salz und Muscaten, rühret etliche Messerspitzen Mehl darunter, daß es ein fester Semmel-Zeit werde, alsdenn formiret man daraus die Klöße, bäcket selbige aus heißem Schmalz fein Gold-gelb, sollen diese nun fein auflaufen, so setzt man gute Milch zum Feuer, würket die heiß gebackene Klöße dahinein, und läßt sie darinnen eine weile kochen. Diese Klöße richtet man endlich in eine Schüssel an, und gießet darüber entweder eine gute Wein- oder Rahm-Sosse. Die gemeinen Klöße bestehen aus einem Teig von Mehl mit oder ohne geriebene Semmel und Eyer darunter, wenn sie gut werden sollen, würfflich geschnittene und in Butter aerstete Semmel, oder gar auf eben solche Art geschnittenen Speck aemmenet, diese werden in gesalzen Wasser, Schinken-Brühe und dergleichen gekocht und also verpfeiset.

Klopfen, werden die gevorschlachte, das ist ohnaufgebunden zu beyden Seiten abgedroschene oder vielmehr nur ausgeklopfte Garben aenennet, welche man nachgehends noch einmahl anzulegen, aufzubinden und völlig auszudreschen pfeiget.

Klopfen, ist eine Arbeit, so mit dem Flachß und Hanff vorgenommen wird, da dieselben, nachdem sie entweder in der Flachß-Darre bey der Hitze des Feuers, oder an der Sonnen abgedörret worden, mit runden Schlägeln tapffer geschlagen und abgeklopffet, und also zur folgenden Arbeit, nemlich zur Breche, vorbereitet werden.

Klopfen oder **Lähmen**, ist eine Art die Pferde zu wallachen, wenn man nemlich diejenigen Saamen Adern, welche von denen Nieren in die Seiten gehen, entweder durch einen gewissen Werkzeug aantz abzwickt, oder mit einem hölkernen Hammer tödlet und zerquetscht. Diese Art wird vor schmerzlicher und gefährlicher als der Schnitt gehalten, ist aber doch in Spanien sehr gebräuchlich.

Klopff-Zengst, heisset ein auf nächst vorher beschriebene Art behandelter Hengst, oder Pferd männlichen Geschlechtes. Diese Klopff-Zengste scheinen aantz zu seyn, und nennen die Spanier solche Cavallos fabios, witzige Pferde, weil sie, wie alle Wallachen, nicht unmaestum und toben, sondern still und sittsam sind. Sie achten des Trabens nicht, wie die Henaste pflegen, sondern gehen einen saufften guten Schritt,

auch einen sätern Galopp als ein Henast, wiehern aber doch so muthig als ein Hengst.

Klopff-Jagen, ist eine Art ohne Hunde und Gezeug zu jagen, wenn man in geschwinder Eil und auf bedürffenden Fall etwas Wildpret haben will: es geschiehet solches in Feld-Hölgern und Büschen, wenn von denen zutreibenden Hauern mit Klappern oder Stecken an die Sträucher, durch Dickigte und Behältnisse, ganz sachte ohne groß Geschrey geklopffet und getrieben wird; dagegen sich ihrer etliche mit fertigem Gewehr wider den Wind an einen Paß anstellen müssen, um daselbst alles, was man ansichtig wird, klein und groß zu schiessen.

Klos, heisset auch ein von fetter leimiger oder thonigter Erde fest zusammen haltender Klump. Diese soll ein fleißiger Haus-Vater in seinen Feldern, so er zur Saat geackert, sorgfältig zer Schlaen, damit sie der ausgefäeten Frucht nicht nachtheillich seyn mögen, und er sich um so viel mehr einer besseren Erndte instänfftige geströken könne.

Kloster-Beere, siehe Stachel-Beere.

Klog, wird insgemein ein Stücke von einem gefällten starken Baume genennet, woran die Rinde und Schale oder die Rinde abgeräumet; insonderheit ober heisset man einen Bretz-Klog dasjenige Stücke Holz, so 7, 8 und mehr Ellen in die Länge hält, und meist der untere glatte Theil eines Baums darzu genommen wird, von der Wurzel angerechnet bis an den Ort, da die Rinde anheben.

Klufe, nennen einige eine Stecke-Nadel.

Klufft, heisset an einem und anderen Orte eine Feuer-Fänge. In der Erde und auf Bergwerken aber heisset Klufft eine Oeffnung und Zertheilung des Gesteines oder Felsens, die wie ein weiter und enger Spalt oder Schrock ausseheth.

Klumps-Kohl, siehe Kohl.

Kluppen, siehe Sammeln.

Knaben-Kraut, so wird bisweilen auch das Kraut fette Henne genennet, (siehe diesen Artikel) davon ist aber unterschieden das eigentliche

Knaben-Kraut, Stendel Wurz, denn das ist ein wild wachsendes Kraut, dessen man unterschiedliche Gattungen hat, welche sich sowohl deren Wurzeln als Blumen und Blättern nach sehr von einander unterscheiden. Etliches hat bey der Wurzel sechs, sieben, auch mehr gestreifte lange fette und glatte, bisweilen oben auch mit roth-schwarzen Flecken bemahlte Blätter. Sein Stengel wächst dreyn qver Hand hoch, und trägt oben am Gipffel im April und May Purpur-braune und wenig gesprengte Blumen, wie eine ausgefetzte Lehre. Es gewinnet zwey runde und länglichte Wurzeln in der Gestalt zweyer Oliven deren eine höher hanat, härter und voller, die andere aber niedriger, weich und rundlicht ist. Um solcher Wurzeln willen wird dieses Kraut auch Sunds-Köblein genannt. Das Weiblein ist kleiner, und dem nur beschrie-

beschriebenen Männlein fast in allen Stücken gleich, hat wohlriechende Blümlein, welche Purpur-roth, Leib-farb, oder auch wohl weiß, und ein wenig mit Purpurfarbnen Flecklein besprenget sind. Ein ander Geschlecht des Knaben-Krauts, oder der Stendel-Wurzel, hat Blätter den Lilien-Blättern nicht ungleich, jedoch schmaler und mit vielen braun-rothen Flecken besprenget; es gewinnet einen runden und glatten Stengel, auf dessen Gipfel bräunlicht-weiße und wohlriechende Blumen erscheinen. Das größte Knaben-Kraut oder die Bergstendel-Wurz, welche sonst auch Händlein-Wurz genennet wird, weilen die Wurzel bey nahe die Gestalt einer Hand mit fünf Fingern hat, treibet einen ohngefähr drey oder Hände hohen Stengel mit weißlichten Blumen, die gleichsam eine Lehre formiren, und eines lieblichen Geruchs sind. Alle diese Arten wachsen auf feuchten Bergen und Wieseln, in Thälern und Wäldern, auch Dörfern; wenn man sie findet und einpflanzen will, sollen sie nicht vorher erst trocken, sondern man mag sie sogleich an feuchte und schattigste Oerter des Gartens, wo guter Grund ist, wieder einsetzen, da sie sich denn statlich verbessern. Man will, daß die zwey Oliven-förmige Wursein jährlich umwecheln, und wenn heuer die eine weck und weich ist, und die andere hart und vollkommen, so werde das folgende Jahr die erste hart und völlig, und die andere weck. Die Orchis serapia, oder das Serapische Knaben-Kraut, wird unter allen andern am höchsten gehalten; rings um ihren Stengel bringt sie einen Strauß weißlichter Blumen herfür, welche diese sonderbare Eigenschaft an sich haben, daß sie des Tages nicht riechen, des Nachts aber einen sehr angenehmen Geruch von sich geben. Sie wird von der Wurzel fortgepflanzt, liebet gleich denen andern eine gute fetten Erde, Schatten und Feuchtigkeit, und muß fünf Finger breit tief, und eben so weit von einander gesetzt werden. Das Knaben-Kraut stärket vornemlich den Magen, die natürlichen Kräfte, und erwecket die Mannheit. Daher pflegen einige die größere harte Wurzel in starken Wein zu legen, und davon zu trinken, andere lassen sie an die Speisen thun, oder genießen sie mit Ziegen-Milch zerrieben, noch andere nehmen sie in Zucker eingemacht, oder bedienen sich der daraus bereiteten so genannten Alamode-Lattwerge. Das Wasser, so von diesem Kraut gebrannt, soll gut wider die Mund-Fäule seyn, den Magen stärken und die Gelbe-Sucht vertreiben.

Knack-Wurst, siehe Wurst.

Anaal, oder Klein Wegtritt, suche Wegtritt.

Anael, wird auch der vielfältig-mahl bald nach einer runden, bald nach einer eckigten Form über einander gewundene Faden Zwirn, Garn und dergleichen genennet, wie solcher in einer Haushaltung zu verschiedenen Diensten angewendet wird.

Knebel, ist ein Kurper, an dem einen Ende zugespitzter runder Prügel oder Knebel, ohngefähr einer Elle lang, dessen man sich zur Erndtzeit bey Aufbindung des geschnittenen oder gehauenen Getraides in die Stroh-Seile bedienet.

Knebel, heisset auch das an einiaen Arten der Ketten, als Brust-Kalfter-Zemm-Ketten, u. s. f. am Ende befindliche Ouer-Stücke, welches durch einen Ringen gesteckt, dafelbst die daran hangende Kette verknüpffet; es wird auch dergleichen von Holz an gewissen Riemen des Pferde-Zeuges gebraucht, z. E. an den Bauch-Gurten, und dienet stat einer Schnalle. Ein solcher Knebel wird auch an die Fang-Eisen zur Bären- und Schweinen-Jagd, ohngefähr einer guten Spannen weit hinter die Spitze befestiget, daher auch dieses Instrument den Nahmen eines Knebel-Spießes bekommen.

Knebeln, ist eine Erndt-Arbeit, da nemlich derjenige, so zum Aufbinden des Getraides bestellet ist, die zusammen gelegten oder gehackten Garben mit dem Stroh-Seil bindet, und vermittelst des Knebels raitelt und feste machet.

Knebel-Spieß, ist eben dasjenige, was bey der Jägerey ein Fang-Eisen genennet wird. Siehe Fang-Eisen.

Knecht, hieß sonst überhaupt eine Person, männliches Geschlechts, die sich entweder mit erzwungenem oder freyem Willen zu denen Diensten eines andern, um von ihm nur Lebens-Unterhalt zu erlangen, dergestalt mit allen seinen Kräften widmete, daß er dabey seiner eigenen Bequemlichkeit oder eigenem Erwerb gänzlich oder zum Theil entsagete, und sich dem Willen und Befehl seines Herrn gänzlich und auf immer unterwarf, der folglich also von seinem Herrn mit diesem Rechte auch einem andern überlassen werden konnte. Das hieß ein Leibeigener, ein eigener Knecht, oder ein eigentlicher Knecht, der gekauft, angefangen, oder gebohren, oder durch freye Einwilligung ein solcher werden konnte. Von verschiedenen Völkern, sonderlich aber denen Römern ist dieses Recht öfters wider die Natur ausgezogen worden. Sonst aber ist es in seiner Raasse dem göttlichen Rechte am liebsten gedachte Weise nicht zuwider, vielmehr niger gegen das Christenthum. Gleichwohl gab man solches ehemahls aus allerhand Ursachen vor, und schaffte die Leibeigenschaft meistentheils ab, dadurch aber hat man das Land mit Bettlern, Müßiggängern und ungezogenem Gesinde angefüllet. Und nach diesem hat das Wort Knecht einen andern Bestand bekommen. Denn wenn man solches nicht etwan im weitläufftigen Verstande, oder aus Höflichkeit und seine Unterthänigkeit oder nur Ergebenheit rednerisch anzuzeigen brauchet, so heist es nicht einmahl einen Menschen überhaupt, der da auf gewisse oder unbestimmte Zeit dienet, und dafür Besoldung oder Lohn bekommt. Denn viele Die-

ner und Bediente sind, und heißen nicht im engen Verstande Knecht: Sondern es ist eigentlich ein Knecht eine freye männliche Person, so als ein Dienst-Bote, vermittelst eines auf bestimmte Zeit gerichteten Mieth-Contracts seiner Hände Arbeit treu und redlich einem Herrn zu allerhand geringer Arbeit bey dem Ackerbau, der Vieh-Zucht oder aber andern Wirtschaft's-Geschäften gegen einen gewissen Jahrlohn, Essen, Trinken und Schlaf-Stelle vermiehet, nach diesem aber wieder frey, über dem aber seinem Herrn zwar in Dingen, die das Haus Wesen, die Haus-Zucht und seine Arbeit betrifft, nicht aber sonst in andern Dingen unterworfen, auch nicht eben verbunden ist, von seinem Herrn harte Züchtigung und Strafe zu erdulden, es wäre dann, daß der Herr zugleich seine weltliche Obrigkeit, oder deßhalb in denen Politic-Gesetzen der Herrschaft eine gewisse Macht zur Haus-Zucht eingeräumt wäre. Es wäre aber zu wünschen, daß solches an allen Orten geschehe, damit man das lieberliche und ungezogene Gesinde besser im Zaum halten könnte. Solcher Mieth- und Lohn-Knechte sind vielerley, und auch öfters in einer Wirtschaft viele. Es kan aber die Anzahl der Knechte in einer Haushaltung oder Wirtschaft so genau nicht vorbeschrieben werden: Denn nachdem sie viel oder wenig Arbeit und Verrichtungen haben, nachdem muß man auch mehr oder weniger in Befallung nehmen. Auf grossen Gütern und Edel-Höfen hat man Acker-Knechte, (Fuhr- oder Pferde-Knechte), so an vielen Orten den Nahmen Encken oder Hensken (welche letztere Schreibart von einigen, wegen des Alt-Teutschen Ursprungs dieses Wortes, für besser gehalten wird) führen, also daß bey sechs Acker-Pferden, wo nemlich der Meyer, Hof- oder Schirrmeyster mit zweyen Encken sind, davon der eine, welcher zugleich des Hof- oder Schirrmeysters beyde Pferde mit füttern, puzen und warten muß, der Ober- oder Groß-Encke, der andere aber der Unter- oder Klein-Encke genennet wird. Wo man acht Pferde hat, hält man noch einen Mittel-Encken. Bey einem starcken Bau-Wesen, und wo man dabey noch andere nöthige Führen, als Vier-Führen und dergleichen hat, wird auch wohl noch zu ein paar Pferden ein Bau-Knecht gehalten, welcher iedoch bey erman-gelnder anderer nöthigen Arbeit mit denen andern Knechten zu Felde ziehen, und die nöthigen Acker-Dienste mit verrichten muß. Überhaupt ist dieser Unterscheid in Benennung der Pferde-Knechte, auffer was den Hof- und Schirrmeyster anbetrifft nicht viel nutz, weilien dadurch dergleichen Vurche sich einbilden, als ob sie nur zu dieser oder jener Arbeit absonderlich bestellet werden, und andere ihnen ansehnliche Arbeiten zu verrichten, Schwierigkeit machen: Denn ein Knecht ist und bleibt ein Knecht, der allerley Dienste, so in der Haushaltung vorkommen, ohne Ausnahm zu leisten schuldig. In Riethung der Knechte hat man vornehmlich darauf zu sehen, daß man, wo mög-

lich, bekannte Knechte dinge oder mieth: vor gar fremden und unbekanntem Knechten, Land-Käufern und Streimern aber sich hüte; daß man nie zwey oder drey Brüder zugleich in eine Haushaltung dinge oder mieth, weil nicht allein wenig Friede und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, sondern auch allerlei Unruhen, Unkeiß, Partiten, Betrügeren und Schaden von ihnen zu befahren ist; und endlich, daß man für alten ausgearbeiteten Knechten sich hüte: weil sie gemeinlich künzig und unwillig sind, sich nicht gerne einreden lassen, und alles besser als die Herrschaft selbst wissen und versieher wollen. Vor allen aber soll man auf der Knechte vortheilhafte Griffe und Betrügeren in Fütterung der Pferde fleißige Aufsicht haben, auch sonstien emsig darob seyn, und zusehen, daß die Pferde nicht überladen, übertrieben geschlagen, gestossen, geworffen, oder sonst von den Knechten übel tractiret und behandelt werden. So soll man auch die Knechte täglich anhalten, daß sie zu rechter Zeit früh auf seyn, und wenn sie sich selbst zuver gewaschen und gereinigt haben, die Pferde striegeln und füttern, auch sonstien ihre gehörige Arbeit frisch und hurtig verrichten. Von allem Geschirr, das die Knechte brauchen, soll der Schirrmeyster Knechenschaft geben, und so viel ihm nebst den Knechten zu thun möglich, sollen sie selbiges zu bessern, auszuflicken, brauchbar zu machen und zu erhalten, sich angelegen seyn lassen. Es sollen aber zuzörderst sowohl Schirrmeyster als Knechte gottesfürchtig, fromm, erbar, nüchtern, bescheiden, verständig, arbeitsam, frisch, wacker, freudig, behergt, starck, gerren, fleißig, emsig, vergnüglich und demüthig, nicht aber halsstarrig, stolz, mürrisch zänckisch, verdrossen und unerträglich seyn; der Pferde und Ochsen, oder was ihnen sonst vor Vieh anvertrauet wird, bey Tage und bey der Nacht treulich und fleißig warten, dieselbigen lieb haben, nicht überfoltern und überpolttern, sie nicht unnöthig schlagen, oder ihnen fluchen, oder sonstien stoßen, werffen, und sich wild und feindlich gegen sie erzeigen, sondern sie vielmehr also gewöhnet und abrichten, daß sie auf seine Spiz-Kuthen, Weitschen oder Geißel-Knallen, Geschrey, Stimme und Zupprechen mehr denn auf grosse Schlägen, oder Kollern und Fluchen geben. Sie sollen ihre Pferde oder Ochsen mit keiner größern und schwerern Arbeit, denn das sie er-leiden und ziehen mögen, überladen; sie alle Morgen, und bisweilen, da es die Nothdurfft erfordert, auch zu Mittag, sonderlich im Sommer sauber striegeln; auch zu rechter Zeit und gewisser Stunde wenn sie nemlich schon etlicher massen ausgeruher und verschnaufter haben, dieselben träncken; ihnen die Ohren, Mähne, Füsse und Schenckel sauber halten, solche zum öf-tern mal im Sommer, mit frischem Brunnen-Wasser, Bier, Wein oder Wein-Drüsen, oder aber, wenn sie einen Fuß vertreten haben, mit Urin oder Nacht-Wasser waschen, und ihnen über Nacht mit Kuh-Mist einschlagen, auch da sie sich erhitzt oder überessen haben, zu Nachts das Maul mit Wein-Eßig und Salz-

aus-

auswaschen. Ein sorgfältiger Pferd- oder Ochsen-Knecht soll ferner seinen Pferden oder Ochsen kein Heu fürwerfen, kein Futter zu freisen geben, keine frische Streu untermachen, er habe denn alles vorher wohl ausgeschüttelt, gesäubert und fleißig geschwungen. Er soll fleißige Aufsicht und Sorge für sein Ross- und Wagen-Geschirr haben, und wenn etwas daran zerbricht, zerreiſſet, zertrennet, oder sonst schadhafft wird, solches entweder selbst wieder auszubessern wissen, oder ohnverzüglich dem Schürmeister zur Ergänzung übergeben, wie er denn auch im Nothfall ein Eisen aufzuschlagen, zu nageln und zu heſſten, verstehen, nicht weniger gute Wissenschaft von der Ross-Arney haben soll, und kechtlich zu erkennen, was die Ursach sey, wenn etwa die Pferde hincken, an ihren Füſſen und Hüſen schadhafft worden, oder sonst aufgestossen. Venecht soll er auch gute Sorge tragen, wenn seinen Pferden die Hüte wachsen, oder sie den Hüſen haben, daß er sie warm und fleißig zugedeckt halte. Alle Abends und Morgens soll er seine Pferde oder Ochsen fleißig beschichtigen, ob die Pferde recht beschlagen, ob sie nicht verletzen, gestossen, gerissen oder sonst beschädiget, daß man bey Zeiten Rath schaffe oder ferneren Schaden vorkomme. Er soll auch den Pferden die Hüte und den Ochsen die Klauen zu saubern wissen; die Stutten oder Mütter-Pferde nicht nur besonders in einen Stall einſperren, sondern auch besonders in einen Wagen spannen, oder in einem besondern eigenen Zuge arbeiten lassen. Krancke und breſthafte Pferde oder Ochsen (außer denen, die nur von der harten Arbeit laß und müde, oder gedrückt worden, oder etwa einen Schenkel verrenket oder vertreten haben), soll er von andern gesunden Pferden und Ochsen gleichfalls absondern, und besonders in einen Stall oder Ort stellen, damit nicht andere davon angeſteckt werden. So aber ein Pferd irgend einen heimlichen Tück oder Untugend an sich hat, soll er vor allen Dingen dahin bedacht ſeyn, wie er ihm solches möge abgewöhnen: Denn wenn ein Pferd, entweder ſcheu, furchtsam oder ſtutzig ist, oder sich nicht will zum Vortheil begeben und aufſitzen lassen, oder etliche ſondere Orte ſcheuet, soll er ihm einen kleinen Stein an das Ohr hängen, und wo solches nicht heißen will, ihm die Augen blinden, oder mit einer brennenden Fackel oder Stroh-Wiſch hinter ihm herumſchwenken, und den Hintern damit ſtoffen. Wenn ein Pferd allzumuthig ist, und ohne Unterlaß viel ſchreyen und wiehern will, soll er ihm gleichfalls einen durchlöcheren Stein an das Ohr binden. Welches ſich aber pflaget in die Höhe zu bäumen oder aufzulehnen und auf die Seiten zu ſpringen, dem soll er, doch mit Manier und Becheidenheit, die Spitzruthen um den Kopf und zwischen die Ohren meſſen, auch die vordern Füſſe damit ſchmeiſſen. Legt es ſich denn gerne nieder, so rücke er ihm geſchwind den Zaum in die Höhe oder zurück, und ſchmeiſſe tapffer darauf. Ist aber ein Pferd ſonſt unbandig, daß es übel zu beſchlagen, oder

allzu muthwillig in dem Stalle, soll er ihm ein rundes Kieſel-Steinlein in das eine oder in beyde Ohren legen, das Ohr in die Hand faſſen, und es ihm hart zudrücken, so wird es ſo ſtill und ſanftmüthig als ein Laum ſtehen. Ein Pferd- oder Ochsen-Knecht soll auch allezeit ſein Vort und Lager in dem Stall haben, damit, wenn etwa ein Pferd oder Ochſ ſäſſling krank oder los wird, die Pferde ſich in die Halfter verwickeln, einander ſchlagen, beiſſen, ſtoſſen oder ſonſt verletzen, man alſobald bey der Hand ſey, und bey Zeiten wehren, helfen und retten könne. Das Licht soll er in dem Stall-Leuchter oder Latern fleißig verwahren, und an keinen beſorglichen Ort ſtellen, ungleich den Toback ſchmauchens in dem Stalle oder auf dem Hoſe, außer der Geſunde-Stube ſich allerdings enthalten. Des Abends soll er jederzeit die Pferd-Geschirr und Zeuge oder was auch zu den Ochsen gehört, sauber und ordentlich, jedes an ſeinen gewiſſen Ort hängen und legen, damit man Morgens früh alles und jedes bey der Hand habe, wenn man wieder einſpannen und aufs Feld fahren will, daß man dergestalt an der Arbeit nichts verſäume oder verhindert werde. Ist des Tages über etwas zerriſſen, zerbrochen, oder ſonſt schadhafft worden, soll er es noch des Abends, ehe er ſchlafen gehet, ausbessern, und wieder zurecht machen, oder ein anders an die Stelle ſchaffen, ſonſten kan man des Morgens nicht fertig werden, und es will hernach den ganzen Tag nichts recht von ſtatten gehen. Den Stall soll er im Sommer alle Tage reinigen, des Nachts aber die Streu von frischem Stroh machen; auch endlich mit dem Futter nicht ungetreu umgehen, noch solches heimlich verkaufen, und hernach die Pferde, welchen man es bald anſiehet, wenn ſie böſe und ungetreue Wärter haben, Mangel leiden laſſen. Damit auch die Knechte den Haber nicht ſo leichte auf die Seite bringen und verbartiren können, soll der Haus-Wirt, Verwalter, Hofmeister oder Vogt, wenn die Knechte das Futter für die Pferde holen, ſelbſten mit in den Stall gehen, und den Haber unter den Häckerling ſchütten und mengen laſſen. Endlich soll ein Haus-Verr ſeinen Korn Boden, Speiſe-Kammer, Scheuern und andere Darter, da er ſeine Victualien und Borrath innen hat, damit die Geleachheit ſeine Knechte nicht zu Dieben mache, wohl verſchloſſen halten, auch ſeinen Knechten weder eine allzu groſſe Gemeinſchaft mit denen Wägden, noch auch daß ſie des Abends langſam nach Hauſe kommen, in den Schencken oder Wirts- und Brantwein-Häuſern herum laufen, über die Zeit den Tänken bewohnen, oder ihres Gefallens aus- und einſchleichen können, nicht verſtatten, ſondern ſolche Mißbräuche zu verhindern, das Haus und Hof zu gewiſſ beſtimmter Zeit zuſchließen, und denn niemand mehr (ohne erhebliche Urſachen) aus- oder eingelaffen werden.

Der Haus-Knecht ist gleichſam der Scherenzel in einer Haushaltung, und wird zu Haus und auf dem Felde zu allen vorfallenden Wirt-

richtungen gebraucht, so von denen andern Knechten nicht versehen werden können, als: für die Pferde den benöthigten Heckerling zu schneiden, und das Heu zu binden, den Hof rein zu halten, Holz zu spalten, beym Brauen zu helfen, die Fröhner zu bestellen, zu säen, das Heu von den Wagen abzuspechen, beym Einführen auf der Danse zu seyn, Korn zu wenden, der vorhandenen Fohlen und Lanzen zu warten u. d. g. m. Einem Schirmeister werden jährlich nächst der Kost in hiesigen Gegenden zum Lehne gereicht zwanzig bis vier und zwanzig Gulden Reichslicher Wehrung; einem Ober- oder Gros-Encken achtzehn, neunzehn bis zwanzig Gulden; einem Mittel-Encken und Bau-Knecht sechzehn bis achtzehn Gulden; einem Klein-Encken vierzehn bis sechzehn Gulden; einem Haus-Knecht sechzehn, achtzehn bis neunzehn Gulden; einem Ochsen-Knecht achtzehn Gulden. Wo man Zwangs-Knechte hat, fällt auch nach eines jeden Orts Gewohnheiten, das Lohn um etliche Gulden geringer. Ein Knecht ist ausser der bedungenen Zeit und wider seines Herrn Willen aus dem Dienst zu treten nicht befugt, hingegen wenn er seine Dienste zu versehen ohne seine Schuld durch Krankheit oder sonst gehindert wird, mag ihm das Lohn und der Unterhalt auch nicht abgezogen werden. Man hat in übrigen auch Brau-Holz-Hirten-Schaaf- und andere besondere Knechte.

Knicksicht, was es in Ansehung der Land-Wehr sey, davon siehe dieses Wort. Sonst aber deutet man damit eine Eigenschaft eines Menschen an, welcher auf eine sehr geizige, harte und unbillige Art im Bedingen der Waare oder Arbeit oder auch anderer Ausgabeselbstnem Nächsten von dem, was er haben soll, immer mehr abdrinaet, abbricht und abknickt, als welches insgemein durch langes Handeln, Einwenden, Tadeln, Bitten, Betteln, Schmälern und Verzögern seines Schlusses von Knickern oder knickerichten Leuten geschieht. Indessen ist doch auch gewiß, wie sich dieses Laster öfters vor die Tugend der Sparsamkeit mit ihrem Vater dem Geiz ausgiebt, so muß sich auch öfters die wahre Sparsamkeit, Behutsamkeit, Bedächtigkeit und Hauswirthschaft, mit dem Nahmen eines knickerichten Wesens von denen belegen lassen, die nichts als ihren Gewinn und Eigennutz auch mit des Nächsten Schaden suchen, nach übermäßigem Gewinn trachten, die Freygebigkeit oder wohl gar die Verschwendung an andern ungemein loben und lieben, wenn sie solche genießen, sich selbst aber nicht nur vor der letzten, sondern auch vor der ersten sehr hüten, und sonderlich gerne mit nichts oder weniger oder schlechter Arbeit viel verdienen wollen. Denn diese nennen diejenigen, die ihnen nicht alles geben wollen, was sie fordern, auch knickerichte Leute. Ein Haus-Wirt, der sonderlich denen Anfallen dieser Mißgeburten der Tugend und verlarvten Laster ausgefetzt ist, nimmt sich also vor beyden billig in acht.

Knie, heisset derjenige Theil eines Menschen und dessen Beinen, da das obere dicke Bein

und das Schien-Bein zusammen stoßen. Dieses Gelencke bedeckt ein noch anderes dickes rundes Bein, welches die Knie-Scheibe heisset; doch ist diese nicht durchgängig bey allen Füßen der andern unvernünftigen Thiere anzutreffen, sondern nur bey einigen und zwar bey den vierfüßigen an den vordern Schenkeln zu finden.

Knie-Büschel, nennt man solche Wälder und Hölzer, wo die Bäume versauern, kurz und struppicht bleiben, krumm und niedrig wachsen. Es kommt von sehr sauern, kalten und hagern Gegenden, und wenn Wind und Schnee noch dazu kommt, so die jungen Bäume zu Boden drücken, her. Ein solches Holz nennt man sonderlich im Ergtgebirge und Vogtlande kneibüschig.

Knoblauch, ist ein Küchen-Gewächse, und der schärfste unter allen Lauchen. Man hat dessen vielerley Arten, wie selbige in *Loniceri Kräuter-Buch* p. 421. bejammen anzutreffen; zu denen gemeinen Knoblauchen aber werden sonderlich gezählet der *Hunds-Knoblauch*, wächst gerne in den Wein-Gärten; der *Wald-Knoblauch*, der in ganz feuchten und finckert Wäldern wächst, und *Acker-oder-feld-Knoblauch*, dessen Blätter breiter und höher als des ersten; *Lachen-Knoblauch*, u. von denen allen seines Orts Meldung geschieht. Er hat Blätter, die zu beyden Seiten scharf und etwas schmaler sind, denn der gemeine Lauch. Der Stengel ist rund, glatt und hohl, an dessen Gipfel Blumen und Saamen, wie an der Zwiebel gestaltet, hervor kommen; die Wurzel ist aus vielen Zäen oder Kernen zusammen gesetzt, deren bisweilen auf die dreißig zwischen denen dünnen Häutlein verschlossen sind. Der Knoblauch wird zwar wegen seines starken und durchdringenden Geruchs und Geschmacks von vielen gehasset, ist aber nichts desto weniger, so wohl wegen seines Gebrauchs in der Küche, wie er denn in *Moseau*, Pohlen auf vornehmen Tafeln anzutreffen, als auch seines herrlichen Nutzens in der Arzney, nicht aus den Gärten zu verbannen. Er bedarf keinen so sonderbar zugerichteten Grund; wenn dieser nur mürbe ist, und bey dürrer Zeit genetzt wird, so ist der Knoblauch schon vergnügt, und fincket nicht so sehr, als wenn er trocken aufwächst. Seine Vermehrung geschieht durch die Zäen, deren man die größten und auswendig an den schönsten Häuptern oder Wurzel herum hangenden entweder im Martio oder April oder zu Ende des Herbsts zwey Zoll tief, und drey oder vier Zoll von einander Reihenweise in die Erde einsetzt, die übrigen kleineren Zäen aber entweder in die Küche oder zur Arzney gebraucht. Die Spitze muß im Stecken in die Höhe kommen, und kein anderer Saamen, was es auch sey, darunter vermischet werden. Viele wollen, daß der im wachsenden Monden gepflanzte Knoblauch wider anderer Wurzeln Gewohnheit viel besser gedehey, und mercklicher, als gewöhnlich, sich ergrößern solle; hingegen der im abnehmenden Monden eingesezt worden,

bekom-

bekomme einen schwächern Geruch und kleinere Häupter. Er erfordert keine besondere Pflanz- und Wartung, als daß er durch den Frühling und Sommer mehrmahlen will gejätet und von allem Unkraut gesäubert seyn, weil er nicht gerne andere Gewächse neben ihm leidet. Wann er wohl gewachsen, so wird er um Johannis zusammen geknüpft, oder wie in einen Knoten geschlungen, damit er, wie die Zwiebeln, desto mehr in Häupter und nicht ins Kräutig wachsen könne. Auf Galli wird er im Abnehmen des Monden ausgehoben, und die Häupter soaleich an die warme Sonne gelegt, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünste, und man solche hernach desto länger unverfaut erhalten kan; wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh geleet werden, halten sie sich gleichfalls lang, etliche binden sie Büschelweise zusammen und hängen sie an einem schattichten trockenen Orte auf, andere aber hängen sie eine Zeitlang in den Rauch, wie wohl diese lehtern sodenn zum Versetzen untauglich werden. Der widrige Geruch des Knoblauchs kan durch Zerbeißung wenigens Zimmerts, Würz-Nägelein, Anis- oder Fenchel-Körnet, oder durch einen frischen Apffel gemäßiget und vertrieben werden. Denen sowohl zu Land als zu Wasser reisenden Personen, Acker- und andern auf dem Feld und in Hölzern arbeitenden Leuten als Schnitttern, Mähbern, Holzbauern und dergleichen, welche viel trocken Brot essen, und viel unrein- und ungesundes Wasser, oder ander schädliches Geträncke trinken, bekommt er für andern wohl; hingegen sollen sich Leute, die hagere, hitzige Naturen haben, und schwangere Frauen seiner enthalten. Der Knoblauch erwärmet und trocknet den kalten und feuchten Magen, eröffnet die Verstopfung, zertheilet die Winde und läßt Feuchtigkeit im Leibe, ist auch gut wider den Stein, Harn-Winde und Bauch-Würme, nicht weniger wider das Fieber und die Pest, Ingleichen wider die Stiche giftiger Thiere und wütiger Hunde Bisse, innerlich und äußerlich zu gebrauchen. Wenn man Knoblauch im Wasser siedet, Morgens und Abends die geschwollene Veine damit schmieret, so ziehet er die Geschwulst aus. Knoblauch in ein nicht gar vollgefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellet, macht den Wein zu Eßig. Denen Hühnern, die den Zipf oder Pils haben, die Zungen damit gerieben, curirt sie. So ist auch der Knoblauch ein Ingrediens bey vielen Ross- und Vieh-Arzneyen. Hieher gehöret auch der heut zu Tage in unsern Gärten ziemlich bekante Roquembole, welches eine Gattung Knoblauchs ist, die bey weitem nicht so scharff, stark und heißig als der gemeine, jedoch aber bey nahe so kräftig, und zu denen Speisen sehr angenehm zu gebrauchen, auch eben so, wie der andere Knoblauch gepflanzt, gewartet und ausgehoben wird.

Knoblauch-Kraut, sonst auch Wald-Knoblauch genannt, ist ein Kraut, welches gerne in den Auen, auf Wiesen und feuchten Ängern, auch in feuchten Hölzern wächst und glatte Blätter, gleich der Melisse hat. Der

Stengel, welcher im guten Grunde ziemlich hoch schießet, bringt weiße Blumen, darauf folgen kleine Hörnlein und ein kleiner schwarzer Saame darinnen. Das Kraut in den Händen gerieben oder gerostet, giebt einen Geruch und Geschmack, wie Knoblauch von sich, ist aber schwächer und lieblicher; man kan mit Zucker und Eßig eine Salbe, auf die Tafel zum Gebrauchen zu genießen, davon bereiten. Wenn die Kühe, welche dieses Kraut sonderlich lieben, auf der Weide deraleschen fressen, so kan man es gar mercklich an der Milch schmecken. Die Wurzel hat gleichen Geruch mit dem Kraut; ist einer warmen und trockenen Eigenschaft. Inwendig gebraucht, zertheilt sie die zähen und groben Feuchtigkeiten, eröffnet alle Verstopfungen, und befördert die Dauung. In einem Elystier gebraucht, bringt es in der Colic und Nieren-Wehe großen Nutzen, lindert die Schmerzen und zertheilt die Winde. Die Blätter heilen die Schäden der Schenkel, wenn sie frisch übergelegt werden. Knoblauch-Kraut neben Scabiosen, Jופן, Ehrenpreis, Alant-Wurzel und Brust-Beerlein in einem zugedeckten Topf in Wasser gekocht, auf die letzte ein paar Löffel voll Honig dazu gethan, und also oft ein Glas voll davon warm getruncken, löset den Schleim von der Brust, erleichtert den schweren kurzen Athem, und vertreibt den langwierigen Husten. Wider den Brand und andere faule Schäden: Nimm im April oder May frisch Knoblauch-Kraut, lasse es einen Tag liegen, mache es klein und presse den Saft heraus, gieße Del über den Saft und halte ihn in wohl vermachten Gläsern zum Gebrauch auf. Den zu Pulver gestossenen Saamen dieses Krautes auf zwanzig bis dreißig Gran schwer bißweilen genommen, löset und treibet den Schleim von der Brust, eröffnet die verstopften Krös-Adern, reiniget die verschleimten Nieren und Mutter, treibet die Würmer aus, curiret die Gelb- und Wasserucht, und steuret dem Abnehmen bey Jungen und Alten. Das Pulver von dem gedrörrten Kraut und Saamen, wie auch den Saft mit den Heil-Salben vermischt, und täglich über die faulen und garstigen Geschwäre, und wenn selbige sich auch so gar zu einem Krebs anlassen sollten, geschlagen, reiniget und säubert dieselben, und befördert sie zur Heilung. Das Pulver des Saamens, oder der ausgepreßte Saft des Krauts in die Nasen gezogen, macht ein wenig niesend, ziehet viel Materie aus, und reiniget also das Gehirn.

Knocke, siehe Raute.

Knobel, siehe Holz-Birn.

Knötlein, siehe Alßse.

Knollen, siehe Erd-Aepffel, wo die großen rothen Aepffel so genennet werden. Allein sonst braucht man solches von allem dem, was ungestalt, höckerig, grob und zusammen gewachsen ist. Z. E. ein solcher Knollen Holz, so einen groben Menschen, der keine Zucht hat, nennet man ein groben Knollen Gleichnißweise.

Knollichte Gewächse, siehe Blumen.

Knorpel, ist eine weiße schlüpfrige Art eines noch

noch weichen Knochens, welches sich am meisten an den äußersten Enden der Knochen eines Körpers befindet und sich biegen läßt. Er hat also, wie diese keine Empfindlichkeit, und dienet hauptsächlich dazu, daß die Beine um so viel besser beweget werden können. Daß aber der Knorpel der Ursprung der Beine ist daraus ganz klar abzunehmen, weil bey den jungen Thieren z. E. in dem Halb-Fleische mehr Knorpel anzutreffen als im ausgewachsenen, dergleichen das Kind-Fleisch. Da nun auch bey denen Kindern die Beine mehr aus Knorpeln bestehen, als wenn sie erwachsen: so hat man daraus leicht zu schließen, woher ein junges Kind so gar leicht lahm, ungeschick und krödelich durch Verwahrlosung (siehe Kinder-Wärterin) gemacht werden könne, wiewohl auch außerordentlicher Weise etliche Knorpel sich bisweilen in Beine verwandeln, die doch natürlicher Weise Knorpel hätten bleiben sollen.

Knospe, siehe Aule.

Knoren, heisset man bey dem Leine die Saamen-Hülsen, darinnen dieser aufbehalten wird, weil solche in der Form kleiner Knöpfe anzusehen.

Knoten, heisset auch an einem Faden diejenige Verschlingung desselben, da man ihn nemlich als eine Schlinge rund gebogen hält, das Ende dahin durchstecket, und sodenn ihn zusammen zieht, wie die Nähderinnen gewohnt, dergleichen an das Ende eines Fadens zu machen, daß er bey dem Nähen nicht durchfahre. Man pfleget wohl gar den Faden doppelt zu nehmen, und solcher Knötgen sehr viele, wie auch ganz dicke eines an das andere, ja auch wohl über einander, vermittelst eines dazu verfertigten Instruments, so ein Schifflein heisset, zu setzen, woraus hernach allerlei Arten von Franzen, Trotteln, Quasten u. s. f. zu Vorhängen verfertigt, oder sonst mancherley ganze Muster auf gewisse Arten der Kleider und Decken damit genehet werden.

Knoten heißen auch die Absätze und Knoten an denen Halmen des Strohes von Korn, Weizen, Gersten ic. welche Knoten, wann sie unter der Erden liegen, machen, daß sich das Korn sehr bestöcket und ein körnigen viel Halm treibet, folglich reichere Frucht trägt. Denn jeder Knoten in der Erde treibet einen neuen Halm. Der Hr. Baron von Wolf bauet also auf das tieffe Säen die Vermehrung des Getraides aus diesem Grunde. Nur gehöret alsdenn mehr Arbeit, folglich mehr Zeit und Leute zur Zubereitung des Aekers. Daran fehlt es aber bey uns, daß wir nicht 30, 60 und 100 sältige, sondern kaum 6, 8, 10 sältige Frucht erndten. Auch heißen Knoten die Absätze an den Weinstöcken, wo sich seine Augen ansehen, und daher wird dasjenige Holz, so blas siehet, solche Knoten mit Augen hat und also zum Fortpflanzen dienet, Knotenholz genennet.

Kobalt ist ein Mineral von vielerley Arten, sonderlich ist derjenige sehr nützlich, daraus die blaue Farbe von vielerley Sorten und auch die

blaue Stärke gemacht wird. Doch davon suche man mehrers in Berg-Widern und Lexicis, ingleichen im allgemeinen Kauf- und Handels-Lexico, zu Leipzig von Herrn Heinsio verlegt.

Kobe, siehe Schwein-Stall.

Kobel, siehe Hüner-Stall.

Kobolt, welches so viel als ein Betrüger oder Schmeichler bedeutet, ist ein vermeintlicher böser Geist, davon abergläubige Leute vorgeben, als ob er in Häusern und Ställen seinen Aufenthalt habe, daselbst so am Tage, wie die Gespenster des Nachts, sein Geschäfte treibe, und entweder nützliche Dienste thue, oder allerley Schabernack und Verdruß darinnen anrichtete, nach dem ihm von denen Inwohnern, Knechten und Mägden gut oder schlimm bezeuget werde. Ob nun wohl ganz ausgemacht, daß die allermeisten Umstände, welche der gemeine Mann von dem Kobolt zu erzählen weiß, auch nicht einmahl einen rechten Schein einer Wahrheit haben: so ist doch so viel gewiß, daß der Teuffel unaufhörlich den Menschen zu betrügen beschäftiget, und dannenhero am allererften diejenigen, welche beschaffter Weise Gott und dessen Verehrung hindern sitzen, durch mancherley un gegründete Einbildung zu äffen geschickt und willig sey, damit er die abgöttischen und abergläubischen Menschen von Gott und dem Vertrauen auf ihn ab und zu einem Vertrauen auf sich oder ein solch Ding verschühre, oder doch verleite, aus der Ordnung Gottes zu treten, die da haben will, daß ein Mensch durch Beten und Arbeiten seine leibliche Nothdurfft schaffen soll. Dahinzu aber verführet er dadurch die Menschen auf Müßiggang, aller Laster Anfang, zu verfallen, da sie in der Einbildung bestärket werden, der Kobolt richte ihre Geschäfte vor sie aus. Ob der böse Geist dazu vermögend? ob er deswegen einen Leib annehmen oder vielmehr sein Leibliches in einer gewissen Figur sichtbar machen könne? oder ob diese Kobolte Mittel-Geister und eine besondere Art unsichtbarer, vernünftiger Geschöpfe seyn? ob von dergleichen Kobolt-Geschichten auf die Hererey zu schließen und deswegen ein Bündniß mit dem Satan voraus zu setzen? und dergleichen Fragen gehören hieher nicht, um solche zu untersuchen oder zu erkern; zumahl unsere Erkenntniß vom Reiche der Geister und denen unsichtbaren Geschöpfen überhaupt sehr schwach und geringe ist. Wir müssen uns deswegen nur mit Vermuthungen behelfen, und überdem mit einer schweren Menge der Gelehrten Meinungen dabei plagen. Ein guter Haus-Wirt bleibe nur sein in der rechten Christlichen und vernünftigen Ordnung und Einfalt, wie solches hin und wieder in diesem Wirtschaftts-Buche anawiesen wird, so hat er alle diese Kobolt-Fragen nicht nöthig, da sie mehr curicus als nöthig und nutzlos, sonderlich heut zu Tage sind, nachdem nurer uns die Ausschweifungen der Heren Prozesse von selbst, bey einem heitern Lichte der Wahrheit,

heit, aufgehört haben, deswegen es sonst noch wohl nützlich seyn können, wenn man sich um diese Sache ein wenig mehr bekümmerte. Allein nun kan man es andern Arten von Gelehrten überlassen, und als ein Haus-Wirt sein nach dem nütlichen und nöthigen in seinem Stande fragen.

Koch, heisset zwar insgemein eine tegliche Person, welche durch die Erfahrung erlernet, wie mit denen Speisen in der Küche umzugehen, das sie vermittelst der daran gehörigen Gewürz und anderer Zubereitung sowohl einen guten Geschmack bekommen, als auch eine gute Nahrung geben mögen. Insonderheit aber versteht man darunter einen in dieser Kunst als erfahrenen sonderlichen Menschen, der nicht nur eine gute Erkenntnis von der Natur und Eigenschaft derer so vielen und mancherley Arten der Speisen besizet, sich auf die niedlichen Bißgen wohl versteht, und eine kluge Wahl unter ihnen anzustellen weiß; sondern auch nach der Vorbereitung eine jede Art insbesondere auf gar verschiedene Manier bald auf diese bald auf eine andere Weise wohlschmeckend, und darneben zierlich zuzubereiten und auszupuzen geschickt ist. Er muß demnach vollkommen mit dem Kochen, Sieden, Braten und Backen umgehen, und darinnen nach eines jeden Gefallen, Veränderung machen können. Bey einem grossen Hofe hat man dreyerley Köche, den Mund-Koch, der die herrschaffliche Tafel besorget, den Ritter-Koch, der die Marschalls-Tafel und Cavaliers mit Speisen versiehet, und den Unter-Koch, der die geringe Hof-Bediente speiset. Ja man hat auch Neben-Keise-Feld-Köche.

Koch-Buch, wird dieselige Beschreibung genennet, darinnen eine Anleitung gegeben werden soll, wie diese und jene Speise nicht nur am gewöhnlichsten vorzubereiten, das ist, ehe es gesotten, gekocht oder gebraten werde, wie solche zu saubern und zu verlangtem Nutzen zuzupuzen seyn, sondern auch wie ein jedes nach seiner Art, theils auf das beste und schmackhaftigste, durch gute Gewürze, Sossen, Brühen und dergleichen zuzubereiten, theils schlecht und gemein, doch beydes weich, mürbe und saftig zuzurichten; wie allerhand Torten und Pasteten zu backen; ganze Aufsätze und aus mancherley Speisen bestehende Trachten wohl zu ordiniren, und diejenigen zusammen zu nehmen, die sich ihren Eigenschaften nach zusammen schicken, und was dergl. m. Die meisten, auch die grösten Bücher, so von der Koch-Kunst geschrieben worden, handeln zwar meist von der Art und Weise, wie nemlich die Speisen wohlschmeckend und niedlich zuzurichten, weil aber der Geschmack und der Appetit der Menschen, dem doch durch diese Kunst eine grosse Gefälligkeit erwiesen werden soll, sehr unterschieden; zu dem auch die einmahl überhand genommene Wollust, täglich darinnen eine Veränderung trifft, wie in der Mode der Kleidung, am allermeisten aber die Landes-

Art darbey einen Wechsel hält; also hat man wohl keinen vollständigen Unterricht sich von dergleichen Büchern zu versprechen. In diesem Buche ist man bemühet gewesen, bey der Beschreibung einer teglichen Speise erlich ihre Eigenschaft, und was dem zugehörig, zu erzählen, hierauf anzuschreiben, wie solche zum Küchen-Gebrauch vorzubereiten, das ist, zu reinigen und zuzupuzen, nach diesen aber auch anzudeuten, wie selbige auf verschiedene theils Französische, theils Engelländische, theils auf andere gute und von delicaten Mäulern approbirte Manier sowohl, als auch sonst auf ganz gemeine einmahl eingeführte Art zuzurichten, und hierauf wohl garniret und ausgepuzet, endlich auf den Tisch zum erwünschten Genus aufzutragen sey: Diesemnach finden auch hierinne diejenige, welche mit den Speisen umzugehen haben, und deshalb bey eine und andere Nachricht davon zu wissen begehren, obgleich nicht ein vollständiges Koch-Buch, dennoch eine gute Anleitung hierzu, welche ihnen viel Nutzen schaffen kan, wenn durch eigene geschickte Einrichtung nach den gegenwärtigen erforderlichen Umständen die Sache vorgenommen wird. Man hat eine ungemeyne Menge Koch-Bücher. Der Herr von Roche in seiner Haushaltungs-Bibliothek erzählt derselben sehr viele. Die Frau D. Schellhammerin hat zu Kiel 1697 und 99, die Fr. Wolley einen vollkommenen Koch, zu Hamburg 1674, die Frau Egerin zu Leipzig 1706 dergleichen heraus gegeben. Und an Elsholtz neuem Tisch-Buche ist auch zum Anhang der Französische Koch, Conditior und Beder zu finden. In diesem Lexico ist auch die Koch-Kunst iederzeit mitgenommen worden. Man kan aber auch noch hinzu setzen das zu Leipzig bey Herrn Gleditschen heraus gekommene Frauenzimmer-Lexicon. Der immerwährende Erfurtische Frauenzimmer-Calender handelt davon gleichfalls. Viele besondere Nachrichten, sonderlich von einer Fürstlichen Küche, kan man auch in des Fürstl. Sachsen-Beymarischen und hernach Schwarzbürgischen Hof-Secretarii Bornemanns Haushaltungs-Magazin, der unter dem Nahmen Dannonnen solches heraus gegeben, finden.

Koch-Löffel oder **Rühr-Löffel**, ist ein langstieliger platter, von Holz geschmizter Löffel, womit man die kochende Speisen herum rühret, damit sie nicht anbrennen.

Koch-Löffel-Blech oder **Rühr-Löffel-Blech**, ist ein viereckigtes durchlöcheres messingenes oder verzinnnes Blech, worinnen die Koch- oder Rühr-Löffel in denen Küchen stehen.

Koch-Ofen, wie sehr nöthig es sey, endlich einmahl auf die Holz-Ersparung zu denken, das ist unter denen besondern Artickeln hin und wieder erinnert worden. Es wird aber niemand leugnen, das insonderheit durch unsere Koch-Herde, worauf in offenen Feuer gekochet wird, ein ungemeyner Aufwand des Holzes geschehe, indem die meiste Hitze ohne Gebrauch zur Seiten und zum Scherstein hinaus fliehet. Man hat zwar durch blecherne Schir-

me und auch Schirm = Mauerit, ingleichen durch allerhand angebrachte Degen und Löcher im Herd bey einigen Dingen auf die Menage zu sehen angefangen; Die Französischen Köche, die sonst in Ansehung derer Koch = Materialien viel Verschwendung treiben, wissen doch in diesem Stück ganz keine Koch = Herde, it. Castroll = und Kohlen = Koch = Feuer zur Menage anzugeben. Allein das meiste und größte wird doch in offenem Feuer gekochet und gebraten, und jene Neben = Feuer müssen doch noch absonderlich gehalten werden, folglich hat man viele Feuer zugleich nöthig, wenn man vielerley kochen, braten, sieden, backen, wärmen zc. will. Man hat daher auf allerhand Arten derer Koch = Herde, oder vielmehr auf die Erfindung eines solchen Koch = Ofens gedacht, darinne man 1) die Hitze zusammen in verschiedenen Graden, und so lange, als man will, behalten und brauchen, und 2) mit einem Feuer 3) verschiedene Töpfe mit warmen Wasser erlangen, 4) etliche Castroll = Löcher versehen, c) alles kochen, d) braten, e) backen und f) welschen könne. Herr Leutmann in seinem Vulcanofamul. hat einige angegeben. Sie leisten aber diesen vielfachen Nutzen nicht. Allein man findet hin und wieder in grossen Küchen bey Höfen oder in öffentlichen Wärsen = Häusern und grossen Haushaltungen auf dem Lande, eine ganz einfältige Art von Koch = Ofen, welche dieses alles leisten, und dabey man wenigstens die Helffte des Holzes und der Kohlen jährlich erspart. Es ist dergleichen Koch = Ofen auf dem Gräfflichen Keussischen Schloss zu Ebersdorf und in dem dastigen Wärsen = Hause zu finden, wo man das Modell noch besser nehmen kan, als es zu beschreiben und im Riß abzubilden ist. Doch wollen wir einige Nachrichten von einem solchen Ofen geben. Es wird 1) etwan eine Elle tief ein Loch in die Erde gegraben, so drey bis viertelhalb, ja vier Ellen lang, und zwey bis drittelhalb, ja drey Ellen breit, nachdem man den Ofen groß anlegen will. Der Boden dieser Grube wird 2) mit Ziegeln Steinen belegt, und dienet zum Aschen = Herd. Hierauf mauert man 3) den ersten und den eigentlichen Feuer = Herd vermittelst eines Gewölbes, in dessen Mitte ein Rost von eisernen Stäben kommt, damit die Asche in den erstgedachten und mit Platten belegten Aschen = Herd fallen könne, wozu vorne unter dem Ofen = Loche, welches auf den Feuer = Herd aufgesetzt wird, ein besonderes Loch ist, dadurch man die Asche herausziehen, ja auch den Zug der Luft befördern kan. Es darf aber dieser Aschen = Kasten und Herd kaum eine halbe Elle hoch in seiner Höhlung seyn. Hierauf wird der Feuer = Herd, wie gedacht, auf allen vier Seiten umschlossen, und vorne mit einem Ofen = Loche versehen, auch so hoch, oder etwas höher in seiner Höhlung, als ohngefähr ein gemeiner Herd von der Erden an hoch ist, formetret. Ueber dem Ofen = Loche gehet 4) ein

Rauch = Loch heraus. Vor dem Rauch = Loch aber ist ein Camin und Schlauch in die Höhe geführt, worein der Rauch gehet, und entweder gleich in die Feuer = Mauer kommt, oder, welches noch besser ist, über den Ofen hinweggeführt, damit der Rauch circulire, und alldenn erst in den Schornstein, oder gleich hinaus zur Seiten durch die Wand ohne Feuermauer geleitet wird. Man hat also zu diesen Koch = Herden, eines Theils eben keine grosse Feuer = Mauer, wie sonst zu unsern Küchen nöthig, und überdem auch nicht so leicht Feuers = Gefahr zu besorgen. Nur müssen, wenn der Rauch = Gang über den Ofen hinter bis zum Rücken, und auch da wohl noch erst an dem Ofen herunter und wieder hinauf geführt wird, hin und wieder Steine eingefeset werden, die man heraus nehmen, den Schlot aber reinigen kan. Dieses ist also der untere Feuer = Kasten mit seinem Ofen = Loch, Raum = Loch und Gang. Auf der einen Seite nun, 1. E. der linken, wenn man vorne bey dem Ofen = Loche steht, und dasselbe ansiehet, werden 5) in die Seiten = Wand gleich 2, 3, 4 eiserne Töpfe zum Wasser halb und auf dem Feuer = Herd stehende so eingemauert, wie man die Kupfern oder irdenen Wäsen in die Stuben = Ofen bey denen Bauern mauert. Ja man kan auch hinten in der Wand dem Ofen = Loch gegen über solche Töpfe anbringen. Denn man braucht verschiedenes gekochtes oder nur warmes Wasser. Jedoch ist es besser, wenn man diese Hinter = Seite sparet, um die Zug = Löcher, dadurch eine mäßige Hitze zum Castroll = Löchern gehet, von dem Herde hinauf zu führen. Denn die Löcher zu denen Castrollen selbst werden 6) in einem Abfah hier hinten an dem Ende der Höhe des Feuer = Kastens gar füglich angebracht. Solchergestalt ist der Feuer = Kasten mit dem, was unten und zur Seiten dabey anzubringen, mit Fleiß ganz einfältig, damit es ein ieder verstehet, beschrieben. Nun schreiten wir zu seiner Bedeckung. Diese geschieht 7) in der Breite anfänglich nur halb, vermittelst einer eisernen Platte, a) welche in der Stirn = und Hinter = Wand sowohl als der Seiten = Wand zur rechten Seite aufliegen, und wohl eingefasset werden muß, damit sie, sonderlich wenn sie etwan springet, nicht so sehr aus einander getrieben werden könne. Auf der linken Seite (man verstehet allemahl, wenn man vor dem Ofen = Loche mit dem Gesichte steht), liegt diese Platte nicht auf der Mauer auf. Denn sie ist nur halb so breit, als der ganze Feuer = Herd oder Kasten breit ist. Daher wird hier eine starke eiserne Stange erfordert, so der Länge lang durch den Ofen gehet, worauf diese ziemlich starke eiserne Platte, weil sie unmitelbar über der Flamme ist und viel ausfischen muß, ruhet, und damit dieselbe, die auf ihrer linken Seite oder Kante, so auf seiner Mauer auflieget, Perpendiclar der Länge des Ofens nach aufzufesende anderweitige, etwan eine und eine halbe Elle breite, und so lang, als der Ofen ist, sich erstreckende, jedoch etwas dünnere, in die untere Platte einzulassende Platte b) an diesem

diesem Ende vermittelt des darunter liegenden Eisen Stabes desto besser tragen könne. Diese beyden Platten sind die kostbarsten Stücke dieses Koch = Ofens, können aber, wenn man sonderlich im Anfang behutsam damit umgeheth, und sich vorsethet, daß, wenn sie sehr erhitzet, nicht etwan kalt Wasser darauf geschüttet werde, und sie also nicht, wie bisweilen mit denen eisernen Platten in Stuben = Ofen geschieht, springen, ungemein lange gebraucht werden. Im übrigen machet die Platte (ob a) nun den eiaentlichen Koch = Herd, der hinten zur linken Seite durch die Platte b) vorn an der Stirn = Wand über dem Ofen = Loch und hinten durch die ferner aufzuführende Ofen = Mauer verschlossen ist. Zur rechten Seite aber ist der Stand des Kochs vor dem Koch = Herde, und da machet man in der Mitte eine eiserne Stange mit Haspen, und hängt zwey blecherne Thüren hinein, dergestalt, daß man den Koch = Herd auch hier verschlossen kan. Ja man kan ihn auch seiner Länge nach, nach Belieben durch ein Blech in zwey Theile unterscheiden, und damit man in einem Theile eine etwas schwächere Hitze habe, so kan man den Theil der Platte nach der Hinter = Mauer zu (die der Stirn = Mauer gegenüber stehet) mit dünnen Ziegel = Steinen und Leim besonders bedecken lassen. Wo dieser Koch = Herd durch die Thüren verschlossen werden kan, läßt man s) ein kleines Gewölbe schließen, damit selcher Gestalt auf diese Mauer, darein die Gewölbe = Oeffnung gebracht wird, nebst der nun weiter zur linken Seite von denen Wasser = Köpfen an aufzuführenden Haupt = Mauer des Ofens, diejenige starke blecherne Platte c) zu beyden Seiten ruhen könne, welche den Koch = Herd sowohl als den Feuer = Kasten nun das erstemahl, folglich den ganzen Ofen auf allen Seiten bedeckt, als welches durch die eiserne Platte a) nicht geschähe. Diese Platte c) darf nur von starkem Blech seyn, und werden überdem in die Breite etwan vier eiserne nicht gar zu starke Stäbe über den Ofen darunter gelegt, damit sie in der Mitten nicht so leicht gebogen werden könne. Diese Platte c) berührt auch das Feuer ordentlicher Weise nicht unmittelbar. Denn eines Theils ist der Koch = Herd mit seiner Platte zwischen ihr und der Flamme, und unter diese wird das Feuer meistens gemacht, andern Theils aber ist sie in Ansehung der nicht bedeckten Höhlung des Feuer = Kastens, da die Platte a) nur halb darüber gehet, doch viel weiter von der Flamme entfernt. Will man sie aber ja, jedoch in weiterer Entfernung, davon berühren lassen, wenn man etwas geschwinde Hitze zum Braten brauchet, so darf man nur das Feuer unten auf dem Feuer = Herde etwas breiter machen, oder mehr nach der linken Seite zu schieben. Denn da die Platte a) nicht so breit als der Feuer = Herd ist, so schlägt alsdenn durch den übrigen Raum die Hitze unmittelbar an die Platte c). Eben diese Platte ist nun g) der Herd zum Brat = und Back = Ofen, welcher abermahls in zwey Theile kan unterschieden, hiernächst aber nicht

allzu hoch, nemlich am höchsten kann drey Viertel hoch im Lichten mit einem dünnen Gewölbe bedeckt, die Oeffnung aber auf die linke Seite des Ofens gemacht, daß solche vorne abermahls, wie der Koch = Herd mit blechernem Thüren verschlossen werden kan. In der Mitte der Länge des Ofens ist ordentlicher Weise in allen diesen Behältnissen die stärkste Hitze, jedoch noch Unterscheid, daß die Flamme den Herd unmittelbar oder mittelbar nahe oder entfernt berührt, weil das Feuer im Feuer = Herde in die Mitte des Ofens ordentlich gemacht wird. Allein im Brat = Ofen wird im Würdtheil der Breite des Ofens die Hitze stärker als hinten seyn. Auf beyden Seiten der Länge nach aber ist die Hitze viel schwächer. Und selcher Gestalt kan man alle Grade der Hitze finden, wie man sie bey dem Kochen, Braten und Backen brauchet. Eben eine solche gelinde Hitze kommt auch unter die Castrollen. Man ist noch i) übrig, diejenige Stätte oder den Herd, worauf man nach und nach etwas wecken kan, anzubringen. Solches geschieht nun auf der dünnen Decke des Brat = Ofens ganz u) oberst. Daher der Ofen oben mit einem Sims eingefasset, der Boden mit Horden belegt, oben aber nur eine breitere Decke auf den Sims gelezet wird. Wosferne der Schlang des Camins vorne am Ofen = Loch über den Ofen hinter geführt wird, so geschieht solches vermittlest eines Bogens, also daß der Beck = Boden und Sims des Herdes nicht berührt wird, ja auch Platz übrig bleibt, allerhand auf die breitere Decke des Koch = Ofens von andern Gefäßen zu setzen. Man wird aus dieser verhoffentlich sehr deutlichen Beschreibung des Ofens, den Fig. 3 in der XXI Tab. vorstellet, sehen, wie profitabel ein solcher Koch = Ofen sey. Allein er kan auch kleiner, als hier das Maas angenommen ist, oder auch größer gemacht werden, nachdem viel zu kochen seyn mochte. Daran liegt nichts. Je kleiner er ist, je weniger Holz erfordert er, und desto weniger kosten die Platten. Die Köche wollen zwar nicht gar zu gerne daran, weil sie dergleichen nicht gewöhnet sind. Daher sie meistens viele Schwierigkeiten machen. Allein man muß sich daran nicht kehren. Das ist die gemeine Art bey allen guten Sachen, daran die Leute nicht gewöhnet sind. Eine so genannte Koch = Parade scheint zwar der Ofen nicht in einer Prunk = Küche zu machen, wie man denn auch kein Feuer siehet, und wenig Rauch gewahrt wird. Allein man kan ihn auch mit Zerath versehen, wenn man will. Ja es wird auch leicht seyn, unter dem Koch = Herde Oeffnungen in den Feuer = Herd zu bringen, solche zu öffnen und zu schließen, folglich dadurch auch unmittelbar ans Feuer etwas zu setzen. Solche Oeffnungen und Verbesserungen sind leicht zu erfinden. Und wer ihn noch simpler haben will, kan auch den Brat = Ofen weglassen, it die Castrollen, u. s. f.

Koch = Zettel, siehe Küchen = Zettel.

Koch =

Köchel-Körner, Coccel-Körner, sind dunckel-braune aus Egypten und Malabaren zu uns kommende Körner, mit einer runzeligen Haut, und wo sie am Stiel gehangen, wie Nieren gestaltet, so groß wie Erbsen, und eines bitteren Geschmacks. Sie werden zu einer verbotenen Fischerey gebraucht, und von bösen Leuten, mit Campher und faulem Käse, zu Willen gemacht, und ins Wasser geworffen, da denn die Fische, welche dergleichen verschlingen, dergestalt davon betäubet werden, daß sie in die Höhe schwimmen, und ohne Mühe mit den Händen gefangen werden können.

Köder, Weder oder Qwerder, heist dasjenige, was an einen Angel-Haacken gesteckt, oder in eine Fisch-Kreuffe, Hamen, Kassen oder Garn-Sack gelegt wird, um die Fische damit anzulocken, und folglich zu fangen. Dergleichen sind zum Angeln die Regen-Würmer, Bohnen in bloßem Wasser gesotten, allerhand kleine Fische, Frösche, (sonderlich wenn die abgeschundene Hinter-Miertel in Kindern-Unschlitt gebraten worden) Henschrecken, Grillen oder Heimen, große Fliegen, Ochsen-Hirn, Mehl-Würmer, Leber von Kindern, stinkendes Nas, womit man gemeinlich die Wannen anfordert, und an die Angel-Haacken macht. Hiernächst sind auch zum Angeln folgende eines sehr grossen Neuzens: als Regen-Würmer in einem neu-verglasurten Topffe acht Tage in die Erde gesetzt, denn Campher mit Honig vermenget, die gedachten Würmer darinnen gewälget, und an die Angel gesteckt, Widder- oder Hammel-Fleisch in Honig gesotten, und denn dieses mit altem Menschen-Harn temperirt, in Stücken zerschneiden, und an die Angel-Haacken gehendet. Item: Alten Käse mit weissem Brot und Milch zu einem Zeige gemacht, Ruchlein daraus formirt, solche dürre werden lassen, und denn an die Angel gemacht. Man nimmet auch Hunds-Leber darunter, wiewohl diese Leber auch alleine von denen Fischen geliebet wird. So macht auch rohes Kalb-Fleisch mit Gersten, Weizen, Honig und Wasser abgekottet, einen unvergleichlichen guten Angel-Köder. Ein besonders guter Karpfen-Köder an die Angel zu stecken wird folgender Gestalt zubereitet: Man nimmet nemlich einen Reiger, und zwar, wo es mit Gelegenheit seyn kan, das Männlein, rufft solchen, zerhackt und zerstoßet ihn. Diesen zerstoßenen Vogel thut man in ein Glas, und setzt es vierzehn Tage bis drey Wochen in warmen Mist, da denn das Fleisch binnen solcher Zeit ganz verweset, und ein stichtes Wesen hinterläßt. Wenn man nun dieses Del oder ölichte Substanz in dem Glase findet, so bindet man solches auf das allergenaueste zu, und verwahrt dasselbe an einem nicht allzu warmen Ort, damit es nicht evaporirt oder ausdünsten möge. Willt man nun fischen, so kan man weiche Brosamen von weissem Brot, auch gesottenen Hanff-

Saamen nehmen, solche mit Reiger-Del wohl unter einander kneten, kleine Kuglein vier oder sechs Erbsen groß daraus machen, die Angel-Schnure nahe bey der Angel damit bestrecken, und wie ordentlich geschieht, damit angeln. Ein anderer guter Angel-Köder zum Karpffen-Fang ist, wenn man ein Pfund Hanff-Saamen, aus dem schon das Del gepresset worden, nimmt, und darzu entweder zwey Unken von einer Rumie, (ausgedorrt) und an der Sonne getreugten Menschen-Fleisch) oder nur Menschen-Fett, zwey Unken Schweinen-Schmalz, zwey Unzen Reiger-Del, zwey Unken Honig, ein Pfund Brosamen von altgebackenem weissen Brot, und vier Gran Wisem thut. Aus dieser Massa knetet und macht man, nach vorziger Manier, Kuglein, und wenn sie etwar wegen allzu vieler Flüssigkeit nicht zusammen halten wolten, kan nur noch mehr Hanff-Saamen darunter genommen, und der Teig fester gemacht werden. Die Unkosten an diesem Köder sind im geringsten nicht zu scheuen, indem die Karpffen, weil sie solchen vor allen andern ungemein lieben, denselben schon bezahlen werden. Sonsten dienet auch zur guten Nachricht, daß der Karpffe zu gewisser Jahrs-Zeit ungemein heißhungrig, alle Köder ohne Unterschied anfället; dannhero er sonderlich nach seiner Laich-Zeit, (welche im Mayo und Junio geschieht), im Julio und Augusto leicht mit Bohnen, so in bloßem Wasser gesotten, oder auch nur mit Regen-Würmern zu fangen ist. Auf andere Fische macht man die Köder zum Angeln noch auf verschiedene Weise: Man nimmet nemlich Käse und Würmlein, oder die kleinen Wasser-Schnecken, so bey dem Wasser wohnen, und auch Häuslein auf ihnen tragen, ingleichen das Gelbe von dreyen Eiern, diese Stücke stößet man unter einander als einen Teig, und mischet noch etwas Saffran darunter; wenn man denn angeln will, so stecket man davon einer Erbsen groß an die Angel in einem reinen Tüchlein. Oder es wird Hasen-Fleisch zehen oder vierzehen Tage in Honig gelegt, und hernach an die Angel gestossen. Etliche nehmen auch Kichern und faulen Schaaf-Käse, machen Kuglein daraus, und ziehen sie durch Leher-Del, und stoßen sie also an die Angel. An die Nacht-Schnüre werden auch Regen-Würmer, Mücken und andere dergleichen Köder gemacht. Die Köder, so in denen Reussen, Hamen und Garzen zu gebrauchen, sind unterschiedlich; Denn etliche nehmen Haus-Wurk, und thun solche hinein; oder binden eine von Bocks-Blut, Back-Ofen-Leimen und Honig gemachte Kugel in einem Tüchlein in die Reussen. Item Weizen-Kleien zwey Theil, Honig zwey Theil, Gersten ein Theil, und mit Wasser, so viel als nöthig, Kugeln daraus gemacht, und da hinein gelegt, worinnen man gerne Fische fangen will. Oder Gersten-Mehl und Rinds-Leber, Bocks-Blut und Wein-Hosen unter einander gemischt.

gemischt. Etliche nehmen nur stinkende Ziegen-Milch; Oder auch Unschlitt von einem Ziegen-Vock, gestoßene Bohnen und Baldrian zu Küchlein gemacht, und in die Neussen gethan. Einen Köffel voll Reiger-Schmaltz und einen Köffel voll Honig zusammen wohl geprägelt, bis es zähe wird, denn noch etwas Safran darunter gethan und in die Neussen gehängt. Man schmieret auch Hände und Füße damit, wenn man fischen gehet. Senff-Körner, einen Fuß von einer Wiesel, den gelben Saamen aus einer Rose, und rothe Schnecken zusammen in Kindern-Unschlitt geröstet, und in die Neussen, Hamen oder Harn-Säcke gehängt. Wenn man den Geruch dieser Auföderung stärker machen will, darff man nur stinkendes Nas darzu nehmen, sonderlich in denen Bassern, wo sich Barmen aufhalten, welche sich, wo sie von diesem Köder den Geruch bekommen, häufig einfellen werden. Wenn man viele Schmerlen, Gründeln, oder andere kleine Fischlein fangen will, darff man nur etliche Stücke Lein-Kuchen, welche von dem Lein-Öel übrig bleiben, in die Neussen, Hamen oder Garne thun, so werden sich alldorten sehr viele Fische von dergleichen kleinen Gattung fangen. Man kan auch zu einem guten Köder in die Neussen zc. nehmen ein junack schwarzes Huhn, das noch nicht gelegeet hat, solches ersicken, und denn, nachdem die Federn abgerupffet, mit zwey rothen Schnecken so lange sieden lassen, bis sich die Heine selbst vom Fleische ablösen. Dieses Huhn samt aller Zugehör wird in einen wohl vermachten Topff gethan, und acht Tage an die Sonne gestellt; wenn diese Zeit verlossen, kan man den Topff eine halbe Stunde ausge-macht an die Luft wieder bringen. Nach diesem nimmt man eine gute Hand voll wohl gesortten- und verschäumter Gerste, und thut sie zu den andern Ingredientien in den Topff, welche sich denn mit einander also verzehren, daß das Uiberbleibsel einem blossen Teige gleich siehet. Diesen Teig nun kan man in die Neussen, Hamen und dergleichen stecken, da man mit Bergangen erfahren wird, wie sich die begierigen Fische eingestellet, und in ziemlicher Anzahl gefangen haben. Grosse Brenn-Nesseln mit Haus-Wurg-Safft besetzt, in die Neussen gehentet, locket die Fische häufig darein. Man nimmt auch Hanf-Saamen, und schneidet die Kengstein ab, weil er noch in der Milch ist; dieser wird gedörret, kleine zerstoßen, und in einem mit Harz und Wachs vermachten Glas vom Gebrauch aufbehalten. Hat man nun den Köder nöthig, so nimmt man ein halb Pfund gedörreten Roggen von einer getreugten Schleye, dessen stäkt man klein, und thut alsdenn ein Pfund rohen Speck darzu, welche zwey Stücke wohl mit einander temperirt und vermischet werden müssen, zu diesem schüttet man von dem Hanff-Vulver so viel, als zu einem Teige genug seyn ma: von diesem Teige nimmt man so viel als nöthig, und hängt es in die Neussen,

Hamen zc. Oder Bären-Schmaltz, Honig, Kälbe-Roth, eine Hand voll Korn, solches zerlassen, unter einander gemeinet, Küchlein daraus gemacht, und dürre werden lassen, und solchs in die Neussen sethan. Ein anderer Köder wird auch aus Knoblauch, Wohl-gemuth, Schaafs-Fett, Thymian, durren Rogmarien, Rosinen oder Weinbeerlein und Wein zubereitet, und wird eines ieden, nachdem man viel oder wenig machen will, genommen. Diese jetzt benannte Stücke muß man alle wohl unter einander stossen, kleine Kugeln daraus machen, und in den Fluß, darinnen man fischen will, werffen. Folgender Köder, ob schon bey dessen Zubereitung einiger Uberglaube mit unterzulaußen scheint, soll fast alle Köder übertreffen. Man nimmt dazu Brantwein-Hefen, so bey dem ersten Brand aus einer neuen Brantwein-Blase übrig und zurücker geblieben, das Blut von einer schwarzen Ziege, und Mehl von Winter-Gersten, diese drey Stücke muß man wohl unter einander mischen, und mit einer Lunge von einer schwarzen Ziege wohl zerhacken. Wenn nun diese Stücke ins Wasser mit dem Angel, oder in der Reuse hinein gelassen, oder aber bloß ins Wasser geworffen werden, und gleich mit dem Wurm-Garn dahinter drein, so beschließet man eine Menge grosser und kleiner Fische. Es dienet auch nachstehender Köder trefflich hierzu; Wenn man nemlich vier Blätter Celtischen Spica-Mard, ein Blat von Calmus-Wurzel-Kraut, Selerie einer Bohnen groß, Kümmel, so viel als man mit drey Fingern halten kan, und eine Hand voll Anis nimmt, und solche Species zu Pulver machet. Von diesem Pulver streuet man etwas auf wohlgeräumte, und in einem kleinen Geschirre wohl zerquetschte Regen-Würmer, und bereitet einen Köder daraus, welchen man denn mit Angel, Garn, Hamen und Neussen gebrauchen kan. Viel Male in den Fisch-Neussen zu fangen; Nimmt man alt Färnen Schmeer, thut es in eine Pfanne, rühret es mit wildem Rüks-Kraut, thuts darnach in ein Küchlein, und hencet es in die Neussen. Man kan auch nur bloße Hefen von einem Wein-Faß nehmen, und in die Neussen thun, so gehen die Fische auch gerne hinein. Für die Krebse sind die Hinter-Quartel von gestreiffen Kröschen, oder Fisch-Gedärme in Honig geröstet, ein sehr guter Köder. Wer ein mehrers hiervon zu wissen verlanget, und sonderlich vor eine und die andere Art Fische den Köder zu erfahren begehret, darnach sie am meisten zu gehen pflegen, der findet fernern Bericht davon bey dem Colero in seinem Hauß-Buch p. 644 seqq.

Köffeley, ist der besondere Nahme, womit die Betrüger und Dieber den Schäfer besetzt wird.

König, siehe Bienen-König.

König, wird dasjenige Werkmaß genennet, welches die Mäher oder Schnitter in dem Felde

Kelbe da zu machen pflegen, wo sie die Erndte anfangen, und bestebet gemeinlich darinnen, daß sie auf einem Hauffen die Halmen zusamt den Aehren stehen lassen, und oben dieselben in einen Büschel zusammen binden.

Königlein, siehe Caninichen.

Königlein, siehe Faun-König.

Königs-Blume, ist ein ausländisches Gewächse von prächtigem Ansehen und vortreflichem Geruch, welches ursprünglich aus Ost-Indien, und zwar eigentlich aus China zu uns gebracht worden. Die Staude, worauf diese Blume wächst, siehet fast wie eine Hollunder-Staude, die Blume selbst aber einer Rose, oder noch besser einer grossen gefüllten Mohr-Blume gleich. Sie hat breite Blätter von einer weißlich mit Purpur vermengten Farbe; es giebt auch ganz rothe und andere, so ganz goldgelber Farbe sind. Bey heißen Sommer-Tagen muß man die Blumen absonderlich zudecken, damit sie nicht Schaden leiden. Im Jacobi sänget es an zu blühen, es dauret aber eine bedeckte Blume kaum drey Tage, und eine unbedeckte kaum einen oder zwey Tage. Das curiöseste an diesem Gewächse ist, daß an einem Zweige nicht nur drey oder vier Blumen wachsen, jede allein, sondern auch, daß noch darneben Blumen von dreyerley Farben daselbst anzutreffen sind. Wenn eine Blume ausgeblühet, so kommet wieder eine andere. Die Knöpfe, daraus dieselben entstehen, sind länalicht, fast wie die gefüllten Granaten-Blumen-Knöpfe; sie haben aber nicht so harte Hülsen, sondern sind ganz weich und zart, und gehen gemeinlich in zweyen Tagen auf. Es wil eine gute mit verkaulten Weintrefern, oder in Emangelung derselben mit Wein-Reben-Afche, und ein wenig Sand vermenigte Holz- oder Weiden-Erde haben. Den Sommer aber kan man es mit laulichem Wasser aus einem Graben oder Fasse, darein abgeschabtes Leder oder Horn gelegen, fleißig begießen; vor Winters aber was man dasselbe zeitlich in ein warmes Gewächshaus stellen, und dann und wann, so es die Noth erfordert, mit erfigedachtem Wasser begießen. Wenn man es aus dem Gewächshaus wieder in den Garten bringet, muß es bereits wohl warm seyn, und fleißig an die Mittags-Sonne gestellet werden; daneben kan man es wie einen Rosen-Stock beschneiden, und sonst reinigen. Die Vermehrung dieses Gewächses, geschieht durch die Neben-Schosse, welche, wenn sie Wurzeln haben, in vollem Mond ab, und in vorgedachte Erde, so tief als sie zuvor gestanden, eingesezet werden.

Königs-Kerze, Kerzen-Kraut, Simmels-Brand, auch Woll- oder Wull-Kraut genannt, ist ein Kraut, welches gerne auf wüsten und ungebauten Plätzen, in feinig- und sandigem Boden wächst, und in das weiße und schwarze; item auch in das Weiblein und Männlein abgetheilet wird. Die weiße Königs-Kerze oder das weiße Wull-

Kraut, bekommet viele breite grosse Blätter wie der Mant, jedoch sind sie linder und weicher, darzu weiß, Aschen-Farb, grün und wollicht. Der Stengel ist dick, und um und um mit Blättern bekleidet welche ie höher sie an dem Stengel hinauf streichen, ie kleiner und schmaler sie sind. Oberhalb den Blättern erscheinen die Goldgelben, bisweilen auch weiße, wohlriechende Blumen, rings um den Stengel bis oben aus. Eine jede Blume ist, wie ein kleines Köselein gestaltet. Nach der Blüthe folgen runde haarige Vollen oder Knöpflein, voll kleines Saamens. Der Stengel ist mit seinen Blumen, wie eine schöne leuchtende Kerze anzusehen, dahero es auch den Nahmen Königs-Kerze und Kerzen-Kraut erhalten. Die Wurzel ist ziemlich lang, holzig, eines Fingers dick, schwarzlicht, und eines herben und strengen Geschmacks. Das Königs-Kerzen-Männlein, hat runde mit weißem Mehl überzogene, anderthalb Ellen hohe Stengel. Die untersten Blätter werden oft eines Schubes lang, und einer Hand breit, auch noch breiter, ohne Stiele, sind wollicht, und am Umkreis ein wenig zerkerbt. An den Gipfeln der Stengel, formiren die zusammen gedrungene, und auf kurzen Stielen stehende bleichgelbe Blümlein gleichsam eine Aehre. Die schwarze Königs-Kerze bringet hohe, gestirnte, Purpur-färbigte, und wenig haarigte Stengel; kleine und auf Purpurfarbenen Stielen sitzende, etwas gekerbte, sinkende, und nicht sonderlich wollichte Blätter, den Galben-Blättern an Gestalt gleich, aber grösser. An den Gipfeln der Stengel kommen etliche kleine Safran-gelbe Blumen, mit Purpur-farbenen Säferlein, nach denen selben aber der Saamen, wie an denen zuerstbeschriebenen gemeinen Königs-Kerzen. Dieses Kraut zertheilet, lindert und erweichet, und wird dahero nebst denen Blumen zu Umschlägen und Einstiren, auch als ein heilsames Mittel wider die güldene Ader gebraucht. Das Kraut getrocknet, zu Pulver gemacht, und in die Wunden gestreuet, verzehret das wilde und faule Fleisch. Wenn ein Pferd vernagelt worden, so zerknirsche man nur Königs-Kerzen-Kraut zwischen zweyen Steinen, und schlage es demselben um. Ingleichen so ein Pferd sich in einen Dorn gestochen hätte, soll man nur dieses Kraut in Wasser fieden, und den Schaben fleißig damit waschen. Aus den Blumen wird ein Del und Geist oder Spiritus präpariret, aus dem Kraut aber ein Wasser gebrennet, welche in verschiedenen hitzigen Zufällen innerlich und äusserlich wohl zu gebrauchen sind.

Königs-Kraut, siehe Sirsch-Alee, welcher auch so genennet wird.

Königs-Lilie, siehe Kaiser-Krone.

Königs-Rose, siehe Päonien-Rose.

Köpfen, heisset bey denen grossen Weiden-Bäumen die oben um den Stamm herumstehende Zweige abhauen. Siehe Weid-

Körbel, siehe Kerbel.

Körbel, sind Körbgen, welche wie die Kneifen in das Wasser gesetzt werden, um Fische zu fangen. Sie dürfen nur zu gewissen Zeiten gebraucht werden.

Körbel-Macher heißen in Zittau die Korbmacher, als welche daselbst eine besondere Innung haben. Siehe Korbmacher.

Körnen, wird sonderlich von dem Beträide gesagt, wenn es nach dem Mähen in die Körner setzet, oder keimet.

Röhre oder Schranck, ist ein großes, mittelmäßiges oder kleines, auf allerhand Art und Fagon mit Fagen unterschiedenes Behältniß, wovon man Wäsche, Kleider, Speisen etc. zu verschließen, und in selbigen zu verwahren pfleget. Solchem ihrem Gebrauch nach, werden sie Kleider-Röhren, Speise-Röhren, Wäsch-Röhren etc. genennet. Sie sind entweder schlecht von Lännen- oder Fichtenen Brettern gemacht, oder auch mit Nuphdämmen oder andern saubern Holz furnirt und ausgeleget, lackirt oder gebeizt, werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, damit sie hell und glänzend sehn.

Röhre, Kotte, heißt das unterste Gelenke am Pferde-Fuß, so zwischen dem Schienbein und Huf ist. Wenn ein Pferd die Röhre verstaucht oder ausgekötet (ausgefürtet) hat, so stehet es vornen auf den Zähnen, und die Röhre gehet ihm aus und ein; dafür nehmeth ein Pfund klein gestossenen Lein-Seamen, ein halb Pfund Honig, und ein halb Stübchen Esig, laßet sie mit einander sieden, daß ein Teig daraus werde, schlaget sie warm auf einen Hasen-Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, so warm ihr es an der Hand leiden können, und laßet es also stehn, bis den dritten Tag; wird es nicht besser, so bindet frisches darauf, und das thut so lange, bis es heilet. Wenn aber dem Pferd das Hincken nicht vergehen will, so schmieret es mit Loehr-Del und Althee, bindet ihm gemeldeten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Huf feucht mit Einschlagen, und Horn-Salben. Oder nehmeth Honig sammt dem Ros, röstet Weizen-Alezen, machet es zusammen, und leget es dem Ros also warm auf. Oder nehmeth einen guten Theil Fünff-Finger-Kraut, ein Maßel Wein, und einen guten Klumpen Butter, eines Gans-Eyes groß, laßet es zusammen sieden, bis das Kraut weich wird, alsdenn bindet es dem Gaul um die Röhre, so warm es seyn kan, des Tages etliche mahl nach einander, so wird dem Pferde gerathen. Oder nehmeth Brunnkress, Haus-Burg, zerlassene Butter, als ein Gans-Ey groß, laßet es in einem Topf zusammen wohl sieden, und reibet erslich das Pferd alle Tage zweymahl, und verbindet es nachgehends, so warm es zu erleiden, damit. Alle Morgen soll man das Pferd eine Stunde oder ein paar auf das Feld gehen lassen, und darnach wieder reiben und verbinden. Wenn die Röhren der

Pferde durch die Arbit geschwollen, ist das beste Mittel, ein Theil Ruth-Del mit zweien Theilen Brantwein zu vermengen, und acht oder zehn Tage Abends und Morgens die Röhren damit zu schmierem. Oder nehmeth Kraut, hacket sie, laßet sie mit Wein sieden und zu einem Teig werden, damit sie in Form eines Plasters um die Röhre herum könne gebunden werden. Item, geocht und mit Bohnen-Mehl vermishtes Cappes-Kraut, wird gleiche Wirkung haben. Oder Lein-Kuchen, Honig, Wein, Bier und Esig zusamen zu einem Drey gekocht, und hernach warm übergeschlagen. Die Schenkel sind bisweilen bey den Röhren aufgelaufen und geschwollen, welches von allzulanger Ruhe herkommt, daru insonderheit die dicke mit Fleisch beladenen Pferde geneigt sind. Dafür ist das beste und geschwindeste Mittel, daß man zwey Drittel Lauge von Reb-Holz-Asche, und ein Drittel Weinslein-Salz unter einander mische, die Röhren, oder auch andere geschwollene Derter damit wäsche, und hernach mit der Asche, so auf dem Boden lieget, befreiche.

Rötner, siehe Cossat.

Rosent, siehe Cossent.

Koffer-Garn oder Sack-Garn, ist ein länglich-rundes bequemes Garn zum Fisch-Kang, davon die Ehre der Erfindung denen Franzosen gebühret. Es wird daselbst mit sechzehn Maschen oder Schmafen angefangen, anbey in der andern Reihe allemahl bey der vierten Schmafen eine eingesezt, und dieses wird in allen Reihen continuiert, auf daß diejenigen eingesezten jederzeit gerade auf die, so in der vorigen Reihe zugegeben worden, passen müssen. Wenn das Garn anderthalb Schuh oder drey Viertel Elle lang, so dürfen keine Maschen mehr eingesezt werden, sondern es muß gerade fortgerickt seyn, bis auf zwey Schuh, oder eine Elle. Da alsdenn eine Oeffnung zu machen, welches auf folgende Art geschehen kan. Man strickt nemlich an diesem Garn wieder zurücke, wie sonst die ungeschlossenen Netze gemacht werden, bis an diejenige Masche, wo die Strick-Oednung geändert worden, alsdenn wieder zurücke, und dieses wird bey Erreichung des vorigen wieder angefangen, bis es obngefehr einen Schuh austraget. Darauf wird wieder, wie zuerst bey anderthalb Ellen oder drey Schuhen lang mit sechzehn Maschen angefangen, welche sieben Schuh oder viertelhalb Ellen das ganze Koffer-Garn, ohne die zwey Eingänge austragen. Wenn die zwey Eingänge sollen gemacht werden, so kan man allezeit bey jedem Viertel oder Gans-Weite zwey Maschen zunehmen, und bis auf sechzehn Schmafen herab steigen; Nachdem dieses verrichtet, so bindet man das Garn an Reiffe, und zwar den einen Reiff an denjenigen Ort, wo die erste Masche ist eingesezt worden, den andern aber halb des andern Endes an das Koffer-oder Sack-Garn, den dritten und vierten bindet

bindet man in gleicher Weite in der Mitte des Garns an, welche Reiffen so groß als drey Eimerige Fas Reiffen seyn sollen. So nun auch die Trichterförmigen Eingänge hinein, und anmachet worden, und das Garn soll gerichtet werden, so nimmt man vier, eines Rums diese Stecken, welche bey nahe sechs Schuh oder drey Ellen lang und an denen Enden durchlöcheret seyn müssen, welche denn mit Stricken um die Reiffe fest angebunden werden, damit dieses Garn rund, wie ein Reiffe-Koffer bleiben möge. In die Löcher der vier Stecken knüpffet man Hind-Käden, und hängt Steine an selbige, damit sie das Garn in die Tiefe ziehen können. An dem einen mittleren Stecken kan man gleichfalls einen drey bis vier Ellen laugen Strick anbinden, um das Koffer-Garn bequem wieder heraus zu ziehen. Wenn in der Mitte des Garns zwischen den beyden Eingängen ein guter Köder hinein gehängt wird, gehen die Fische lieber hinein, welche aber nicht wieder zurücke heraus können, und sich also gefangen geben müssen. Die Gestalt dieses Garns, ist bey der Erklärung des Wortes Raffle zu finden, und in der dazu gehörigen Figur zugleich mit entworfen.

Kohl, ist ein bekanntes und gemeines Küchen-Gewächs, so in denen Gärten gezeuget wird. Man kan die vielerley Arten des Kohls am sühlichsten unter zwey Haupt-Gattungen bringen: und solche in Kopff-Kohl und in Blätter- oder Blatt-Kohl theilen. Zu dem Kopff-Kohl gehören der Blumen-Kohl; der rothe oder braune Kopff-Kohl; der gemeine weisse Kopff-Kohl; der Wersich- oder Savoyer-Kohl und der Rüben-Kohl. Zu dem Blatte-Kohl werden gerechnet, gemeiner grüner Kohl, gemeiner Braun-Kohl, und krauser Braun-Kohl etc. Den Blumen-Kohl, ist an einigen Orten auch Käse-Kohl genennet wird, betreffend, bekommt man den besten Saamen aus Candia oder Cypren, oder aber aus Italien, jener ist braunroth, groß und rund von Körnern, dieser aber bleichbraun, feinkörnig und dürr, unter diesen ist der erste, nemlich der Candiatische, oder Eyprianische, allemahl der beste, als welcher schon große, weisse vollkommene Blumen bekommt, dagegen der Italiänische gemeinlich stark mit Blättern durchwachsen, und kleine zertheilte Blumen hat, auch mehrentheils, wenn heisse Sommer sind, bald in den Saamen anzuschießen pfeget. Man säet den Saamen im März, im Wachsen des Mondes, wie etliche wollen, in einem luftigen Zeichen, als im Zwilling oder der Waage, in ein Mist-Beete, oder an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Winde befreyet ist, in das Erdreich, und bedeckt es vor den Nacht-Frösten mit Stroh-Decken oder Brettern etc. Bestreuet es auch mit Rus aus dem Schornstein vor den Erd-Flöhen; und begießet, wenn es noch ist. Wenn die Pflanzen denn ziemlich erwachsen, so kan man sie in gut fettes, feuchtes,

luftiges Erdreich, wo es viel Sonne giebt, hinpflanken, und mit Begießen abwarten, und muß solche Verpflanzung im Zunehmen des Mondes geschehen. Die Pflanzen müssen allemahl zwey gute Schuh oder eine ganze Elle weit von einander gesetzt werden, so werden sie wohl wachsen und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Wenn die größten im Herbst zur Speise verbraucht, so müssen im Winter die kleinsten in Sand im Keller gepflanzet werden, damit sie daselbst auch vollkömlich und zur Speise gebraucht werden können. Der Wersich- oder Savoyer-Kohl und Kaulirabi, Kohl-Kabi oder Rüben-Kohl, wollen mit dem Blumen-Kohl gleiche Wartung haben, werden um eben dieselbige Zeit, auch auf gleiche Weise, gesät und verpflanzet. Man muß aber dem Rüben-Kohl die Blätter fein glatt an den Rüben abnehmen, so werden dieselben fein glatt und dicke. An dem Blumen-Kohl muß man ebenfalls die Blätter so wohl als an dem Savoyer- und Kopff-Kohl abnehmen, denn sie ziehen sonst alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, nach sich. Wenn die Blumen-Kohle sich vollkommen überwachsen haben, so soll man sie mit einem Spaten losstechen, und auf eine Seite legen, so halten sie sich desto besser und länger. Savoyer- und Rüben-Kohl-Saamen, wenn er recht zeitig ist, hält sich wohl bis ins fünfte und sechste Jahr; im dritten und vierten Jahr ist er am besten. Der weisse Kopff-Kohl wird in Winter-Kopff-Kohl und in Sommer-Kopff-Kohl, so auch Capus-Cappes- oder Capus-Kraut genennet wird, eingetheilet. Von dem weissen Winter-Kohl wird der Saame gemeinlich im Jacobi im wachsenden Monden, an einem warmen und guten Ort in den Gärten gesät, damit im Winter die Pflanzen desto besser können gut bleiben; und wenn sie nun ziemlich erwachsen, so setzet man selbige Pflanzen um Galli in das Land, welches gut, fett, und dabey feuchte seyn soll, allemahl drittheils Schuh weit von einander. In kalten und mehr gegen Norden gelegenen Orten aber muß man sie um Michaels versetzen, damit sie desto besser können einwurheln, und sie in kleine Gruben bis an das Herz pflanzen, auch sie bis dahin mit kursem Mist rings umher belegen, so können sie sich vor den stachen Frösten desto besser halten. Man darf sie nicht alle vor dem Winter pflanzen, sondern lässet etwas an einem warmen Orte, wo sie gesät sind, an dem Hause über Winter stehen, umleget sie mit Laub, und bedeckt sie, wenn es gar kalt, mit Decken und Stroh, so bleiben sie gut. Diese kan man gleich im Frühling verpflanzen, und diezenigen, so vor dem Winter gepflanzet sind und verderben, damit ausbessern. Die Winter-Kohle sind unterschiedlicher Arten: Der große Braunschweigische, der vor allen billigen Vorzug haben soll. Der Dordlburger; der Erfurter rothe und weisse, so gar klein ist.

ist. Der Franckfurter und Strassburger, der Angelberger, und andere mehr. Wenn man von diesem Winter-Kohl Saamen im Frühling in ein Mist-Beete säet, werden eben so bald Häupter daraus, als die vor dem Winter gepflanzet sind. Der Erfurter und Quedlinburger, thut im Winter am allerbesten gut. Der grosse Braunschweigische, so zarter Natur, ist besser im Frühling ins Mist-Beet zu säen. Will man aber vor dem Winter noch etwas Saamen davon säen, so muß es an einem warmen Ort hinter einer Mauer oder Gebäude geschehen, wo er von Nord- und Ost-Winden ganz gesichert und befreuet ist. Und wenn ein harter Winter einfällt, muß man denselben vor dem Frost und der Kälte gar wohl zudecken, welche alsdenn den Winter über gut bleiben, dieselben kan man im Frühling verpflanzen, so kan man frühzeitigen weissen Kohl davon haben. Der Sommer-Kopf-Kohl ist so bekannt, daß fast kein Bauer im Lande zu finden, der nicht denselben mit grossem Nutzen zu ziehen weiß. Man pflanzet den Saamen im Merken im wachsenden Monden, in ein warmes und an der Sonnen gelegenes Land zu säen, und zu begiessen. Wenn die Pflänzlein aufstehen, und man verspüret die Erd-Flöhe, welche sich gemeinlich um solche Zeit mercken lassen, soll man nur Rus aus dem Schorstein ganz klein klopfen und reiben, und mit Wasser durch einander rühren. Wenn nun die Pflanzken des Abends mit Wasser begossen sind, soll man dieses Rus-Wasser darüber hersprengen, und solches zwey oder drey Abend nach einander continüiren, so werden sich die Erd-Flöhe bald verlieren. Und dieses ist überhaupt bey allen Kohl-Pflanzken zu beobachten. Sind die Pflanzken aufgekommen und erwachsen, so verpflanzet man sie im wachsenden Monden, wieder in ein gutes fettes Erdreich dritthalb Schuh weit, auch wohl drey von einander, nachdem nemlich der Kohl groß wird, und sich ausbreitet, und das Land gut ist, begiesset sie auch heisig, so werden sie wohl wachsen. Nach diesem behacket sie gebräuchlicher massen, wie davon unter dem Wort Cappes-Kraut mehrere Nachricht zu finden. Und eben so wird es auch mit dem rothen oder braunen Kopf-Kohl gehalten. Von dem Krausen und braunen Winter-Kohl, hat man zweyerley Arten, die erste blühet nur ein Jahr, und heisset insgemein Braun-Kohl. Die andere aber hält sich zwey Jahr lang, und wird der braune Winter-Kohl genennet, weil er kurz vor dem Winter muß gepflanzet werden, nachdem zuvor der Saamen um Jacobi, auch wohl später gesät worden; wiewohl er auch von einigen erst im Frühling gepflanzet wird. Der gemeine braune Kohl = Saamen, wird im Frühling in einen schattichten Ort, wo ein feucht Land, gesät, und hernach, wenn die Pflanzken groß, wieder in gutes fettes Erdreich verpflanzet, und vom Unkraut gereinigt. Wenn man den Saamen zuvor, ehe man denselben sät, in Menschen-Harn mit Bran-

twein vermischt, einweicht und etwas Rus aus der Feuer-Mäuer oder Schorstein darunter thut, so wird ohntzweifel keine Ratze sich auf dem braunen Kohl sehen lassen; wie solches von einem berühmten Gärtner über etliche und zwanzig Jahr glücklich practiciret worden. Der Saamen aber darf über eine gute halbe Stunde nicht in solche scharffe Materie eingeweicht werden, es möchte sonst demselben schädlich seyn. So man aber den Saamen nicht daren weichen will, kan man nur die Pflanzken etwa eine Stunde vor dem Versetzen, in Urin, dar ein obbesagter messen Rus gerühret, mit den Wurzeln hinein stellen, so ist es eben so gut. Der Beten-Kohl, welchen auch einige Klumps-Kohl nennen, ist ein weislicher Kohl von Blättern, so gar groß und breit werden. Der Saamen ist gemeinlich mit unter dem Blumen-Kohl-Saamen, und wird daher auch mit demselben gesät, oder man kan ihn alleine aus Frankreich oder Italien bekommen. Er will mit dem Blumen-Kohl im Verpflanzen gleiches Erdreich und in allen aleiche Wartung haben. Die inwendigen Blätter, wenn er acht Tage oder auch wohl länger zuvor, ehe man ihn abschneidet, zugebunden wird, werden weiß und mürbe, und eben auf diese Weise wie der Blumen-Kohl gekocht, und geben eine anmuthige Speise. Aller Blate-Kohl wird im letzten Viertel gesät. Die davon über Winter im Erdreich überlebene Stengel oder Strünck, treiben im Frühling junge Sprossen, welche gekocht, und wieder erkaltet, mit Eßig und Baum-Del zu einem Salat bereitet werden. Der gemeine Kohl wird entweder allein zerschnitten, als ein Gemüse zugerichtet, oder in ganzen Blättern ans Fleisch gethan. Der Kopf- und Savoyer-Kohl kan rohe fein zerschnitten, und mit einem warmen Uberguss von Eßig und Butter oder Speck, als ein Salat bereitet werden. Die Blume von dem Käse- oder Blumen-Kohl kan allein entweder warm mit einer Fleisch- oder Butter-Brühe, oder wenn sie erkaltet, mit Eßig und Baum-Del, wie ein Salat genossen, oder an allerley Fleisch gethan werden. Vom Kohl-rabi werden die Rüben geschälet, Scheiben-weise geschnitten, gekocht, und wie der Blumen-Kohl angerichtet. Der Kohl giebt wenig und schlechte Nahrung, macht Blähungen, und soll den Augen schädlich seyn, wiewohl seine Schädlichkeit durch gute Zubereitung verbessert werden kan. Unter allen sind der gemeine Kopf- und Blate-Kohl die geringsten, jedoch dieser nicht so schädlich, wie der andere. Der Versich ist zarter, aber der Blumen-Kohl der beste. Von dem gemeinen Sommer-Kopf-Kohl, oder Cappes-Kraut, wird der so genannte Sauer-Kohl oder Sauer-Kraut gemacht, welches aber nicht für schwache Mägen dienet. Doch ist gewis, daß der Gebrauch der Kohl-Blätter denen alten Römern zu einer Arzney gedienet, so, daß sie sich in die 600 Jahr, ehe die groß-

grossen Doctores Medicinæ in das Römische Reich kommen sind, mit deraelichen beholffen, und allen Krankheiten damit begegnet und abgeholfen haben, wie Lonicerus dieses gedencket. Also der Blate-Kohl, wenn er halb gekocht, öffnet den Leib, wenn er aber stark gekocht oder aufgewärmet, stopffet er denselben, dergleichen widerwärtige Wirkung auch an dem ersten und andern Wasser, worinnen er gekocht, bemercket werden. Wenn man die erste ungesaltene Brüh vom braunen Kohl mit etwas Zucker vermischt, vertreibet solche den Husten, Heiserkeit und Engbrüstigkeit. Der Saft von diesem Kohl mit Zucker zu einem Syrop gestotten, stillt die Unlust, so von einem Rauch zurücke geblieben, und die Blätter in warm Wasser aeweißt, und um den Kopf geschlagen, lindert das Haupt-Wehe, so von Trunkenheit herrühret. Die aufgelegten Kohl-Blätter heilen alle faulende fressende Schäden und Geschwüre, lindern das Podagra und Seiten-Stecken. Mit Salz auf die Fuß-Kohlen gelegt, mäßigen die Hitze in Fiebern, und warm aufgelegt, halten sie die Blasen vom Spanischen Fliesen-Plaster, wie auch die Fontanelen rein und fließend; der Kohl-Saamen vertreibt die Bauch-Würmer. Die Laacke vom Sau- Kraut füllet den kalten Brand, heilet den und-Schaden, dienet zum Gurgel-Wasser dem Anfang der Bräune; mit Citronen-Saam vermischet genossen, dämpffet sie die Hitze im Fieber. Der wilde Wald- und Feld-Kohl mit weissen oder gelben Blumen, sind zu nichts, als zum Vieh-Futter, zu gebrauchen. Den Kohl und sonderlich den Braun-Kohl zuzubereiten, und wie insgemein gewöhnlich, als eine Zugemüse zu verpeisen, pfeget man ihn fein sauber zu streifen, mit Wasser abzukochen oder zu brühen, und wenn er hernach abgeseigt, recht klein zu hacken. Hierauf brennet man ein wenig Mehl in Butter braun, thut den Kohl nebst Fleisch-Brüh, Anker, Pfeffer und Salz zu dem gebrannten Mehl in die Butter, und läßts so mit einander kochen, bis der Kohl gänzlich weich und eine kurze Brüh bekommt. Auch pfeget man ihn an Enten, Gänsen, Schincken und verschiedenen andern Speisen mit zu kochen und darüber anzurichten, wie bey der Beschreibung einer ieden Speise erwehnet worden.

Kohle, ist ein auf gewisse Art gebranntes, aber nicht zu Aschen verbranntes Holz, welches in Stücke zerschlagen den Nahmen Kohle bekommt. Die Kohlen sind bey Bergwercken, bey Schmeltzen, Zubereiten und Zurichten der Metallen, denen in Gold und Silber arbeitenden Professionen, Schmidten, Schloßern, Bürtlern, und unzähligen andern Handwerks-Leuten, ja selbst in der Haushaltung eine höchst nützliche, und fast unentbehrliche Sache; Sie sind entweder Stein- oder Holz-Kohle oder Torff-Kohlen. Von denen Holz-Kohlen ist hier die Rede. Das Holz-Verkohlen aber ist solchemnach eine wichtige

Folgt-Musum: Vor allen Dingen hat man bey dem Kohlenwerck dahin zu trachten, wie man zu denen Kohl-Stäten oder Bläsen bequeme Orter bereitet, damit die geschlagenen Schraggen-Hölzer auf selbigen füglich eingerichtet werden können. Man muß demnach solche auf keinen feuchten oder morastigen, sondern auf trockenen Boden anfangen, und vornehmlich dahin bedacht seyn, daß, wo es möglich, dabey in der Nähe auch gute Erde zu dem benöthigten Kohl-Gestübe zu erlangen und zu haben sey. Denn der Sand hiezet und brennet allzustark niedernwärts und unterm sich, der Leim aber wird durch die grosse Hitze zu Staub und zu leichte, daß die Hitze durchdringt, und dadurch die Kohlen im Meuler auch zu leichte und geringe werden. Die Kohl-Stäten werden Cirkel-rund angelegt, und in der Mitten eine Stanae vier bis fünff Ellen hoch, oder aber ein Köst- oder Treibe-Scheit, in gleicher Höhe gesteckt. Sodenn wird eine lange Stange, welche man nach Kohlbrenner-Art die Zünd-Stange nennet, an das Qwendel oder den Mittel-Punct angeleget, scharff angehalten, und vermittelst derselben die Kohl-Stäte durch zwey Personen recht rund abgezogen, da denn einer an dem Qwendel siehet, der andere aber herausen umschreitet, und den Cirkel oder die Rundung der Kohl-Stäte bereitet. Hierauf sätget man die Kohl-Stäte an, machet einer ebenen Plaz, erstlich nicht allzu groß, ohngesähr vom Mittel bis zum Ende, sieben oder acht Ellen, bey dem Mittel oder Qwendel eben, und läßt immer nach und nach ein wenig abhangen, daß also das Qwendel am höchsten bleibet, und nach vorbemeldter Runde befördert wird. Zu den Kohl-Stäten kommt das dazu benöthigte Kohl-Gestübe, welches obgedachtermassen von der besten guten Erde seyn muß. Hievon wird ein Rand um die Kohl-Stäte herum geführt, welchen man den Gestübe-Rand nennet. Darauf stecket man ein Scheit oder Qwendel-Stange, wie oben angeführet, in das Qwendel oder Mittel, dabey aber ein klein Holz, so von einem Scheit abgspaltet ist. Zwischen selbiges werden anfangs kleine Späne von Brändern, hernach immer grössere darzu gelegt, und also die Scheite darum gesetzt. Ferner leget man einen langen Kliebel-Kleppel, welches ein Kicht-Kliebel genennet wird, an das Qwendel an, und wenn man die Scheite daran gesetzt, so ziehet man nach derselben Länge den Kicht-Kliebel weiter fort, und wird dasselbe hernach das Zünd-Loch genennet. Das Holz zu solchem Kohlwerck ist am bequemsten, wenn die Scheite 2 Ellen oder neun Viertel lang sind. Das Holz-Einrichten auf der Kohl-Stäte, wird erstlich gerade ums Qwendel angefangen, hernach schreitet man immer ein wenig flacher, aber nicht jähling, und richtet am allermeisten die Kohl-Meuler, (soferne Holz zur Gnüge da siehet, oder in der Nähe hinaus zu haben) drey Schichten auf einander. Die erste Schicht siehet auf der Kohl-Stäte, und fördert man die

Mittel-

Mittel-Schicht immer am allermeisten mit der untern fort. Die dritte Schicht besteht aus den kleinsten Scheiten, welche man oben auf die Mittel-Schicht zu werfen pflegt. Bey dem Richten muß auch wohl beobachtet werden, daß man die großen Scheite und großen Rungen, welche nicht haben gespalten werden können, auf die Mittel-Schicht bringet, weil solche daselbst am besten auskohlten. Von dem kleinen Holze, welches man auf die Mittel-Schicht geworfen, wird die dritte Schicht angefangen, und dahero die Haube genennet, und müssen also ein paar Personen auf der Mittel-Schicht stehen, und selbige mit den andern beyden Schichten zugleich immer nach und nach seken, und das Richten fördern. Es muß aber die Stäte nicht allein voll, sondern auch nach dem Cirkel und Rande herum auswendig zuletzt gerichtet, mit Aesten fein schlecht ausgelegt, und abgerichtet werden, damit sie eine solche Form bekomme, daß die unterste Schicht auswendig ein wenig flach, die mittlere noch ein wenig flacher sey. Bey der obern Schicht, oder so genanneten Haube aber müssen insyn derheit die Scheite in der Mitten im Anfange höher, und allemahl durchgehends von oben herab, eine quer Hand tiefer seyn. Also muß ein solcher Meuler eine feine gleiche Form bekommen, damit die Feuer in gleich eingerichtetem Holz besser kohlten und sich führen lassen. Die Kohl-Stäte machet man auch immer nach und nach grösser, weil sich nicht flugs im Anfang thun lassen will, bis man sechszehn, zwanzig, vier und zwanzig, auch wohl dreyßig bis zwey und dreyßig Schragen darein richten kan. Hierauf muß man den Meuler mit Deck-Reißig fein geschickt decken. An der untern Schicht werden Scheite die Quere, eines auf das andere gelegt, welche die Köhler Fuß-Scheite nennen, und auf die Scheite wieder andere kleineren, welche sie Zucker-Scheite heißen, damit die gestübten Meuler unten auf der Stäte Luft behalten, daß die Feuer ziehen können. Kan man nicht Deck-Reißig genug hierzu bekommen, so ist damit nur um die untere Schicht herum zu decken, und darauf die Fuß- und Hucker-Scheite zu legen, auf die obere zwei Schichten aber wird Stroh aufgestreuet und damit bedeckt. Hierauf wird die Erde oder das Gestrübe, bis auf die untere Schicht geworfen, so weit nemlich als man mit Schaufeln werfen kan; die untere Schicht hingegen bleibt halb frey ohne Gestrübe, auf die obere aber wird das Kohl-Gestrübe mit Schütt-Kässern aufgetragen, bis der Meuler völlig bedeckt und seine Stänge hat. Hierauf wird eine lange Stange, die Zünd-Stange genant, verfertiget, und darein vorne, wo sie am stärcksten, eine Kerbe gespalten, und in selbige ein alter Lappen mit Harz eingewängt. Dieser an der Zünd-Stange befindliche Harz-Lappen wird früh Morgens angebrannt, und damit in das Zünd-Loch bis an das Mittel, allwo der Meuler mit den Spänen angefangen ist, hinter gefahren und damit angezündet, nach

diesem die Zünd-Stange wieder heraus gezogen, und das Zünd-Loch vor allererst mit Gestrübe wohl verwahret. Oben auf dem Meuler werden Pläze aufgeschürtet, es wäre denn der Ort so beschaffen, daß die Winde daselbst stark anbliesen, da man solch Aufschürten unterlässt. Wenn die Feuer in dem Meuler anfangen, lassen solche gleich an der Qwendel-Stange in der Mitten in die Höhe und über sich, nach bemeldeten aufgeschürten Pläzen zu, sodenn in die Haube, und greiffen solche am ersten an. Hierauf so fangen die Feuer von oben herab zu arbeiten und zu bähren an, darum muß ein verständigere Mann, welcher demselben Gehör, und wohl Achtung darauf giebt, dabey seyn, der, wo die Feuer am stärcksten arbeiten, und die untere Schichten frey verbleiben, den Meuler erst zu wirfft, damit die Luft nicht ziehen, und der die Feuer, sonderlich bey den obern Pläzen stillen kan. Hierauf gehen die Feuer von oben herab her. Wo nun ein solcher neu-angezündeter Meuler zuerst zu brechen anfängt, muß man ebenfalls in solcher Gegend die Unter Schicht mit Gestrübe wieder zu- und nachwerfen, und fest zumachen, ingleichen oben mit Gestrübe betragen. Wenn aber die Feuer auf den andern Orten sind, wo es noch hoch, und oben noch nicht gebrochen gewesen, muß man es noch eine Weile offen stehen und die aufgeschürten Pläze oben offen lassen, bis solches auch gebrochen, hernach die Feuer warm niedergebähet, bis man unter den Fuß-Scheiten die Wärme verspüret. Felgendes wird der Meuler mit Gestrübe adurlich zugeworfen, und mit einem langen Scheite, oder Klapp-Holz anerschlagen, doch nicht vor der Zeit, weil, wenn man die Feuer so jähling und geschwinde dämpffet, sie hernach einen Stoß oder Knall von sich geben, auch wohl alles in Hauffen stossen: Denn die jähling gedämpfften Feuer geben vielfältige Knälle, welches man Gestöße nennet; des andern Tages giebt man dem Meuler ordentliche Pläze. An der untern Schicht, wo selbiger gleich steht, werden auch unten die Fuß-Scheite auf der Stäte gelüfftet. Wo die Feuer am stärcksten innen liegen, stüret man eine Grube, welches man eine Fülle nennet; solche wird mit der Füll- oder Rühr-Stange aufgeschürtet, ausgerühret, mit Holz ausgelegt und zugefüllt, auch an demselben Ort die Pläze wieder zugemaket, und der Ort wohl in Acht genommen. Einen Meuler muß man Tag und Nacht wohl begehren, und fleißig hören, wenn solche Pläze kuisern oder plazen, oder aber der Dampf zu gelb gebet, da man denn solche hernach wieder fest zumachen und verwahren soll. Dahero müssen die Meuler, wie in andern Dingen, also auch hierinnen fleißig in acht genommen werden, daß, wenn solche oben Gruben oder Löcher bekommen, sie mit Füll- oder Rühr-Stangen fein ausgerühret, und mit Scheiten ausgelegt werden; wenn aber die Scheite nicht zu länglich, oder zu groß sind, kan man auch wohl mit Brändern, Deck-Reißig oder Stroh, item mit Kohl-Gestrübe bedecken. Nach vier bis fünff Tagen werden die untern Pläze zugemacht,

gemacht, (welches nach Köhler: Art abgeschlagen heißet), und eine quere Hand um und um niedergestochen: Wenn es aber zu stark im Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, sondern macht es ganz feste zu, damit die Meuler gleich niederlohlen. Die Meuler bekommen meistens theils eine oder zwey Schichten, welches wie ein Graben aussiehet. Wo sich nun eine solche Schicht anlässet, da giebt man ihnen keine Plätze noch Stiche, sondern man hält sie Tag und Nacht mit Gestübe verwahret wohl zu, bis die andern Höhen oder Hüffen oben nachziehen, weil in bemeldten Schichten die Feuer erst raus kommen. Es werden aber die Feuer in den Meulern fortgeführt, bald mit auf bald mit zumachen; wo die Meuler zu stark gehen, solches kan man von ferne bald erkennen, wenn nemlich die Stiche oder Bläse in der Farbe des Rauchs zu blau oder zu gelb gehen, da man denn dieselben eine, zwey oder drey Stunden lang zu machet, bis sich die Feuer in etwas gelagert. Gehet aber der Wind stark auf solche Seiten, so muß man sie ganz zulassen, und nur auf der Seite, wo kein Wind nicht hindrückt, ein wenig stärker führen, damit die Feuer nicht zu stark überschiesse, und hernacher nicht gleich niederlohlen, welches Ursache zu vielen Bränden giebet. Wo das Deck-Reißig entzwey gebrannt, oder in ungleichem Holze Löcher werden, welche man Reiß-Löcher nennet, muß man selbige zu rechter Zeit mit Stroh, Rasen oder Reißig zu stopfen, Gestübe darauf werffen, und zumachen; die Reiß-Löcher dürfen auch nicht zu lange offen bleiben, denn sie machen dadurch die Feuer aufrührig. Bey den Meulern kommt die Feuer in Tag und Nacht besser nieder, bis sich ein zubrennend Loh-Feuer, unter den Fuß-Scheiten heraus brennend sehen lässet, und die auswendigen Scheite von denselben die untersten Dertter oder Enden abbrennen, welches man Strummeln nennet. Nach diesem werden die Fuß-Scheite abgerissen, weggeworfen, ausgelöscht, mit einem Spreiß-Sacken heraus gehakt, und das Gestübe fein heraus gerechet, folglich wiederum fest zugeworffen, und also, wo es möglich, denselben Tag sehen und abblieken lassen. Letzlichen wird dieser zugebraunte Meuler wohl verwahret, auch nicht mehr ein Meuler, sondern ein zugebraunt Stücke genennet, und ist am dienlichsten, daß, wo man zwey und dreyßig Schragen eingesehet, solche neben bis acht Tage, ein Meuler von zwanzig Schragen sechs Tage, und einer von sechzehn Schragen, fünf oder sechs Tage zubrenne. Von dem zugebraunten Stücke nun, werden die gefertigte Kohlen, mit vorerwehnten Spreiß-Sacken ausgekostet, mit den Harken weggezogen, fein eben abgerissen, an dem Ort, wo die Kohlen ausgekostet, so ein Bruch genennet wird, mit Gestübe wieder zugeworffen, die Kohlen fein sauber ausgekostet und abgelöscht, sodenn mit dem Auskosten wieder fortgerückt, bis endlich das Stücke ganz herum umgestossen worden, damit es gleich wird, und allezeit die Kohl-Brü-

che mit Gestübe nach und nach wohl zugeworffen, damit es ersiekt und kalt wird. Diese gefertigte Kohlen nun werden mit einem gewissen Maas richtig vermessen, und soden an behörige Orte verführt und abbracht. An vielen Orten wird das Verkohlen in Meulern auch folgender Gestalt ein- und zugerichtet, nemlich: Es wird in die Kohlen- oder Meuler-Stäte eine starke Stange gesecket, und vier Stangen um jene herum gelehnet, daß dieselbe lueker siehe und heraus gezogen werden könne. Um die Stangen herum wird es mit kleinem Holz wohl ausgefüllt, hernach die Scheite ordentlich gesezet, und zum Meuler gemacht, endlich mit Reißig und mit Moos, Erden oder Rasen zugedecket. Wenn dieses verrichtet, so wird hierauf die Stange herausgezogen, in das Loch brennend Holz geworffen, die Fülle oder das Loch mit Rasen wohl zugedecket, und wenn solche ausgebrennet, immer von neuem wieder gefüllet, und zwar des Tags und Nachts wohl zweymahl, damit die Füllen nicht leer bleiben, sonst fället alles über einen Hauffen. In hiesigen Landen und in Ober-Gebirgen aber, wird der Meuler auf nachbeschriebene Art eingerichtet. Anfänglich machet der Köhler einen ganz ebenen Platz, von welchem er alles Holz, Steine, Heide, Moos und Wurzeln abräumet, bis er auf derben Boden kommt, alsdenn verfertigt er die Kohlen-Stäte, deren eine zehen bis zwölf oder mehr Lachter in der Rundung und im Umkreise hat, jedoch werden solche nicht flugs also groß, sondern kleiner, und immer nach und nach gröffer gemacht, und sonderlich nachdem der Köhler viel darauf eingerichtet will. Mitten auf der Stäte secket er eine Nicht-Stange, zwey Lachter lang in die Höhe, machet unten auf der Erden um selbige das Quendel, so aus Spreißeln oder Spänen, oder zerhaltenen Brändern bestehet, und ohngefähr anderthalb Elle hoch aufgerichtet ist, darauf er etwas Brände legt. Mittlerweile führen die Einführer das Holz herzu, bis der Meuler voll geführt ist, der Köhler und sein Kohl-Recht aber laden dasselbe von den Schlitten ab, und richtet der Köhler es hierauf folgender Gestalt ein. Nemlichen, er sehet die Scheite um die Nicht-Stange herum in die Höhe auf so lanze, bis die Meuler-Stäte in etwas und ungefähr der vierte Theil besetzt ist. Auf diese unterste Scheite richtet er abermal um die Nicht-Stange eine andere Reihe in die Höhe, womit er sodenn fortfähret, bis er die Meuler- oder Kohlen-Stäte mit zweyen auf einander gesezten Reihen voll gerichtet hat, daß um und um ohngefähr eine Elle Raum bleibet, auf welchen er um den Meuler herum gehen, und denselben warren kan. Anfangs aber, wenn er eingerichtet anhebet, leget er zwey Scheite Holz neben einander auf der Erden an, daß sie hohl liegen, und zwar von der Nicht-Stange an, und von dem Quendel gegen die Lade-Stat zu, bis wo der Meuler ausgehet, und lässet also das Loch zum anzünden, welches so weit ist, daß man mit einer ziemlich starken Stange hinein kommen

und

und anzünden kan. Nachdem aber der Meuler mit zwey Reihen vollgerichtet, worzu er zwanzig bis dreyßig Schragen Holz, auch mehr und weniger zuweilen brauchet, nimmet er kurze Scheitlein Holz, oder, welches am bräuchlichsten, Brände, welche von denen vorher ausgehossenen Kohlen überblieben, und nicht gar ausgekohlet sind, richtet solche auf die zwey Reihen Holz oben rund herum, daß der Meuler ganz zu werde, und machet damit die Haube. Hierauf bedeckt er diesen eingerichteten Meuler mit Deck- oder grünem Reißig, so er mit seinem Deck-Messer, welches rund, auf Art einer kleinen Eichel und mit einer Zille, darein ein langer Stiel, daß er damit das in die Höhe stehende kleine und schwache Reißig herabschneiden, und reissen kan, von den Tannen und Fichten nimmt, alsdenn, wenn es zur Stätte getragen, oder so es weit, darzu geführt ist, so legt er solches ganz dicke über und über, daß man von dem Holze gar nichts sehen kan. Ferner hacket er mit seiner Keil- oder Rade-Haue, bey einer neuen Stätte kleine Erde auf, (bey alten Stätten liezet vorher schon Gestübe), bestübet mit solcher das Reißig, und also den Meuler über und über, ohngefähr drey quer Finger dicke, daß man von der Decke nichts mehr siehet. Unten auf das Gestübe leget er zwey oder drey Scheit- te Holz über einander hinauf um und um, welche er Fuß-Scheite nennet, schütet abernächst mit seinem Füll-Kaß oder Schaufel ferner Gestübe oder etwas Erde drauf. Wenn er nun hiermit fertig, nimmet er eine lange Stange, spaltet solche oben an einem Orte auf, leget eine Futter mit Harz von einer Fichte darein, zündet selbige an, fährt damit zu dem gelassenen Zünd-Loch hinein, bis an den Quendel, worauf denn solches anzänget zu brennen, und dadurch der Meuler angezündet wird, bey welchem Anzünden sich eine kleine Erdschütterung und Tobern begiebet, als ob es gleichsam unter der Erden donnere. Es trägt sich auch bisweilen zu, daß der Köhler und Kohl-Knecht aus Unvorsichtigkeit selbsten, oder der Einführer dem Köhler zum Possen das Zünd-Loch im Einrichten mit Holze versetzt und vernichtet, daß man durch dieses den Meuler nicht anstecken kan, sondern ihn oben in der Haube, und in dünnen Bränden anzünden muß, welches aber viel Verdrus und Mühe, ehe das Feuer wieder kommt, verursacht. Nach diesem lässet er ihn sechs Tage lang brennen, binnen welcher Zeit er (weil er ohne dieß mit den andern Meulern zu thun hat und arbeitet) im Kohl-Haus bey den Meulern bleiben, wachsam seyn, und fleißig Achtung geben muß, damit das Feuer nicht heraus brenne, und der Meuler brennend werde, sonderlich, wenn er den ersten oder andern Tag eine Fülle machet, welches, da es Nachts geschieht, wenn der Köhler schläffet, oder da er am Tage nicht fleißig Achtung giebet, und der Meuler lang brennet, so hat er zu thun genug, daß nicht Feuer im Gehau angehet, muß auch nachgehends in diese Fülle wieder ander Holz, öfters eine Klasten und noch mehr hineinrichten, wieder zuzubauen, und es also muth-

willig und vergänglich das Holz verbrennen lassen. Unten zwischen den Fuß-Scheiten machet er anfänglich zwey bis drey Reißig-Locher, daß das Feuer heraus, doch nicht Kohle brenne, und das Holz desto besser Kohle, wie denn auch der Köhler das Feuer in dem Meuler dadurch forttribet. Hiebten muß er den Meuler mit seiner Hacke wohl absegen, die kleinen Kohlen fleißig zusammen, wie auch sonderlich die Stäten rein halten, und also den Meuler mit großem Fleiß warten, bis er zugebrannt, und die Kohlen gefertiget sind. Hierauf stößet er die Kohlen mit seinem Spreiß-Hacken aus, jedoch einen Tag nicht mehr, als er laden kann, und weaer-führt wird, und ziehet sie mit dem Hacken von einander, daß sie falt werden. Die noch Feuer haben und brennen, muß der Köhler-Jung mit Wasser aus der Lösch-Selte auslöschten, welches Wasser er entweder im Kohl-Hause hat, und mit Zubern und Eymern zur Stätte tragen oder da es weit, in 3/4 Fern hertz zu fahren muß, und hat er stets ein bis zwey Käfer mit Wasser bey den Stäten im Vorrath, damit er, wenn Feuer auskommen solte, sonderlich Sommers-Zeit, da es sehr dürr, dessen allsobald zu gebrauchen bey der Hand habe; mittlerweile, und weilen er auslöschet, lässet er den Fuß-Mann kommen, und sind die Kohlen also gefertiget, welche an Ort und Stelle, wo man solche benöthiget, abgeführt werden. Wenn die Meuler-Kohlet das grobe Holz in einer Kevier verkohlet, sollen die Gruben- und andere Köhler, welche nur aus kleinem Holze und Reißig in Gruben Kohlen brennen, nachfolgen, und die Aeste und Reißig, so die eckern liegen lassen, mit aufräumen und verkohlen, sonderlich wo Laub-Holz ist, damit der Wieder-Wachs desto besser fortkommen und die Behau in völligen Anflug und in Sommer-Latten gebracht werden können. Die größten Meuler sollen mit guter Weile gebrennet, und nicht übertrieben werden, denn wenn die Köhler-Meister dergleichen thun und damit eilen, so ersparen sie etwas Zeit und Köhler-Lohn, hingegen aber geschiehet Schaden an den Kohlen, daß sie nicht so gut, auch deren weniger werden. Denn dergl. Kohlen fangen Feuer wie Zunder, und vergehen schleunig in der Hitze, kan auch nicht soviel aus einem Meuler gemessen werden, als sonst bey langsamem Verkohlen, dabero leidet der Eigenthum's-Herr und der Köhler wegen des wenigen Maaßes großen Schaden, wie auch derjenige, so dergleichen kauft, oder der, so solche zum Schmelzen brauchet! Denn sie geben nicht genugsame Hitze, und heben nicht, so daß man bey einem Wochen-Werck oder bey einer Wochen lang Schmelzen, etliche Wagen Kohlen mehr haben muß, welches denn bey etlichen Meulern ein ziemliches austräget, so durch die Köhler vernachlässet wird, und der Schaden grösser ist, als wenn man denen Köhlern noch etwas an Lohn zulegen sollte. Dabero halten die meisten Holz- und Kohlen-Verkändige dafür, man soll mit Verkohlung eines etwas grossen Meulers, wohl vierzeihen, funfzeihen bis sechzeihen, und nach advenant der Grösse, weniger Tage zubringen, denn je langsamer die Koh-

len gebrannt werden, ie besser, derber und tüchtiger gerathen selbige. Da man aber den Meuler überjaget, auch allzuviel und zu stark Feuer giebt, ie geringer und leichter werden die Kohlen. Hingegen, wenn sie fattsam zugebrannt, sollen sie auch nicht allzulang im Feuer stehen bleiben, denn dadurch geschieht auch Schaden, indem die Kohlen wegen der grossen Hitze und Wärme sich verzehren, die Kraft verlieren, und leichte werden. Solte aber Verhinderuiss halber der Meuler nicht ausgefassen werden können, so muß man solchen mit Erde bestärken, damit die Kohlen kühle seyen, und sich frisch darunter halten. Das Holz zum Kohlenbrennen betreffend, so giebt das klein- und eng-jährige bessere und derbere Kohlen, als das grosse und weit-jährige, oder ie dichter das Holz ist, ie bessere Kohlen werden davon fallen; hingegen verursacht das poröse, daß die Kohlen leichte und geringe werden. So hat man auch aus der Erfahrung, daß das allzu dürre, Ingelichen das verfochte, u. etlicher massen verfaulte und andruchige Holz keine gute Kohlen giebet, sondern nur wie eine Lunte zu Asche wird; da aber dergleichen Holz zuvor ins Wasser geleset würde, so concentrirret sich alsdenn der Schwefel, der darinnen ist, und giebt eine bessere Kohle; will man auch das dürre Holz, wenn es in die Meuler eingerichtet, mit Wasser begossen, ist es nicht undienlich, jedoch besser, wenn alle Scheite zuvor im Wasser gelesen, und sich recht angefrischt haben, aber sie müssen doch zuvor, ehe sie in die Meuler eingerichtet werden, recht austrocknen. So ist auch nicht viel verfohlen anzustellen mit sehr dürrern Holze, sonderlich bey heissen und dürrern Zeiten, wassen bey feuchtem und nassen Wetter bessere Kohlen brennen, und nicht so viel Brände bleiben, als bey truckenem; so giebt auch das halbrüne und nur geschwundene oder geschwelckte Holz die besten, frischen, harten, derben und blauen Kohlen. Bey dem Meuler-Setzen u. Verfohlen, ist noch wohl zu beobachten, daß die Holz-Scheite so viel nur möglich etwas gerade, oder doch nur wenig flach in die Höhe, und dicht und derb in einander gerichtet u. gesetzt werden, jedoch daß das Feuer sich darzwischen durchdringen kan; auch sollen die Kohler, wo ein grosses oder ziemliches Spacium zwischen denen Scheiten bleibet, Splitter, Aeste oder Späne darzwischen stecken, alsdenn giebt es im Brennen die beste Kohle, weil es keine Luft hat; hingegen wo nur ein wenig zu viel Raum bleibet, greiff die Luft die Kohle an, verbrennet und sincket daselbst ein, und thut an denen Kohlen, so darneben sind, grossen Schaden, bekommt wohl gar ein Loch und brennet lichterloh heraus, daß man es mit Holz wieder füllen, decken und beschütten muß; dahero wegen Feuers-Gefahr, sonderlich, weil starke Winde die Meuler leichtlich aufreissen, und zum offtern grosse Brände in Hölzern dadurch entstanden sind, so sollen die Meuler nahe bey Wäcken und Wassern gesetzt, oder in grossen Gefässen Wasser in der Nähe enthalten werden, damit in Zeit der Noth man sich dessen zum Löschen bedienen könne. Das Keißig und alle brennende Mate-

rien sollen Feuers-Gefahr fürzukommen, an die hundert und mehr Schritte von den Meulern weggeschafft und entfernt seyn. Weil auch auf der Kohlen- oder Meuler-Stätte, worauf viel gekohlet wird, von dem Hars des Holzes, der Boden sich dergestalt verhorret, daß er von unten herauf grosse Hitze von sich giebt, so muß dahero solcher hartzige Boden in grossen Stücken heraus gehauen und mit anderer Erde wieder an- und ausgefüllt werden. Kohlen, so lange im Regen gelesen, oder zu lauge im Feuer gestand, sind wenig bey allem Gebrauch zu schätzen, sonderlich bey dem Metall schmelzen, und werden deren wenig, drey bis vier Wagen mehr, als der andern guten für einen hohen Ofen wöchentlich aufgeben, denn sie sind durch Regen und Schnee allzu sehr angefeuchtet, die Kraft verlieret sich im Feuer, ehe sie recht austrucken, und die noch übrige beste Kraft und Schwefel gehen im Dampf und Rauch mit weg. Alte Kohlen sind schwerer als die neuen, haben auch soltlich mehr Schwefel bey sich, so sie von der Luft an sich gezogen, daher sie auch mehr im Feuer wirken, als die letztern, sie müssen aber beyderseits im Trucknen liegen und aufbehalten werden. Um den Anfang dieses Jahrhunderts ist in dem Eur-Sächsischen Meißnischen Ergz-Gebirge, insonderheit aber bey Schneeberg, Scheibenberg, Johann-Georgen-Stadt, Dreyzehnbayn, Großhartmannsdorff, und anderer Orten, eine sonst nicht bekant gewesene Art Turffes zum Vorschein gebracht worden, welcher nicht alleine rohe, wie man ihn gestochen, zu allerhand Arten der Zerrung im gemeinen Leben zu gebrauchen, und bevorad, wenn er wohl getrocknet ist, keinen unangenehmen Dampf oder Rauch von sich giebet, sondern auch (dergleichen man mit dem Niederländischen Turff geschehen zu seyn, noch nicht gehöret) sich sehr nützlich verfohlen lästet. Solche Verfohlung ist durch den Könialichen Pohlischen und Churfürstlich-Sächsischen Cammer-Rath und Ober-Berg-Hauptmann, Hrn. Hans Erwin von Carlowitz, zuerst im Jahr 1708 zu Scheibenberg unternommen und glücklich vollführet worden. Dieses neu-erfundene Turff-Kohlen-Brennen geschieht, seiner gegebenen Anweisung nach, folgender Gestalt: Erstlich wird der Turff gleich dem Holze in gewisse Meuler von etlichen tausend, ja bis zehen und zwöuff tausend, auch mehr Stücken, derb und dichte eingerichtet, jedoch daß die Luft und Feuer darzwischen nur in etwas durch kan, worauf mit dessen Bedeckung und Anzündung, auch Brennen und Auskoffen, wie sonst bey Holz-Verfohlen gebräuchlich, umgegangen wird, jedoch muß der Turff, so verfohlet werden soll, recht trocken seyn, sonst giebt es viel Brände. Ein solcher Meuler muß gegen den Wind mit einem Schirm von Reiffia, Schwarten oder Brettern verwahrt seyn, weil sonst, wenn der Wind stark darauf gehen kan, die Kohlen sehr schwach und leichte werden. Diese Kohlen sind bey der damit vorgenommenen Probe sehr gut und in allen denen vüchtern Kohlen gleich, ja wegen der penetranten Hitze

und der Dauerhaftigkeit im Feuer in gewisser Masse noch besser befunden worden. Der Stein-Kohlen ist an gehörigen Orte gedacht.

Kohlenbrenner oder Köhler, siehe Kohle.

Kohlen-Gebau oder Kohl-Zau, ist in einem grossen Walde ein gewisses Revier, wovon das Holz zum Verkohlen abgetrieben wird.

Kohlen-Gestrübe, siehe Kohle.

Kohlen-Kammer, wird dasjenige Behältnis in einem Hause genennet, darinnen die Kohlen zu dem nöthigen Gebrauch aufbehalten werden. Es muß dieser Raum nach dem Bedürfnis und der Grösse des Haus-Wezens, doch also eingerichtet seyn, daß er nahe an der Küche gelegen, und übrigens dergestalt verwahrt, daß nicht leicht durch unversehens dahin gebrachtes Feuer, ein grosser Schaden entstehen könne.

Kohlen-Meuler, siehe Kohle.

Kohlen-Stäre, siehe Kohle.

Kohlen-Schauffel, ist eine kleine eiserne Schüppe, womit die Kohlen vom Herde oder aus dem Ofen genommen werden.

Kohlen-Topff, ist ein rundes mit zwey Henkeln versehenes idenes Gefässe, dessen sich allermeist das Weibsvolk bedienet, wenn selbige des Winters, ausser der warmen Stube an einem Orte sich stillsitzende eine lange Zeit aufhalten müssen, um daß sie sich darüber wärmen. Zu diesem Ende, wird er entweder mit einer durchlöchernten Stürze oben zugedecket, und zuweilen auch wohl unter ein viereckigt hölzernes, oben offenes Gehäuse gestellt, oder in ein kleines messingenes Behältnis, dergleichen die Feuer-Sicken, geschoben, damit die Glut von den Kohlen nicht so stark in die Höhe steigen, oder etwa gar die daran fallende Kleider verbrennen möge.

Kohlen-Zange, ist eine eiserne Zange, womit die Kohlen einzeln aus dem Feuer genommen werden. Siehe Zange. Will man aber glühende Kohlen mit der Hand weit tragen, so darf man solche nur in der Fläche mit drey Fingers dick bedecken, und die glühende Kohlen darauf legen.

Kohl-Jack, siehe Jack.

Kohl-Gärtnerey oder Kohl-Garten, nennet man nicht nur denjenigen Platz, alwo man allerley Küchen-Gewächse und Kräuter zu erbauen pfleget, welcher sonst ein Küchen-Garten heisset; sondern man versteht auch hauptsächlich die Früchte, Kräuter und Wurzeln selbst darunter, wie sie an solchen Orten in Menge erbauet, und in den Küchen zu verspeisen, zum Verkauf auf den Markt gebracht werden. Es bestehet aber diese in den unterschiedenen Arten Salat in Stauden, Wortulac, Napungel, Endwien, Sellerie, Spargen, Hopfen-Spargen oder Keimen, Rüb-Samen-Salat, Kohl, Braun-Kohl, Käse-Kohl, Hindläufte, Brunnsfress, Schwämme u. Pfifferlinge, Weis-Kohl, Kohl-Rüben, Kohl-Rabi, Kraut-Haupt, Rüben, Möhren, Petersilien, Pastinack, Artischocken, Gurken, grosse und kleine rote Rü-

ben, Rettige, Radieslein, Meerrettig, Zwiebeln, Knoblauch, Erd-Aepfel und Birnen, Bohnen, Majoran, Salbey, Chalotten, Grün-Kraut, u. d. m.

Kohl-Pfanne, ist ein von Messing, Kupfer, Eisen oder Thon, rund verfertigtes und durchbrochenes, auch mit einer Hand-Hebe versehenes Gefässe, welches mit glühenden Kohlen angefüllt wird, damit die Speisen darüber wieder aufgewärmet werden können.

Kohl-Rabi, Rüben-Kohl, ist eine Art von Kohl, welche einen dicken runden Strümpf gleich einer Rübe, aber rings herum mit Kohl-Blättern versehen hat, die man nach und nach abnehmen muß, damit die Rübe fein glatt und dicke werde. Ihre Säe- und Wartung siehe unter dem Wort Kohl.

Kohl-Rüben, ist ein dem Kohl-Rabi fast gleiches Kohl-Gewächse, ausser daß diese, nemlich die Kohl-Rüben, runde und glatte Rüben haben, und mit denselben ganz in der Erde stehen, also daß davon nichts als das Krätzig zu sehen, dahingegen die Kohl-Rabi ihre runden Strümpfe oder Rüben ausser dem Erdrich, sollich noch ihre besondere Wurzeln haben, mit denen sie in der Erde stehen. Sie werden gleich den vorherigen gesäet oder genarteret, auch wie die Kohl-Rabi zur Speise zugerichtet.

Kolbe, siehe Brenn-Kolbe.

Kolbe, wird das junge Gehörn eines Hirschen genennet, wenn es noch weich und etwan einer Hand breit hoch ist. Die rauhe Haut, damit es überzogen ist, heisset man das Bast. Man bekommt sie erst nach Johannis, und sind solche eine ziemlich rare Speise: Denn von einem oder zweyen Hirschen kan man keine grosse Colletrole oder Diegel voll zu wege bringen, dahero sie nur bey grosser Herren Höfen können zugerichtet werden. Wenn nun Hirschen einkommen, die noch ihr weiches Gehörn haben, so schneidet man die Kolben unter den Augen-Sprossen ab, leget sie über Nacht in kaltes Wasser, daß es den rothen Schweiß heraus ziehet, hernach setzet man selbige im Wasser um Feuer, läset sie kochen, bis sie weich werden, alsdem ziehet man ihnen die Haut ab, und beschneidet sie mit einem scharffen Messer Scheiben-weis fein sauber, leget sie hierauf wieder in kaltes Wasser, und richtet sie mit Erüffeln, mit saurer Limonie, fricacret, oder mit einer wohlgewürzten Butter-Brühe zu. In der Arzney haben diese Kolben einen trefflichen Nutzen, indem daraus ein köstlich Wasser, wider böse hitzige Fieber gebraunt wird.

Kolben, heissen auch an dem Hirschen die büschlichten Gipffel, darinnen die Körner stecken, zum Unterscheid einer andern Art, welche zottigte Rippen und grössere Körner hat, als dieser. Wenn der Hirsche an den Kolben zu reifen und gelb zu werden beginnet, muß man dieselben so bald abschneiden, welches man denn Hirsen-Kolben heisset.

Kolbigter Vock, siehe Vock.

Kolk-Beere, siehe Drossel-Beere.

Kolk

Koll-Kabe, suche Kabe.

Koller, Sonnenschuß, ist eine Pferdekrankheit, welche durch die Schärfe des erhitzten Geblütes erregt, oder auch dadurch verursacht wird, wenn ein Pferd gar zu sehr erhitzt und übertrieben worden, und da es seine natürliche Ruhe nicht haben mag, oder auch verstopft ist, und nicht missen kan, in welchem Fall vor allen der Mist aus dem Mast-Darm mit einer über und über mit Del wohl beschmiereten Hand heraus gezogen, und hierauf ferner der Leib mit einer Purgation gereinigt werden muß. Nach der Purgation soll man ihm folgenden Tranck eingeben: Nehmet ein Quartier gepulverten Weprauch, ein Quartier guten Wein-Esig, drey Unzen Steinbrech, eine Unze der Wurzel vom Heilkraut oder Liebstöckel, dieses gebet ihm in Honig-Wasser ein, und laßt ihm so denn die Koller-Ader und Schranck-Ader schlagen, doch soll man nicht zu viel Blut heraus lassen. Es ist aber der Koller zweyerley: Nämlich der stille Koller und der tolle Koller. Der stille Koller wird erkannt, wenn das damit behaftete Pferd den Kopf unter die Krippe hänget, die Augen verkehret, und die vordere Beine über einander hält. Diefem Übel abzuhelfen, muß die zu oberst hart hinter einem jeden Ohr liegende Ader entzwey gerissen, darnach hinten vom Schweiff ein Stücke eines Gliedes groß ab- und ein Kreuz darein geschnitten werden. Hiernächst nimmet man einen blauen wollenen Faden, und ziehet ihn dem Pferd durch die Nase, durch den Knorpel, sicht ihm den dritten Kern, reißet ihm die Adern mitten auf der Zungen entzwey und läßt sie wohl bluten, so bekommt es diesen Koller nicht mehr. Wenn aber ein Ross den tollen Koller hat, so mercke man zuerst mit Fleiß darauf, wenn das Ross schlägig wird, und wohl über eine Stunde zu schreyen anfängt; als denn laße man es eine Stunde in einem ledigen Schaaf-Stalle laufen, wie es selbst will; wenn sich nun das Pferd im Schaaf-Stalle dergestalt erhitzt hat, daß es nicht mehr schreyen kan, so laß ihm erstlich die gemeinen Adern, hernach nehmet einen Raben, tödtet und rupffet solchen, schneidet ihm den Kopf ab, und reißet das Eingeweide heraus bis auf das Herz und Leber, thut es denn in einen Topff, machet denselben feste zu, und brennet es in einem Back-Ofen zu Pulver; wenn das geschehen, so nehmet drey Loth Baum-Del, vor zween Groschen Honig und ein Quartier Wein; als denn thut dieses Pulvers zwey Nußschalen voll darein, und gießet es drey Morgen hinter einander dem Pferde ein, schneidet ihm auch die Haut auf dem Stern zwischen beyden Ohren auf, und stecket ihm ein Häuptlein Knoblauch darein, machet die Wunde wieder zu, und so es ein Ross fünf Stunden übersiehet, so hat es keine Gefahr mit ihm. Etliche lassen einem Pferde, das den Koller oder Sonnenschuß hat, die Spor-Ader, und die Ader zwischen den Ohren, so man die Koller-Ader nennet, schlagen; ingleichen auch den dritten Kern stechen; nehmen hernach gekostenen und gepulverten

Schwefel und Entian, jedes gleich viel, machen etwa einer welschen Nuß groß mit Del an, und stossen es ihm in die Nasen-Löcher, da es denn nach und nach wieder heraus triessen, und mit dem Pferde besser werden wird. Ein anderes wohl bewährtes Mittel ist: Wenn man grüne Liebstöckel-Wurz ohngefähr zwey Zoll lang, einen Zoll breit, und einen halben Zoll dick dem Rosse folgender Gestalt in die Haut vernähet: Schneide dem Pferd oben auf der rechten Seiten der Nöhne am Kamm, hinter dem Haffel-Niemen einen Schnitt, so lang die Wurzel ist, daß sie wohl hinein zu bringen, und mache denn mit einem Hirsch-Zincken, so lang und breit die Wurzel ist, die Haut vom Fleische ledig, stosse die Wurzel hinein und mache die Wunde mit einem Haff zu, nur daß die Wurzel nicht heraus fallen möge, bis auf den fünften oder sechsten Tag, da die Wurzel wieder heraus gethan wird; in zwischen muß das Eiter fleißig heraus gedruckt, und die Wunde täglich mit frischem Wasser gewaschen und rein gehalten, sonst aber nichts daran gethan werden. Wolte sich dieser Zustand aufs andere Jahr wieder regen, so procedire auf der linken Seite der Nöhne mit dem Schnitt und der Wurzel eben wie auf der rechten Seite geschehen.

Koller, ist ein von weißer Leinwand, Caton oder Nesseltuch verfertigtes Halb-Brustlein, welches man über den Hals zu schlagen und die obere Kleider darüber zu ziehen pfleget. Bey denen Weibs-Personen wird selbiges oft durch ein Bändlein oben zusammen gezogen, und ist gemeinlich mit Ermeln, welche, wie auch das Koller, oben um den Hals herum mit Spizen frisiert; die Manns-Personen tragen auch wohl dergleichen, doch ohne Ermel.

Kopff, ist eben dasjenige, was man sonst das Haupt zu nennen pfleget, nur wird dieses am gewöhnlichsten von den Thieren gebraucht. Hiervon ist zu behalten, daß aller vierfüßigen Thiere Köpffe, von denen man zu essen gewohnt, nicht so aar verdaulich als ihr Fleisch, aber doch dick, safftig seyn und viel Nahrung geben; dergleichen sind die wilden Schweins-Köpffe, Kalbs-Köpffe, Lamm-Köpffe; von den Fischen werden bey uns vor allen die Karpffen- und Lachs-Köpffe am meisten werth gehalten.

Kopff-Binde, siehe Stirn-Binde.

Kopff-Bürste, Haar-Bürste, nennet man dasjenige Instrument, womit dem Frauenzimmer die Haare auf dem Haupte ausgestrichen werden, wenn man sie ausgekämmet; es werden daran die Borsten in einen ganz spitzig zu laufenden Stiel gemeinlich eingefeset, welcher Stiel mit Leder überzogen, und bisweilen wohl mit Drat überwunden. Auf des Pferdes Zaum oben zwischen den Ohren pfleget man auch wohl in Blech einen Busch über sich stehender Borsten zu befestigen, und nennet man selbige ebenfalls Kopff-Bürsten.

Kopff-Kohl, siehe Kohl.

Kopffstück, ist eine Englische und Spanische Silber-Münze, deren ein ganzes vier gute oder

fünf leichte Baken oder zwanzig Kreuzer kaiserlicher Währung, oder fünf gute Groschen und vier Pfennige Meißnischer Währung, folglich ihrer drey zusammen sechzehn gute Groschen betragen. Ein halbes Korbstück gilt zehn Kreuzer kaiserl. oder zwey gute Baken oder acht Kreuzer Fränckisch, oder zwey gute Groschen acht Pfennige Meißnisch.

Kopp, siehe Capaun.

Koppel, **Koppel**: Jagd, **Koppel**: fischerrey, **Koppel**: Vieze, **Koppel**: Weide, siehe **Kuppel**, **Kuppel**: Jagd, 2c.

Koppen, siehe Capaunen.

Korb, ist ein von zarten Weiden-Gerten mit oder ohne Bügel auch mit oder ohne Handhabe, zusammen geflochtenes Gefaße, welches allerhand Kleinigkeiten darein zu legen, und von einem Ort zum andern zu tragen dienet. Sie sind ihrem Gebrauch nach, sowohl an der Größe, als in der Benennung unterschieden, und sind die bekanntesten in einer Haushaltung: Die **Arm**- oder **Hand**-Körbe, also genannt, weil sie einen Bügel oder Henkel haben, dabey man sie an den Arm hängen, oder an der Hand tragen kan; die **Trag**-Körbe, so man mittelst zweyer **Trag**-Bänder auf dem Rücken trägt; **Maltz**-Körbe, darinnen man das getreugte Maltz von der Darre auf den **Maltz**-Boden schaffen kan; befinden sich diese beyde Gebäude auf einer Ebene, wie es Bequemlichkeit halber billig seyn soll, so stehen diese Körbe auf Rädlein oder kleinen Walzen, das man sie also nicht tragen, sondern nur hin und her schieben darf. **Bett**-Körbe, welche lang und flach geflochten sind, damit man Betten hinein legen, und darinnen schlafen kan. **Rebricht**-Körbe, das Rebricht darinnen zu sammeln, und auf den Mist zu schaffen. **Kohlen**-Körbe, die Kohlen darinnen zu tragen. **Behnerre** oder **flach**-runde Körbe, oben mit einem Bügel, das man sie an einen Baum hängen, und auch bequem etwas darinnen tragen kan, sehr gut in denen Gärten zu gebrauchen. **Spreu**-Körbe, welches hohe und runde Körbe, zu Abtragung der Spreu und Überkehr von den Scheun-Lenzen sehr dienlich. **Wagen**-Körbe, deren zweyerley sind: Denn erstlich werden also genennet, die großen nach denen Bauer- oder **Mist**-Wägen eingerichtete, oben weite und unten enge Körbe oder Flechten, welche an einer Furken Seite offen sind; hiernächst heißet man auch diejenigen Körbe also, welche länglicht geflochten sind, und auf vier hölzernen Rädern oder Rollen stehen, darinnen die **Kinder**-Wägel die kleinen Kinder hin und wieder zu fahren pflegen. **Tisch**-Körbe, das Tisch-Zeug und anderes nöthiges Geräthe, als da ist das Tisch-Tuch, Serpienten oder Teller-Tücher, Galtz-Meißen, Löffel, Messer und Gabel, und dergleichen bey Deckung des Tisches darinnen aufzutragen. **Wasch**-Körbe von verschiedener Größe, die Wäsche darinnen auf und von dem Kreuze-Platz zu bringen. Das **Frauenzimmer** hat ferner allerhand kleine und niedrig-geflochtene Körblein, als **Neh**-Körblein

und **Strick**-Körblein, zu Verwahrung ihres **Neh**- und **Strick**-Zeuges. Uneigentlich also genannte Körbe sind der **Käse**-Korb und der **Quart**-Korb, von welchen an behörigem Ort ein mehrers.

Korbmacher, werden unter die **Helt**-Verderber gerechnet, indem sie die jungen Eichen, weil sie sich wohl schleiffen lassen, und die **Korb**-macher solche nicht mit warmem Wasser oder Feuer bähnen dürfen, zu ihrem Nutzen niederhauen; dabero ein Haus-Vater in seinen Holzern fleißig auf dergleichen Leute Achtung geben, und sie nicht nach Gefallen darinnen hauffen lassen soll. Indessen hat man dennoch insonderheit **Korb**-Weiden-Flecke, die man denen **Korb**-machern überläßt. Und man kan auch in gewisser Maasse anderes Holz vor sie aussetzen, weil doch ihre Waare in der Haushaltung nöthig und nützlich ist. Dabero dieses nur in seiner Maasse, und wenn man sie frey nach Willkühr in die Wälder läßt zu verstehen. Und auf diesen Schlag kan man auch die **Böttcher** mit ihren Keiffstöcken, die **Köhler**, die **Schäfer**, die **Aschen**-Brenner 2c. unter die **Holtz**-Verderber, sonst aber auch unter die **Holtz**-Nutzer rechnen.

Korb-Baum, siehe **Pantoffel**-Holz.

Koriander, siehe **Coriander**.

Korn, Getraide, dieser Nahme begreiffet insgemein alle **Feld**-Früchte, so in Wehren und Hülsen wachsen. Siehe **Getraide**.

Korn, wird insonderheit die bekannte **Feld**-Frucht genennet, welche eigentlich **Rocken** oder **Roggen** heißet, und woraus das **Nehl** zu unserm gewöhnlichen **Brot**-Bäcken gemahlen wird, der Ort aber, wo es wächst, und die Arbeit, so man deshalb anwendet, heißet der **Kornbau**. Siehe **Roggen**.

Korn, heißet auch das kleine **Stücklein** Eisen oder **Meßing**, so vorn auf dem **Lauf** einer **Klinte** oder gezogenen **Kohres** sitzt, und zum Zielen dienet.

Korn-Blume, ist eine bekannte Blume, die auf dem Felde unter dem **Korn** oder **Roggen**, auch in denen **Gersten**- und **Haber**-Feldern wächst, und insgemein blau ist, wiewohl es auch braune, weiße, **Purpur**-farbne, **rotze**, **Leib**-farbene, und andere von gemengten Farben giebet, welche aussenher entweder **blaulicht** oder **weiß**, oder **röthlicht**, und in der **Mitten** **Purpur**-Farb sind 2c. und um ihrer Schönheit willen in den Gärten erzielet werden. Die **Blätter** sind lang, **Aschen**-Farb und zerkerbt, die **Stengel** hoch und eckigt, an welchen oben die **schuppigten Köpffe** wachsen, daraus nachgehends **erfgebachte Blumen** hervor kommen. Der **Saame** steckt in den **Knöpfen**, in einer wollichten **Materie**, und kan im **Frühling** gesät werden. Die **große** oder **Berg**-**Korn**-Blume, wächst nicht viel über **Spannen** hoch, mit **langen weißlichen** und unzertheilten **Blättern** und **Purpur**-blauen **Blumen**, allerdings wie die gemeinen **Korn**-Blumen, ohne daß sie größer und vollkommener sind, und gerne in den hohen Wäldern und Gebirgen

birgen wachsen. Die Blumen haben die Kraft zu öffnen und zu zertheilen, treiben in Wein gejotten und getrunken, den Gift und böse Fieber aus. Der frisch ausgedruckte Saft heilet alle frische Wunden und faule Schäden, Mund- Fäule und Hals- Geschwüre. Aus denen gemeinen blauen Korn- Blumen pflüget gute Hauswirtinnen einen Eßig folgender Gestalt anzustellen: Sie nehmen schöne Korn- Blumen, und zwar gleich anfangs, wenn sie zu blühen anfangen, denn so haben sie die beste Kraft, und das ist bey allen Blumen in Acht zu nehmen, pflücken sie ab, und schneiden unten das Weiße davon, lassen sie etwas welck werden, und thun sie alledenn in ein Glas, (wiewohl sie auch etliche frisch gebrauchen) gießen hierauf guten Eßig daran, und stellen ihn wohl verbunden in die Sonne. Wenn die Blümelein weiß und sahl werden, thun sie wieder frische Korn- Blumen in ein andres Glas, und selben diesen Eßig von den Korn- Blumen aus dem ersten Glas wieder darüber, und verneuern ihn also drey oder viermahl. Wenn man aber einen destillirten Eßig haben kan, und diese Korn- Blumen darein leget, so wird er noch viel schöner an der Farbe, und darf man solchen über zweymahl mit den Blumen nicht verneuern oder verstärken.

Korn = Boden, siehe Getraide = Boden.

Kornel = Baum, siehe Cornel = Baum.

Kornel = Birsch, siehe Cornel = Birsch.

Korn- Fegge, Korn- Rolle, auch nur schlechtweg Fegge oder Rolle genannt, ist eine Maschine, wodurch das Getraide vom Staube, Treiße, tauben Körnern und andern Zufatz, so bey dem Wurffen darinnen geblieben, gesäubert und gereinigt wird. Sie bestehet Tab. V Fig. 1 aus einem langen hölzernen Gerüste, dessen Boden a mit einem auf Sieb- Art geflochtenen zarten Drat = Gitter, an beyden langen Seiten mit in die Höhe stehenden Brettern b, und oben am Kopffe mit einem Kasten c, der gegen das Gitter zu einen Schieber d hat, hinten aber mit einem Geselle e versehen ist. Hat man nun Getraide, das sich nicht reine wurffen lassen wollen, oder da es bey dem Wurffen an gutem Winde ermangelt, so muß man die Fegge oder Rolle schräg aufstellen, und solches Getraide mit Mulden nach und nach oben in den Kasten schütten, den Schieber ein wenig aufziehen, und die Körner langsam herunter über das Drat = Gitter lauffen lassen, damit das kleine Gesäme, auch aller Zufatz und Staub durchfalle, und das selbhergestalt besetzte Getraide auf das reineste werde. Man nennet dieses auch anderer Orten eine Werffte. Noch einer anderen Art, wodurch man die Feigung des Getraides viel geschwinder und besser, als auf gemeine Weise zu verrichten vermennet, bedienet man sich einiger Orten in Schlesien, Sächsischen und Brandenburgischen Landen, welche Herr Hofrath Wolff in

seiner Aëromett. p. 287 also entwirft: Tab. V Fig. 2 A, B ist ein Kasten, der auf Rädern stehet, auch noch über dieses mit Handhaben versehen ist, um ihn überall bequem fortzubringen, der obere Theil B läßt sich davon abheben, und oben bey C hat er eine Oeffnung, das Korn dahinein zu schütten, welches sodenn durch den Trichter D in den Kasten läuft, allwo das inwendige Rad E, so außen durch die Kurbe F hurtig herum gedreht wird, den Staub und die Hälßen davon durch das Loch G hinweg wehet. In dem untersten Boden dieses Loches ist eine Oeffnung H h mit einem Unterscheide, woselbst in H das schwere und reine Saamen- Korn hinfällt, die Treiße und das leichte Korn aber weiter in h fliehet, da endlich beydes ins besondere durch die äussere Oeffnung I i herausgenommen werden kan. Bey dem Rade, wo es in seiner Ruhe lieget, werden unten und oben auf den Seiten- Wänden Luft- Löcher K k gelassen; der untere Boden der beyden Oeffnungen H h aber kan etwas schräg geleyet seyn, daß von selbst das darein fallende Getraide aus den Oeffnungen I i herauslauffe; das Staub- Loch G habe bey einigen auf diese Art forniert gefunden, daß es bis unter den schief = liegenden Trichter D gegangen, außenher aber mit einem besondern Aufschiebling L versehen gewesen, daß man dadurch den Wind, so den Staub heraus wehen soll, seinen Zug nach eigenem Gefallen, geben und nehmen kan. Ja, damit das Getraide auch nach eines jeden Belieben und der Sache Nothdurfft häufig oder sparsam und einzeln herab falle, dienet der in dem Trichter schräg liegende Schieber M, vermittelst dessen die untere Oeffnung weit oder enge machen zu können.

Korn = Lerche, siehe Lerche.

Korn = Mahn, siehe Klapper = Korn = Mahn.

Korn = Mutter, Mutter = Korn, auch

Kant- Korn, Roggen- Mutter oder Todren- Kopf, ist ein aus der Art geschlagenes Körnlein Roggen, welches um ein grosses länger und dicker als die andern, auswendig schwarz, inwendig weiß und blaulich, eines süßten und geilen Geschmacks, und wenn es trocken, weit härter als das natürliche Roggen- Korn ist. Dergleichen Körner wachsen in nassen Jahren, oder wenn viel Mehlthau einfällt, in grosser Menge in den Roggen- Aehren, also, daß man deren oft sechs bis achte in einer Aehre findet. Man hat aus der Erfahrung, daß diese Korn = Mütter, wo deren viele unter das Brot gekommen, allerhand Kranckheiten, giftige Fieber, Scorbut und böse Geschwüre verursachen, dergleichen sich insonderheit vor wenig Jahren in der Landschaft Orleans in Frankreich geäußert, und zu einer gründlichen Untersuchung dieser Mißgeburten Anlaß gegeben, wie davon die Anno 1719 zu Paris gedruckte Observations curieuses sur toutes les parties de la Physique unter dem Titel Ergots, ein mehrers besaget.

Doch hat man auch einen Nutzen von ihnen gefunden, indem sie unter der Zunge gehalten das Blut stillen, und wider das Aufsteigen der Mutter sehr dienlich sind, wenn die damit behaftete Person deren etliche mahl einnimmet. Nicht selten werden auch dergleichen Körner in den Gersten = Aehren gefunden, und dieselben alsdenn Gersten = Nuttern genennet.

Korn = Nägelein, siehe Raden.

Korn = Rose, siehe Klapper = Rose.

Korn = Schaufel, ist ein bekanntes hölzernes Instrument mit einem breiten und Mulden = förmig gemachten Ende, und einem langen Stiel aus einem Stücke versehen, womit das Korn und anderes Getraide auf den Getraide = Boden umgeschoben und gewendet wird.

Korn = Schreiber, siehe Haushalter.

Korn = Schütte und **Korn = Speicher**, siehe Getraide = Boden.

Korn = Waage, ist eines Theils eine Probier = Waage, darauf das Korn, oder das zu vermügende Silber und Gold, in der Münze abgewogen wird; andern Theils aber hat man auch an einigen Orten wegen der Mahl = Meise Korn = und Getraide = Waagen eingeführt, um dasselbe, ehe es in die Mühle gebracht wird, nach dem Gewichte zu veraccisen, und allerhand Unterschleiffe der Becker zu vermeiden.

Korn = Wurm, ist ein höchst schädliches Ungeziefer, welches in dem ausgedroschenen und aufgeschütteten Korn wächst, und solches zum grossen Nachtheil des Haus = Vaters ausfrisst und verderbet. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die erste, welche in Oesterreich Wippeln genennet werden, sind kleine schwarze geschnäbelte Käferlein, die doch nicht fliegen können, und das Getraide anhölen, daß die puren Kleyen davon überbleiben. Die andern heißen **Waden** oder **Motten**, und sind kleine weisse oder röthliche Würmlein, welche die Spizen am Korne wegfressen, und gleichsam eine Haut über die Hauffen wegsinnen. Dieses Ungeziefer wird in dem unreinen und staubigen Korn, welches nicht wohl aefezet und gesiebet worden, ausgebrütet: Denn weil der Staub hitziger Natur ist, so erwärmet sich das Korn desto leichter, und hecket also die Würmer; zudem pflaget der Wurm selbst, wenn er ausgekrochen, viel Staubes oder Mehl zu machen, daher denn hernach solch Ungeziefer immer mehr und mehr überhand nimmet. Sie entstehen auch leichtlich an denen Orten, da viel Kalch und überflüssiges Lünzwerc ist, ingleichen wo die Böden über Malz = Häusern oder Bran = Stäten, auch gleich über Vieh = Ställen befindlich sind, aus denen der Brodem, Raich, und übel riechender Dampf in die Höhe steigt, das Korn erwärmet und anstecket: Nicht weniger, wenn das Korn allzufeucht eingeführt, und also nicht trocken genug auf die Böden gebracht, oder

aber daselbst übermäßig hoch geschüttet oder gehäuffet wird. Diese schädliche Thiere nur zu verhüten, soll man alle erferzhäbte Ursachen, so zu ihrer Erzeug = und Ausbrütung einen Beytrag thun, auf die Seite schaffen, das Korn zu rechter Zeit schneiden, solches nicht zu lange in Garben stehen lassen, die Korn = Böden für der Mittags = Luft und Sonne wohl verwahren; ehe das Getraide aufgeschüttet wird, dasselbige vorhero wohl fegen, sieben und reinigen lassen, damit die geringste Unreinigkeit nicht darinnen bleibe; hiernächst soll man auch den Ort oder den Boden, dahin man das Getraide schütten will, mit gutem scharffen Wein = Esig besprengen oder besprühen, desgleichen ein wenig oberhalb das Getraide; dieses aber nicht übermäßig hoch aufschütten, (die rechte Höhe möchte etwan eine halbe Elle odlicher richtigen Berckschuh betragen) und endlich dasselbe oft und fleißig wenden und umsehen lassen. Wenn aber die Würmer aus Verwahrlosung bereits in das Getraide gekommen, so ist das Wenden und Umschlagen desselben alsdenn mehr schädlich als nützlich, mithin also lieber zu unterlassen: Denn die Würmer halten sich nur im äussersten Theile des Getraides auf, und kommen nicht allzu weit hinein; wein man aber das Korn wendet und umschläget, so kommt dieses Ungeziefer besser hinunter, und wird dadurch der ganze Hauffen angesteckt. Solchemnach ist an rathsamsten, daß man das Korn auswändig herum, so weit als der Wurm gespüret wird, gemach und sittsam mit einer Schaufel abnehme, solches auf einem Tuch, in Sommer = langen Tagen, allezeit von sieben Uhr des Morgens an bis Nachmittags um fünffe, bey heiterem und warmen Wetter an die Sonne bringe, wenn solches zwey oder drey Tage hinter einander geschehen, dasselbe aufs neue seze und siebe, nachgehends nochmalen an die Sonne, und endlich also warm wiederum auf den Boden bringe, und daselbst auf einen besondern Hauffen, so hoch man kan, aufschütte, da denn die allenfalls darinn befindliche Würmer ersticken und sterben müssen. Nach drey oder vier Tagen mag man solchen Hauffen wieder aus einander thun, und gemeinem Gebrauch nach schütten und werffen lassen. Ein gewisses Mittel, die Korn = Würmer zu vertreiben, ist folgendes: Man nehme Knoblauch, so viel man will, nach dem des Getraides viel oder wenig ist, den zerfosse man wohl in einem Mörser, oder zerreibe ihn wohl in einem Reib =isch, darnach thue man etliche Hände voll abgefrisste Wermuth = Körner, sie seyn grün oder dürr, dazu, und nehme endlich noch ein gut Theil wohl zerfosserer äusserer grüner Nuss = Schalen, sie mögen ebenfalls frisch oder dürr seyn. Diese drey Stücke zusammen schüttele man in einen Kessel voll Wasser, lasse es eine Viertel = Stunde lang sieden, hebe es wieder ab, und lasse es kalt werden, denn giesse man es in einen Zuber oder ander Gefässe, und nachdem

nachdem man das Korn mit der Schaufel in Furchen geschlagen, so tauche man einen Besen darin, und indem man das Korn hin und her weidet, so besprenge mans immer ein wenig: Denn es schadet dem Getraide nichts, wenn es gleich ziemlich naß wird; man kan auch wohl die Korn-Schaukel in solches Wasser tauchen. Solche Besprengung mag die Woche drey oder viermahl, oder allezeit über den andern Tag, bis man dieses Ungeziefer ausgerottet, geschehen. Wenn nun also, besagter Massen, das Korn gewendet und besprenget worden, so grabe man einen ledigen Kessel fein tief in die Mitte desfeldes, also, daß die Würmer oben hinein kriechen können, so versammeln sie sich häufig hinein, daß man sie des Tages zwey- drey- oder viermahl, nachdem ihrer viel sind, ins Wasser oder Feuer, oder auch vor die Hüner, wo man deren viel hat, schütten kan; denn grabet man den Kessel wieder ein, bis sie sich verlieren. Ertliche pflegen, nachdem sie mit dem gefottenen Wasser besagter Massen verfahren, einige frische neu-geschmittene Breter aufrecht in das Korn zu stecken, (doch also, daß sie nicht umfallen, und von dem angespritzten Wasser bitter werden) an denen Fasen dieser Breter kriechen sodenn die Würmer häufig hinauf, welche man, nachdem die Breter sachte aufgehoben worden, mit einem Rehr- oder Fleder-Wisch in eine Mulde oder ander weites Gefäße kehren, und hinweg tragen, die Breter aber wieder hinein stellen, und damit so lange continuiren kan, bis man keine mehr verspürt. Man muß aber inzwischen das Korn oft wenden oder umschlagen lassen, wenigstens des Tages einmahl, damit die Körner wieder trengen oder trocken werden; ie mehr man auch das Korn rühret oder wendet, ie mehr und häufiger kriechen die Würmer heraus: Man soll auch die Wände rings herum mit dem obbesagten bitteren Wasser benetzen, sonst kriechen und setzen sie sich häufig daran hin. Nuß-Laub allein in Wasser gefotten, und die Wöden öfters damit besprenget, soll genugsam seyn, die Würmer zu vertreiben. Der Rüben-Saamen soll eine sonderliche Kraft haben, die Korn-Würmer zu tödten, als welchen sie wegen seiner Firtigkeit und lieblichen Geruchs gerne essen, und davon sterben. Des Hopfens, ingleichen des Sevens- oder Sadebaums starken Geruch können die Korn-Würmer auch nicht vertragen, darum soll man das Korn damit bestreuen, und umher belegen: so läßt auch die Hollunder-Blüthe, so man in das Korn kreuet, keine Würmer wachsen oder aufkommen. Knoblauch in Laack oder Salk-Wasser gefotten, und das Erdreich oder den Boden damit besprenget, machet, daß sich die Würmer bald verlieren, weil sie diesen starcken Geruch nicht vertragen können. Folgendes soll das kürzeste, beste und bewährteste Mittel seyn, ob man gleich keine Ursache davon geben kan: Man schneidet nemlich am Johannis-Tage frühe vor der

Sonnen Aufgang, etwan halb Ellen hohe Haselnuß-Gäbelein oder Zwieseln, auf die Art, wie man etwan die Wünschel-Ruthen brauchet, ab; stecket an die vier Ecken eines ieden Korn-Hauffens ein solches Gäbelein, und eines in die Mitte, so daß in iedem Hauffen fünf derateichen Gäbelein stecken, so sollen die Korn-Würmer ganz gewiß ausbleiben.

Kost, siehe Gesinde-Kost.

Kosten oder Proben, heißet insgemein so viel als das Essen oder Getränke durch den Geschmack auf die Probe stellen, und dessen Güte untersuchen, ob i. E. die Speise genugsam aetzten, gewürket, geschmacken, und das Getränke süße, sauer oder härtilich, dicke oder dünne sey. Dieses Kosten kommt nun nicht darauf an, daß man die Sache in Renae in den Mund nehme, und häufig einslucke, sondern man soll nur ein wenig davon auf die Zunge fassen, und solches nach der Untersuchung, zumahl wenn man gleich darauf ein mehrers kosten oder probiren will, wieder aus dem Munde speyen. Vornehmlich hat man sich auch dabey in Acht zu nehmen, daß man zuvörderst, ehe eine Sache soll geprobet werden, nicht etwas genieße, so der Sache aldemn einen bessern Geschmack zuwege bringe, als sie in der That hat; Wie denn von dem Wein bekannt, daß der schlumste auf Rüsse, Käse, scharff gewürkte und pikante Speisen allezeit recht herrlich schmecke. Insgemein soll man die Güte des Weines Costa, das ist, nach diesen fünf Buchstaben alle Sinne bey dessen Untersuchung zusammen nehmen und ihn taxiren: Colore, nach der Farbe, Odore, nach dem Geruch, Sapore, nach dem Geschmack, Tactu, nach dem Griff, Auditu, nach dem Gehör.

Kost-Wurzel, ist eine lange dicke Wurzel, an der Farbe wie Wurbaum, dicke, gediegen, wohlriechend, wie Viol-Wurzel, und zwischen süß und bitter schmeckend, kommt aus Indien, und wird zum Teriac genommen. Sie erwärmet, öffnet und zertheilet.

Koth, aus denen heimlichen Gemächern, ist eine gute Düngung, wenn man ihn auf die Wiesen bringen, und, so dünn als es seyn kan, von einander ausschütten läßt, sonderlich wo nicht viel wächst, denn da wird er durch die Luft und Sonne, Schnee und Regen, vom Gestanke gereinigt, ausgezogen und erdenhaft gemacht, und schafft so viel oder noch mehr Nutzen, als immer ein anderer Dünger. Er dienet auch trefflich den alten Bäumen, muß aber vom Stamm eines guten Schubes weit entfernt, auch nicht gerade auf die Wurzel geschürtet werden, er brennet sonst beydes aus, und thut Schaden. Wer davor Eckel hat, kan ihn in eine besondere Grube oder Sunpff zusammen bringen, und vorhero am Gewitter unter dem freyen Himmel verduften lassen, bis er ihn hernachmahls nach Gefallen brauchen kan. Den Fischen in den Teichen giebt er ein niedliches

A a a 4

Fressen,

Fressen, wenn zuweilen ein wenig davon eingetroffen wird.

Roth-Blech, heisset an einem Kist- oder Bauer-Wagen ein eisernes Blech, welches über der Nabe vom Nade an der Stemmleiste anemachtet ist, damit der Stroffen-Roth nicht so leicht in die Schmiere kommen möge.

Roth-Lerche, siehe Lerche.

Rotsasse, siehe Cossat.

Rotte, siehe Körbe.

Krabbe, siehe Taschen-Krebs.

Krabben, Kraby, Garnelen, sind eine Art Krabbe, welche ganz klein und keine Scheeren, aber lauter Füße haben. Ihr Fleisch ist dem Temperament und Geschmack nach den andern Krebsen gleich. Sie lassen sich bey dem Truncke wohl essen, und werden des Sommers in der Ost- und West-See in großer Menge gefangen; also ist auch

Krabbenit eine Art Meer-Krabbe, welche mit denen nur beschriebenen ganz überein kommen, sind ohngefehr eines kleinen Fingers lang, haben eine sehr zarte Schale, und werden in der Nord- und Ost-See gefangen.

Krabben-Klau, ist ein Kraut, so lange schmale Blätter, an deren Enden kleine spitze Stacheln, weiße Blumen, stat der Wurzeln aber lange dünne Fäden als wie Würmer hat. Das abgekochte Wasser dienet wider das Blut-Harnen und die Geschwulst der Nieren.

Krähe, Krabe, ist ein Raub-Vogel, so unter das Geschlechte der Raben gezählet wird, und zwar etwas kleiner als der eigentlich sogenannte Rabe, aber seinen übrigen Eigenschaften sowohl als seiner Farbe nach demselben ziemlich ähnlich ist. Denn die gemeinen Krähen sind ganz schwarz, also, daß sie vor Schwärze gleissen, thun großen Schaden an dem jungen und zahmen Gefügel und deren Eiern, welche sie in der Brutzeit gerne ausfaufen. Sie gehen auch hinter dem Pflanz her, um in der frischen Erde die Regenwürmer und Maden zu suchen, und hinter dem Säemann, die ausgestreute Saamkörner aufzufressen, und sind endlich in Gesellschaft der Raben um die hohen Gerichte, ingleichen bey denen Schind-Angern und Luder-Pläzen in Menge anzutreffen. Sie fliegen (außer der Brutzeit, und wenn sie im Winter durch Hunger von einander getrieben werden) Haufenweise und mit großen Schaaeren, und horsten auch also in Wäldern, Wiesen und Gärten, auf denen höchsten Bäumen, und bleiben zu Sommers- und Winterszeit bey uns, da hingegen die Nebel-Krähen, welche auf dem Rücken, Bauch und Halse aschenfarb, am Kopf, Schwanz, Flügel und Unterhals aber einer schier blau-glänzenden Schwärze sind, meistens nur im Winter zu uns kommen, und sich gegen den Sommer wieder davon machen Die Krähen, welche sowohl im schwarzen Holze als in Laub-Wäldern und auf einzel-

nen Bäumen ihre Nester bauen, stellen solche nicht nur jederzeit sehr hoch, sondern machen sie auch fast wie die Eistern, jedoch inwendig wärmer, und tragen mehr Federn, Wolle und Haare ein als dieselben. Sie bringen darinnen drey bis vier Junge ans; von der Brut der Nebel-Krähen aber ist hier nichts zu melden, weil sie solche nicht bey uns verrichten. Man will gewis davor halten, daß die gemeinen schwarzen Krähen im Monat Junio nicht fauffen, welches daher leicht geglaubet werden könnte, weil sie zu dieser Zeit auf denen Nestern ganz matt besammen zu sitzen und zu schreyen pflegen. Sie schreyen auch zu andern Zeiten, wenn das Wetter sich ändern will, oder wenn sie sonst etwas mercken, und sind so schlaue, daß sie nicht leicht anders, als beim Schuß auf Krähen-Hütten mit dem Schuß an sich kommen lassen. Weil die Krähen, wie obgedacht, an der Ausfaat nicht geringen Schaden verursachen, so pfleget man denen Jägern und Schützen die Krähen-Füsse so theuer, oder doch nicht viel geringer, als die Habichts-Füsse zu bezahlen, daß ist, vey eine Krähe so viel, oder nicht viel weniger Schieß-Geld, als für einen Habicht, zu geben. Solch Schieß-Geld aber ist billig nur auf die Monate, da sie brüten, oder zur Brut sich anschicken, einzuschrecken, und mithin alleine im Martio, April und Mayo zu bezahlen, denn wo in diesen dreyn Monaten Fleis darauf gewendet wird, sie hinweg zu schiessen, so möchte noch der Vortheil davon zu hoffen seyn, daß die im Lande seyende Krähen vermindert, und nicht so viel Junge werden könnten, welche gleich, so bald sie abfliegen, an Baum und Feldkrüchten, auch andern den meisten Schaden thun, und verursachen, daß hernach desto mehr ihnen sich zugesellen, und die Hauffen vergrößern; da hingegen, wenn deren im Junio oder Augusto (zu welcher Zeit man sie mit großen Schaaeren auf die Brack-Nester fallen liehet) an einem Ort alle Tage zehen geschossen würden, hat man doch aus der Erfahrung, daß nicht nur der folgende Strich die Anzahl so gleich wieder ergänset, sondern auch die ausgestreute Winter-Frucht deswegen nicht wenigern Zuspruch von solchen ungebetenen Gästen bekommen wird, als wenn zu solcher Zeit gar nicht unter sie wäre geschossen worden. Von der Blau- oder Mandel-Krähe, so auch Grün-Krähe genennet wird, siehe Mandel-Krähe.

Krähen-Auge, ist ein Saamen-Korn einer Indianischen Frucht, welche in wenigeren Gattungen auf Bäumen zu wachsen pfleget; die große ist wie Pomeranzen, die kleinere aber kaum wie eine Nuß, davon die erste bey uns am bekanntesten. Dieser Kern ist mit einem Mark umgeben, soll im übrigen aschenfarb, hart und bitter vom Geschmack seyn. Man nennet sie auch Orientalische Schwämme. Sie dienen den Menschen wider den Gift, und befördern den Schlaf; allen vierfüßigen Thieren aber, so blind gebohren werden,

werden, sind diese ein Gift, und bringen selbige binnen 24 Stunden ums Leben. Siehe das Natur-Lexicon.

Krähen-Fuß oder **Grevinne**, ist ein Kraut, dessen man zweyerley Gattungen hat. Der **Garten-Krähen-Fuß**, von den Holländern **Grevinne** genannt, hat eine dünne, weisse, schlechte und zafiate Wurzel, schmale, lange und schwarze grüne Blätter, die mit Neben-Zücken den Hirsch-Enden oder Vogels-Klauen ähnlich versehen sind, und wie ein Stern auf der Erden liegen, zwischen solchen treibet er schmale, runde und haarige Stengel, oben mit Aehren, Blüthe und Saamen, wie am Wegerich. Dieses Kraut wird von dem Saamen erzelet, welcher fast wie der Kapuzel-Saamen, doch etwas kleiner siehet, und sich über zwey Jahr nicht hält. Man säet ihn im Frühling im Wachsen des Mondes, in ein gutes und mürbes Erdreich, und will es sehr wohl begossen, auch vom Unkraut rein gehalten seyn. Man kan es ferner im May, und gegen Bartholomäi nochmalts säen, damit man bis in den Herbst dieses Kraut habe. Es wird gemeinlich unter die Salat-Kräuter gebraucht, wiewohl sich dessen die Niederländer und Franzosen mehr als die Deutschen bedienen. Der wilde **Krähen-Fuß**, sonst auch zu Deutsch wild Hirschhorn, Schlangen-Gras und Schlangen-Zwang genant, wächst auf denen Wiesen, alwo er aber nicht gerne gesehen wird, ingleichen an andern ungebauten Orten, und gleichet mit denen Blumen-Aehren, Saamen und Wurzel der Grevinne, oder dem Garten-Krähen-Fuß. den Nahmen Schlangen-Zwang führet es deswegen, weil es wider die giftigen Bißse der Schlangen sehr gelobet wird, damit naterschiedlichen Menschen, so von diesem Ungeziefer verlezet worden, und ein halb Loth der Wurzel gestossen, in weissen Wein eingenommen haben, geschwinde Hülffe wiederfahren seyn solle, rest. Matthiol.

Krähen-Hütte, ist ein Gebäude, darinnen man auf die Krähen lauren und sie wegschießen kan, ohne von ihnen gesehen zu werden. Wo auf dem Lande ohnweit eines Dorfes auf dem Felde ein flacher Berg oder Hügel Tab. V. Fig. 3 a b c ist, über welchem die Krähen meistens ihren Flug und Zug von den Feldern nach dem Dorff oder Wald haben, daselbst wird eine tieffe Grube oben auf der Höhe oder Fläche in die Erde gegraben, und darein von geschrottenem Holz eine vier- oder acht-eckigte Cammer, ohngefehr vier Ellen im Lichten tief, und in beliebiger Weite gemacht. Wenn eine Seite von der acht-eckigten Cammer drittelhalb bis drey Ellen, oder, wenn mans geräumiger haben will, viertelhalb Ellen, von der sechs-eckigten viertelhalb bis vier Ellen, und von der vier-eckigten, fünf, sechs, oder höchstens sieben Ellen lang ist, so becommt man Weitschaft und Platz genug. An einer Seite wird der Eingang b mit einer Thüre, an eine jegliche übrige Seite aber ein Schieß-Loch d, innen-

dig eng, auswendig aber in gehöriger Weite gemacht, die Cammer oben sauber ausgeschälet und mit Erden beschüttet, auch, womans haben kan, über und über mit Rasen ausgefeket, daß nichts als ein grüner Hügel zu sehen und zu merken ist. Vor ein jedes Schieß-Loch wird ein dürrer Baum fest in die Erde geseket, und durch die Mitte des Hügelns aus der Hütte eine lange Stange hinaus gesteket, auf welche, der Ober-Fläche des Hügelns c gleich, eine Krücke oder Teller befestiget, und auf diese ein Schuhu oder grosse Eule angefesselt wird. Wenn nun die Krähen, Elstern oder Dohlen vorher freygehen, und diesen ihnen gebähigen Vogel sehen, so fliegen sie häufig herzu, denselbigen zu fressen, setzen sich auf die dünnen Bäume, und sind alsdenn gut weg zu schießen. Wenn einige davon geflogen, darff man nur den Schuhu mit der Stange in die Höhe heben, und machen, daß er sich rühret, so kommen sie wiederum herzu, und setzen sich unvorsichtig zum Schusse. Inwendig muß die Hütte mit einem Tisch und Lehne-Bäncken so wohl zur benöthigten Ruhe, als auch, wenn man sich mit Essen und Trinken re. darinnen divertiren will, um seine Commodität zu gebrauchen, versehen seyn.

Krapstein oder **Krapffgen**, bestehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eiern, und ein wenig Salz vermengten Teig, in welchen zugleich gewisse Dinge, als Kirschen, Johannes-Beere, Stachel-Beere, entweder frisch oder eingemacht, Pfeffer- oder Lebzuchen, Lebzelten, Mandeln re. geschlagen, und entweder aus Schmalz oder in Oefen gebacken werden.

Kräze, siehe **Räude**, allwo von der Räude des verschiedenen Viehes, mit welchem Nahmen insonderheit alsdenn die Kräze benennet wird, vieles zu finden ist. Allein was die Kräze bey denen Menschen anbetrifft, so ist dieses eine gemeine Krankheit, in so fern sie nicht etwan mit scorbutischer oder venenischer Malignität verknüpffet ist, welche von scharfem, salzigen und sauren Geblüte, wodurch die Wasser-Nederlein und die äußern Sweiß-Drüsen verstopffet oder zerrißsen werden, entsethet, und durch starkes Zucken und Blattern sich äußert, ja auch anstecket, entweder die trockene oder feuchte ist, davon jene schwerer als diese, sonderlich wenn sie sich ausbreitet, zu heilen, und hefftig frist. Die Schwären an denen Beinen sind am schweresten wegzubringen. Es ist mehr ein beschwerlich als an sich gefährliches Uebel. Nur muß es nicht in den Leib getrieben werden. Keine frische Luft, leicht verdauliches Essen, dünnes Geträncke, gute Kräuter und Brühen, sonderlich Thee mit Cassastras und eine mäßige Bewegung sind die besten Mittel, nebst solchen Mitteln, die das Geblüt verflüssen, als Natstein-Essenz, die Schärfe abführen, z. E. Galappe und dergleichen. Man muß dabey scharfe, harte, geräucherte, gesalgene, saure und bi-

nige Sachen meiden, keinen sauren und starken Wein trinken und so fort, und sich hüten, daß man sich nicht zu zeitig mit einer Salbeschmieret, so sie zurücke treibet. Wasser, worinn Kalk gelöschet, soll es nicht leicht thun, wenn es nicht zu kalt appliciret wird. Sich in warmen Kösent zu waschen, ist auch sehr gut zur Abheilung.

Kräut-Garten, siehe Küchen-Garten.

Kräuter-Bier, heiß dasjenige Getränke, welches zwar der gewöhnlichen Ordnung nach aus Wasser, Hopfen und Malz gekocht, nach diesem aber durch einen Zusatz, von gewissen Blumen, Blättern oder Wurzeln, dergleichen Wermut, Mant, Cardobenedicten, Betonien, Hirschzunge, Isop, Lavendel, Melisse, Ochsenzungen, Woley, Rosmarin, Salbey, Wachholder-Beer u. s. f. gleichsam zu einer Arznei zubereitet, wie denn auch ein aus dergleichen guten Kräutern angemachtes Bier von eben denenselben vielmahlen seinen besondern Nutzen erhält; also giebt es Rosmarin-Wermut-Bier u. s. f. Es wird dergleichen auf verschiedene Art zubereitet. Etliche gießen an die Kräuter neue unvergohrte oder unvergohrene Würze, lassen die Kräuter darinnen bis auf den dritten Theil einziehen, und thun, wenn solches geschehen, die ausgekochten Kräuter hinweg; hernach, nachdem sie viel Bier machen wollen, pflügen sie erst von dem ordentlichen guten Bier an das gestottene Kräuter-Bier zu füllen, und solches noch eine Weile kochen zu lassen. Andere gießen gleich die heisse Würze vom Kessel oder aus der Brau-Pfanne an die Kräuter, in ein besonderes Geschirr, und lassen es stehen, bis die Würze oder das Bier den Saft und Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und geben dem Bier den Zeug, wie sonst; lassen es folgendes mit einander abgähren, und wenn es vergohren hat, ziehen sie das lautere Bier von den Kräutern in kleine Fäßlein ab, und thun die ausgekochten Kräuter samt den Hefen hinweg. Etliche aber legen die durren Kräuter, immassen die grünen oder frischen darzu gar nicht dienen, entweder klein gehackt, oder auch ganz in die Fässer, fassen das Bier aus dem Gähr-Bottich darauf, und lassen es folgendes etliche Tage stehen, bis es den Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und weil diese nicht ungeschmackt werden noch faulen, so lassen sie auch solche im Bierre liegen, füllen aber das Bier iederzeit wieder zu, so oft sie davon abgezapffet haben; jedoch, wenn man merckt, daß das Bier den Geschmack aus den Kräutern ganz an sich gezogen, mag man solche wohl heraus thun. Zu dem Ende ist am besten, wenn die gehackte und zerschnittene Kräuter in saubere leinene Säcklein gethan, und also eingehängt werden. Man muß die Fäßlein, darauf man das Kräuter-Bier füllet, wohl verpünden, damit dieses nicht austrauhe und den Geschmack verliere. Man kan auch diese Kräuter, davon man das Bier machen will, wohl dörren, klein stossen und hacken, in einem Glas des besten Branteweins, oder des allerbe-

sten und stärcksten Weins einziehen, etliche Tage, bis der Wein oder Brantwein die Kraft von den Kräutern an sich gezogen, also stehen lassen, hernach durch ein Tuch wohl ausdrücken oder auspressen, und diesen Saft in einem wohlvermachten Glas verwahren. Dieses Safts kan man etliche Tropffen oder einen Löffel voll, sowohl ins Bier als Wein thun und durch einander rühren, so hat man einen guten Kräuter-Trunk. Etliche pflügen auch den Wermut im Brach-Monat, wenn er erstarrt, zu stossen, auszupressen, und den Saft in einem Glas an der Sonnen so lange zu distilliren, bis sich die groben dicken Faeces an den Boden geseket, und der lautere Saft oben auf ganz klar stehet, denn seihen sie denselben ab, behalten ihn wohl vermacht, und bedienen sich dessen, wie vorgebracht. Auf diese Weise kan man ausser Eingangs erwähnten, von Salbey, Wachholder-Beeren, Melissen, Isop, Rosmarin, Lorbeeren, Ochsen-Zungen, Augentrost, Attich, Hollunder-Blüthe, Juden-Kirschen, Fenchel, Anis, Deyfus, Lavendel, Sycanarden, Hirsch-Zungen, Borrageen, und dergleichen sich ein Kräuter-Bier nach Belieben machen. Die beste Zeit, die Kräuter zu diesem Vorhaben einzusammeln, ist, wenn sie in der besten Blüthe sind, und müssen solche an einem luftigen und schattigten Ort, aber nicht an der Sonnen, wohl abgetrocknet, und bis man sie gebrauchen will, vor dem Staub bewahrt werden. Wenn die Kräuter nicht dürr genug sind, bekommt das Getränke einen frohllichten Geschmack, faulen Anfas und schimmlet desto eher. Wer von dergleichen zugerichteten Bieren mehrere Nachricht verlangen, kan D. Heinz Kraustens Büchlein von gekürzten und gewürzten Bieren nachschlagen, oder Coleri Oeconomiam Lib. II. c. V. diefalls nachlesen.

Kräuter-Brot, ist ein aus roggem Teig und allerhand gesunden und guten Kräutern und Specereyen gebackenes Brot, welches als ein Praeservativ vor das Kindvieh, daselbe gesund zu erhalten, ingleichen, wenn Unzufall und andere anfällige Krankheiten unter demselben graziiren, gebraucht wird. Man nimmet darzu Haselwurz, oder, wie es auch sonst genennet wird, Weyrauch-Kraut, Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Weintrauten, Widertodt, Kreuzwursel, gestoffenen Schmelz und eine Hand voll Salz; die Kräuter muß man zuvor dörren, und nebst dem Schmelz pulverisiren, folgendes mit dem Salz vermischen, zu jedem Laib Brot eine Hand voll dieses Pulvers einmengen, und, wenn es gebacket, dem Wiche frühe morgens, ehe es aus dem Stalle gehet, ein Schnittlein davon zu freffen geben. Andere machen das Brot auf folgender Weise: Sie nehmen Salbey, Wein-Kraut, Abrotten oder Stabwurz, Wermut, Calamus, Lungen-Kraut, Isop, Knoblauch, Zwiebel, Wachholder-Beer, Liebstöckel, Alant, Enzian, eines so viel als des andern, grün oder dürr, und thun nach Gebürken darunter Morthen, Weyrauch, Zeuffelsdreck, Campher,

wilden Saffran, Lorbeer = Staub, Bibergeil und Schwefel. Die Kräuter hacket man, das andere stößet man alles klein, knetet es unter einen roggenen Teig, nachdem viel Vieh ist, macht Laibe daraus, bäcket es wie ander Brot, und giebt jedem Stücke Kind = Vieh nächstem ein Stücklein davon, nur einmahl in der Woche; ist aber der Umfall schon unter dem Vieh, so giebt man ihnen wöchentlich zwey oder drey mahl davon.

Kräuter = Früchte sind vornemlich folgende: Artischocken, Citrullen, Erdbeeren, Gurken, Kürbisse, Melonen, Wasser = Nüsse, Weintrrauben, u. s. f.

Kräuter = Säcklein, nennet man dasjenige Kleine aus dünner Leinwand bestehende und mit mancherley heilsamen Kräutern ausgezogene Käslein, welches man bey Geschwulsten oder Reissen in den Gliedern warm über zu legen, oder den schmerzhaften Ort damit zu streichen pfleget.

Kräuter = Salat, ist ein aus allerley heilsamen Arzney = Kräutern, Blumen und Röhren = Kräutern zubereiteter, und gemeinlich mit Lactucke vermengter Salat. Darzu pfleget man zu nehmen: Kleinen Valdrian, Basilien, Bettram, Borragen = Blätter und Blumen, Brunntresse, Cardonen, Dosten oder Wohlgemuth, Dragon oder Dracunculum hortensium, Erdrauch, Fenchel, Frauen = Münze, Freysamkraut oder Stiefmütterlein, Garten = Kresse, Geiß = Rauten, Günsler oder Kähschrotzen = Blüthe, Grevinne oder Krähen = Fuß, Kerbel = Kraut, Römischen Kohl, Krausemünze, Blumen von der Indianischen Kresse, Löffel = Kraut, Majoran, Margarethen = Blümlein oder Maßlieb, Melissen, Merz = Rielen, Ochsen = Zungen, Petersilien, Pfeffer = Kraut, Pimpinelle, Portulac, Quendel, oder wie er theils Orten genennet wird, Feld = Kümmel, Kinsel = Blumen, junge gelbe Rittersporen, Röhrlkraut = Blätter, Rosmarin, den Winter = Ausschlag von weissen Rüben, Rüben = Kerbel, Rüben = Blätter, weil sie noch jung sind, Saiben, Saturey, Sauer = Ampfer, Sauer = Klee, Schlüssel = Blumen, Schnittlauch, Blätter von Celerie, Wein = Rauten, Wermut 2c.

Kräuter = Suppe, heisset man diejenige, darinnen man insbesondere 3. E. kleingehackte Petersilie, oder Spinat, oder Sauerampfer u. s. f. mit abkochen, in Gebrauch hat; oder aber es thun einige nach eigenem Gefallen so viele Kräuter hinein, als sich darzu schicken und auch zu der Zeit zu haben seyn. Dergleichen Kerbel = Kraut, Petersilie, Spinat, Sauerampfer, Garten = Kresse, Borragen, Melisse, Löffel = Kraut u. a. m. Diese werden zuvörderst lauber geseht, gewaschen, klein geschnitten, und mit etwas Butter ein wenig überm Feuer pafiret, daß sie den rohen Geschmack verlieren, alsdenn wird gute Fleisch = Brühe darauf gegossen, daß es wohl mit einander kochet. Hierauf quirlt man ohngefähr vier Eyer = Dottern und ein halb Pfund

Schmelt = Butter fein durch einander, würet dieses mit Muscaten = Blüthen, und ziehet hernach die Kräuter = Suppe damit ab, und richtet sie endlich über feim Goldgelb gebackete Semmel = Schnittgen an, worbey noch etwas Muscaten = Blüthen darüber gestrauet werden.

Kräuter = Tranck, wird diejenige Blut = Reinigung genennet, welche emige meistentheils im Früh = Jahre, sich aus allerley lapirenden und abführenden Kräutern in Wein oder Wasser abgekocht zubereiten lassen. Ja es ist wohl nicht unrecht hierzu unter zu rechnen das verschiedene Thee = Trinken, entweder von diesem Kraut oder von der Salbey, Veronica oder Ehrenpreis, u. s. f.

Kräuter = Wein, wird von allerhand, oder auch nur von einzelnen Kräutern und Wurzeln angestellt; von der letzten Sorte sind die bekanntesten: Der Wermut = Wein, der Alant = Wein, der Cardobenedicten = Wein, der Rosmarin = Wein, der Salbey = Wein, der Löffel = Kraut = Wein 2c. und der in Nürnberg sogenannte A. R. S. oder Lateinische Kunst = Wein, welcher aus Alant, Rosmarin und Salbey zusammen geseket ist. Der Wermut = Wein, als der gemeinste und gebräuchlichste, wird folgender Gestalt bereitet: Der Wermut muß vor der Sonnen Aufgang, und ehe dieselbe in das Zeichen des Krebses gehet, denn um diese Zeit ist der Wermut am kräftigsten, gebrochen, an der Luft, nicht an der Sonne gedörret, und also bis den Herbst rein und vor Staub verwahrt werden. In ein Eimerigtes Faß wirft man eine gute Hand voll, darüber gießet man schön geseibeten Most: zu dem Wermut wirft man eine Mulde voll Weinbeere in das Faß. Wenn der Spund vermachet, so läßt mans vergähren. Oder: Wenn man einen Eimer Wermut = Wein anrichten will, so thut man eine gute Hand voll der stärksten Wermut, ein Viertel = Pfund Alant = Wurzel, eine Hand voll rothe Rosen, eben so viel Hirsch = Zungen, zusammen in ein Säcklein, und hänget es in den Wein, wirft auch Hagenbüchene, oder Haselstaude = Späne, welche eine Nacht gewässert, und an der Luft wohl wieder abgetrocknet worden, darzu, giebt aber dabey acht, daß die Späne nicht vor den Spund zu liegen kommen. Endlich läßt man den Wein vergähren, so wird er recht und gut zum trincken. Hierbey ist zu erinnern, daß man bey dergleichen Weinen, welche vom Most bereitet werden, wo man lang mit demselben auskommen will, allezeit, so viel man des Tages heraus nimmt, des Abends wieder von andern Weinen nachfülle. Aber bey alten Weinen gehet es nicht an, denn wenn diese einmahl ausgezapffet werden, muß man mit formachen. Der Kräuter = Wein wird ferner auf folgende Art gemacht: Man siedet Wermut oder andere Kräuter, davon man einen Wein bereiten will, wie auch Gewürke, nach Belieben, in dem Most

das

das dritte Theil ein, schäumt es im Sieden fleißig ab, läßt es also über Nacht stehen, und des Morgens durch einen reinen Sack oder enges Sieb laufen, thut den Wein in ein Fäßlein, und gießt zwey oder drey-mahl so viel Most dazu. Andere machen die Wermuth- und andere Kräuter-Weine auf nachstehende Weise: Sie thun frischen oder dörren Wermuth in ein Säcklein, giesen den Wein warm oder kalt dadurch, so lang bis er den Geschmack an sich nimmet, darnach thun sie Zucker hinein, so viel vonnöthen ist, oder sie hängen das gedörte Kraut in einem langen schmalen Säcklein in den Most, bis er den Geschmack an sich zeucht. Wenn man unter alle dergleichen im Herbst angestellte Kräuter-Weine eine Mulde voll ganzer oder abgebeelter guter Weintrauben vermenget, das Fäßlein verspündet, (doch, daß ein mit einem hölzernen Zapfen nicht allzu fest zugestecktes Dampf-Löschlein darinnen sey) und läßt den Most in sich selber gähren, so wird er lieblicher und besser: Man mag ihm auch mit allerhand guten Gewürz einen edlen Geschmack zu wege bringen. Oder: Wer guten Wein nimmet, und ein wenig Wermuth-Essenz oder Wermuth-Safft dazu gießt, der kan den Wermuth-Wein sich Kanneweise hurtig und gut machen. Den Wermuth-Safft macht man also: Wermuth, Cardobenedicten, Tausendgülden-Kraut, dürr, jedes eine gute Hand voll, zwey Loth frische Alant-Wurzeln, eine ganze Pomeranze, alles klein zerschneiden, und in ein weites Glas oder glazirten Krug gethan, und eine Kanne Brantwein darein gegossen, wohl vermacht, und vier Wochen im Keller stehen lassen, darnach durch ein sauberes Tuch gesiegen und aufbehalten, bleibt übers Jahr gut. Wenn man aber den Wermuths-Safft gar lieblich zum Wein vermischet haben will, muß man die dörren Wermuth-Knöpfelein in ein Glas thun, daß es halb voll davon wird, hernach mit Spanischem Wein anfüllen, und also im Keller stehen lassen. Mit dem Alant-Wein gehet man also um: Die grüne Alant-Wurzel bricht man ab, schneidet sie, wenn sie vorher wohl abgewaschen worden, in Scheiben. Diese werden an einem gedoppelten Zwirn-Faden gefaßt, in die Luft gehängt, und vor dem Schimmel verwahrt. Im Herbst nimmet man hernach zu einem Eimer Wein ein Pfund von diesem gedärten Alant, wäscht ihn wieder sauber, danzit aller Staub und Unrath von ihm komme, wirft ihn in einen Kessel, und gießet zu jedem Pfund Alant vier Maas reinen Keller-Most. Der Kessel selbst wird zugedeckt: Wenn es wohl siedet, schäumt man fleißig ab. Findet man, daß sich die Wurzel mit den Fingern zerdrücken läßt, so wird sie aus dem gesotteneu Most heraus genommen, in einem Mörsel zerstoßen, durch ein Tuch gerieben, und wieder in den vorigen gekochten Most geworfen; mit demselben noch mahls gesotten, bis die Helffte oder wenigstens ein Drittheil von dem Moste

eingekocht ist. Ferner gießet man es in verglazzte Löffel, setzet es in den Keller, läßt es kühl werden, gießet es in ein Faß mit Most, und läßt es gähren. Woferne aber der Most nach verkosteter Woche keine Lust zu gähren bezeugte, machet man ein Kohl-Feuer dahin, so wird er bald anfangen; hat er nun vergähret, soll man ihn versuchen, ob er nicht etwan vom Alant noch zu bitter sey. Wäre dieses, so muß man mehr Most abkochen, und wohl verschäumen, auch denselben kühlen lassen, und den Alant-Wein mit auffüllen. Über dieses werden Zimmet und Negelein, von jedem ein Loth gequetset, doch jedes absonderlich in ein weisses Tüchlein gethan, und auf ein jedes ein Mößlein oder Seidlein Most oder Wein gegossen. Dieses läßt man kochen und wieder abkühlen; endlich gießet man in den Alant-Wein, und hängt die zwey Säcklein mit dem Gewürz, wie auch noch ein Loth Galgant darzu in das Faß, spündet es zu, und läßt es also etliche Tage liegen, ehe man es anzapft. Wer es kürzer und ohne so viel Mühe haben will, der schneide nur die Wurzel, und hänge sie in den Most, damit er vergähret und klar werde; das heißet auch Alant-Wein, aber der vorher beschriebene ist doch besser. Der Cardobenedicten-Wein erfordert keinen andern Proceß, als der Wermuth-Wein, ausgenommen, daß, wenn er gut seyn soll, Tausendgülden-Kraut, Wermuth, und weißer Andorn, jedes eine Hand voll dazu genommen wird. Stein und Sod zu vertreiben, ist dieses ein trefflich guter Wein. Rosmarin-Wein zu machen, darf man nur Rosmarin nehmen, so viel als man will, denselben in ein Fäßlein thun, und solches, wenn es mit Most zugefüllt, in den Keller legen; noch besser wird er werden, wenn man nebst dem Rosmarin, noch ein paar Hände voll von dessen Blüthe oder Blumen, desgleichen so viel Salbey-Blüthe und Borrage-Blumen hinein wirft. Der Salbey-Wein wird kurz und gut also gemacht; daß man nur die Salbey reibet, und in einem Säcklein in den Wein hänget. Wer ihn weitläufiger mit Gewürz und Spänen haben will, kan sich der bey dem Alant- und Wermuth-Wein beschriebenen Art bedienen. Der Löffel-Kraut-Wein, wird auf zweyerley Art zubereitet; erstlich, daß er nicht vergiere, muß man ein wohl abgebandenes Fäßlein, mit ausgelesenen saubern Blättern dieses Krauts bis an die Helffte, und denn vollends mit erst von der Preß laufenden ersten Most anfüllen, und wohl verspündet; dieser Wein wird in kurzer Zeit, wenn man recht damit umgeheth, klar, roth und sehr süß, auch am Geschmack fast einem Spanischen Wein gleich werden, und doch des Krautes Geschmack, ohne daß derselbe dem Munde zuwider falle, von sich geben. Will man ihn aber haben, daß er vergiere, muß man in ein Fäßlein, darinnen Most zu vergieren anfängt, weniger Löffel-Kraut-Blätter legen. Dieser wird zwar nicht so wohlgeschmack, als der erste.

erste, aber wider die Scharbockische Kranckheiten sehr kräftig seyn. Ein sehr guter von allen Kräutern zusammen gesetzter Wein ist folgender: Man nimmet Vermuth-Blätter, Majoran, Melissen, jedes eine Hand voll, Cardobenedicten, Rosmarin, Salbey, Lavendel, Mant-Wurzel, klein geschnitten, jedes eine Hand voll, wohlzeitiger zerstoßener Wachholder-Beere fünf gute Hände voll, frische Lorbeer ein Viertel Pfund, frische Wein-Stauden-Blätter drey Hand voll, Weil-Wurzel klein geschnitten vier Loth, diese Stücke alle lässt man in einem zwey Eimer-Krug voll verschlagen, gießet alsdenn einen Fasug voll ocottenen Most darauf, darinnen vier Hand voll geschnittene Steinbrech-Wurzel gesotten, und verschlägt das Fasug einen Tag lang, des andern Tages füllet man das Fäßlein zu mit frischem Most, und läßt es vergähren: Wenn er sich nun geläutert hat, so thut man folgende Stücke in ein langes enges Säcklein, als Zittwer, Calmus, Bibinell, Angelica, Ingber, Muscaten-Blüt und Zimmet-Rinden, jedes zwey Loth, Galgant drey Loth, ungeriebenen Safran den vierten Theil eines Oventleins, Campher ein halb Oventlein, schneidet oder stößet alles, hängt es in Wein, verspündet das Fäßlein etliche Tage, doch, daß es durch das Dampf-Fäßlein Luft habe: hernach kan man früh Morgens nüchtern und Abends einen Trunct davon thun. Dieser Wein dienet für böse Luft, stärcket das Hirn, Herz, Magen, Lunge, Leber und Milts, treibet den Sand aus den Nieren und Blasen, reiniget das Gehlüt aus den Adern, auch zwischen Haut und Fleische. Auf erkerwehnte Art wird auch ein guter purgirender Kräuter-Wein aus Cardobenedicten, Wacholder-Beeren, Blumen vom kleinen Taufengulden-Kraut, Enzian-Wurzel, Mant-Wurzel, Vomeranzen-Schalen, Citronen-Schalen, Benedicten-Wurzel, Rosen, Schlehcn, weissen Adorn, Melissen, Basilien, Majoran, Qwendel, Thymian, Saturrey, Isop, Salbey, Rosmarin, Würz-Nagelein, Zimmet, und denen Hippeln des Vermuths bereitet. Noch ein guter Kräuter-Wein vor viele Kranckheiten, wie solcher von einem berühmten Churfürstlichen Leib- Medico verordnet worden, ist dieser: Nimm Cardobenedicten, Hirsch-Zungen, Salbey, jedes eine Hand voll, Miltsfaren oder Milts-Kraut, Isop, Rosmarin, Bibinelle, weisse Adorn, Knoblauch, Eisen-Kraut oder Eisenhart, Lungen-Kraut, Leber-Kraut, Melissen, jedes zwey Hand voll, Betonien, Dosen oder Wolgemuth, jedes eine Hand voll, geschabt Sassafras-Holz, zwey Loth, Yonien- = Wurzel drey Loth, Mechoacanna oder weisse Rhabarbar zwey Loth, gemeinen Vermuth nach Belieben, darnach man nemlich den Tract bitter haben will. Diese Species thue in ein neu zugerichtetes zwey-eimeriges Fäßlein, mit gutem Kirnen- oder Biaß-Wein angefüllet; da es aber Herbstzeit ist, fülle es mit gutem neuen Wein, und lasse ihn darüber gähren. Dieses Weins thue alle Morgen nüchtern einen Trunct, desgleichen zum Morgen-Essen zwey oder drey Trün-

ke. Es ist dieser Wein gut vor die Lunaten-Wasser- und Gelb-Sucht, vor den Stein, auch zuvörderst vor die böse neblichte vergiffete Luft, machet einen guten Arthem und wohl-dänenden Magen, desgleichen eine Luft zu dem Essen, ist auch der Lebey und dem Mütse sehr dienlich. Von diesem Kräuter-Wein kan man ein halbes Jahr trincken, bis die Species widerum nöthig sind zu erneuern. Wenn man die Kräuter im Herbst zwischen den zweyen ersten Frauen-Tagen samlet, sind sie um so viel kräftiger, stärker und besser. Den guten Zittwer-Wein, welcher unter denen Kräuter-Weinen von vielen für den trefflichsten gehalten wird, zu machen, nimmt man den ersten Schuß vom Reinsfall oder andern edlen süßen Trauben, gleich von der Presse, so viel man wil, setz ihn in eine Wanne irisches Wasser, daß sich ins Läger oder die Hesen am Boden fese, hernach thut man solchen in einen grossen verzintten Kessel, läßt ihn bey einem hellen Feuer ohne Rauch bis auf zwey Drittel oder gar bis auf die Helffte einsieden, bis man vermeinet, es sey süß genug, doch daß es nicht gar zu braun werde: hernach läßt man ihn über Nacht im Keller stehen, und Morgens füllet man ihn in ein sauber Fäßlein, (NB. hat man des Mostes nicht genug, so siedet man mehr, nur daß einer so süß sey als der andere) wenn nun das Fäßlein gefüllt ist, und etwas überbleibet, das mag man in einem kleinern Fäßlein oder andern Geschir zum Nachfüllen behalten: Denn wenn man bald daraus trincket, muß man immerzu nachfüllen, sonst ist er nach Weihnachten am besten zu trincken; ie tieffer er im Winter hinein lieget, ie besser wird er. Will man ihn anzapffen, und doch nur zuweilen davon trincken, hat aber keinen gestottenen Most zum Nachfüllen, so mag man ihn nur wohl und feste verspünden, weil er also bis auf den letzten Tropfen gut bleibet. So lang er aber noch gäsetet, und bis auf Weihnachten, muß man ihn nicht feste zuspünden, sondern nur den Spund oder einen breiten Stein darauf legen. Wie man allerhand Kräuter-Weine geschwind machen könne, davon giebt der gelehrte Nürnbergische Patricius, Herr G. P. Sarsdorffer in seinen Delicis Marimar. et Phycis, tom. 3 quaest. 28. folgende Anweisung: Man nimmet drey Maas oder Kannen guten gerechten Wein, davon destilliret man ein Maas, solchen gießt man über ein Kraut, davon man den Wein haben wil, und läßt es vierzehn Tage stehen, darnach destilliret man ihn noch einmahl, so werden etliche wenige Tropfen, den man unter einen andern Wein mischen kan; und dieser Kräuter-Wein soll lieblicher werden als der gemeine. Oder man soll Rosmarin, Vermuth, Salbey und dergleichen nehmen, ein wenig Brauntwein darüber gießen, und es über Nacht stehen lassen, hernach den Saft heraus drücken, und den Wein damit anmachen.

Krafft-Mehl, Stärck-Mehl, Nimmel-Mehl, ist ein feines Mehl, welches aus Weizen

zen

en, ohne daß man damit auf eine Mühle kommen darf, folgender Gestalt bereitet wird. Man nimmt des allerschönsten und besten Weizens, worzu der in letzter Erndte eingeführte Winter-Weizen, der nicht brandicht, noch verschrumpft ist, für den besten gehalten wird, so viel man will, thut solchen in frisches kaltes Wasser, und rühret es des Tages oftmahls um, läset täglich das alte Wasser ablaufen, und gieiset jedesmahl wieder frisches darüber: nach dem fünften Tage seihet man das Wasser rein und gemächlich ab, damit nicht etwas die Kleyen mitgehen, und hebet solches in einem saubern Geschir auf, den Weizen aber drückt man durch ein Tuch, und damit das Mark desto lieber durchgehe, gieiset man von solchem abgelassenen Wasser immer etwas darzu, läset sich alles wohl setzen, gieiset so denn das Wasser sauber ab, und sehet die durchgedruckte Materie oder das nasse Krafft-Mehl an die Sonne, daß es trocken werde, denn so es ein wenig zu lange feuchte bleibt, so erfauert es. Oder man nimmt guten reinen Winter-Weizen, wäscht denselbigen in Fluß- oder aber in sauberm Brunnen-Wasser wohl aus, thut ihn hernach in ein Geschir und gieiset anderes reines Wasser darüber. Dieses gieiset man den andern Tag wieder ab, und hergegen abermahlen frisches Wasser darauf, und continuiret solches so lange, bis der Weizen so weich wird, daß man denselbigen zwischen zweyen Fingern zerreiben kan. Alsdenn gieiset man das Wasser ab, und thut den Weizen in einen dichten Sack von gebleichter Leinwand, bindet denselbigen feste zu, und läset den Sack in einem reinen Zuber mit reingewaschenen Füßen austreten, also, daß der Saft und das Mark von dem Kern heraus komme, und nur die Hülsen im Sacke bleiben. Dasjenige, was durch das Treten heraus kommt, thut man in ein reines Geschir, läset sich setzen, und gieiset es hernach auf ein reines Tuch gar dünne, leget es in die Sonne an einen trockenen Ort, wo kein Staub hinkommen kan, und treuget es also ab, nach diesem zerbrockelt es und verwahret es zum Gebrauch. Das beste Krafft- oder Stärck-Mehl ist, so in grossen, aber leichten und durchaus weissen Klampen bestehet, zart und brüchig ist. Die übrigen Kleyen, welche von solcher Arbeit zurücke bleiben, giebet man den Hünern, die legen gute und viele Eyer davon. Das Krafftmehl wird sonderlich gebraucht, das leinene klare Zeug, wenn es gewaschen, damit zu stärcken, oder demselbigen eine Steiffe zu geben. Die Parückenmacher brauchen es zum Haar-Poudre, und die Köche bereiten davon einen Pasteten- oder Torten-Teig. Jedoch müssen die lextern fleißig Achtung geben, daß dergleichen Mehl rein sey, denn die geringen Sorten, wie sie zum Haar-Poudre genommen werden, zum öftern mit Spath oder Gyps und Alabastr-Mehl verfälscht sind. Die Zuckerbecker bedienen sich desselben, das geringe Zuckerwerk und den aufgeblasenen Zucker damit zu verfein; die Italiäner aber ihre Vermicelli oder Nudeln daraus zu machen, und die

Nürnbergere die Oblaten davon zu backen. Zur Arzney muß man nur dasjenige nehmen, was noch frisch, neu, weiß und glatt ist; seine Eigenschaft ist, daß es lindert, stopfet, trocknet und kühlet. Mit Mandel-Milch zu einem Brey oder Mus gekocht, und oft gebraucht, stillt nicht nur die rothe Ruhr und dergleichen Bauch-Klüsse, sondern rühret auch zugleich gute Nahrung. Das Krafft-Mehl mit Zucker- und Gersten-Mehl vermengt, ist eine gute Speise vor diejenigen, so mit dem Husten gequälet sind. Ein Mus von Krafft-Mehl mit frisch gemolckener Milch und einem Löffel voll Honig gekocht, und warm genossen, ist sehr gut wider einen rauhen Hals, und die Heiserkeit, so von scharffen Flüssen herrühret, dienlich.

Kragen, siehe Palatine.

Kramer-Kümmel, heißet der Römische oder Garten-Kümmel, siehe Kümmel.

Krammets-Beere, siehe Wachholder-Beere.

Krammets-Vogel, Kramerwets-Vogel, ist ein Vogel, welcher den Nahmen von seinem Fraß hat, indem die Wachholder-Beeren, welche seine beste Nahrung, an vielen Orten Krammets- oder Kramerwets-Beere genennet werden. Obwohl unter diesem Nahmen eigentlich dreyerley Arten Vögel begriffen sind, nemlich die Mistler, (so auch Schnarren, Scherren und Zerver genennet werden), die Drosseln, und die Ziemer; so wollen wir hier doch nur der letzten gedenken, weil solche an den meisten Orten unter dem Nahmen Krammets-Vogel bekannt sind. Diese Art Krammets-Vogel nun, so man nemlich Ziemer nennet, ist zwar kleiner als die Schnerre oder der Mistler, aber dem Wildpret nach weit edler und besser als dieselbe. Die Farbe an seinem Kopf ist blaulicht, oder vielmehr hell-grau, welche Farbe sich über den Hals hinab bis gegen die Achsel erstreckt, allwo die Castanien-braune Farbe anfänget, aber nicht gar bis zu dem Schwanz gehet, sondern zwischen dem Rücken und dem Schwanz ist noch ein solches graues Flecklein zu sehen, der Schwanz aber ist schwärzlich. Unten her am Leibe ist er sogleich von der Kehle an gesprengt, wie ein Mistler, jedoch siehet die Brust nicht so düplich aus, wie bey denen Mistlern, sondern die Flecken gehen mehr Streifenweise und die Farbe ist hell-grau, da hingegen bey denen Mistlern die in das weiße gestreute Flecklein schwarz aussehen; weiter unten am Bauch ist er weiß, und die Füße sind schwarz, der Schnabel aber fleckigt, theils dunkelbraun, theils gelb, außer diesem aber wie der Schnabel eines Mistlers und einer Drossel gestaltet, nemlich etwas subtiler als jener und etwas dicker als dieser. Der Krammets-Vogel oder Ziemer brüet hier zu Lande nicht, sondern, wie man davor hält, in den Norgen-Ländern, kommet vor Winters im November zu uns, und streichet im Martio wieder von uns weg; nachdem er sich diese Zeit über mit Hohlunder-Beeren, Mehlkäßen oder Weißdorn-Beeren, Buch-Eckern, vornemlich aber mit

Wach

Wachholder-Beeren, oder auch in deren Ermangelung mit allerlei Gewürme und Fliegen ernähret hat. Er hält sich mehrentheils an denen Vorhölzern an, und läßt sich in dem tieffen Wald, es müsten denn große Plätze von Wachholder-Stauden dafelbst zu finden seyn, selten oder gar nicht sehen. Wenn man ihn fangen wil, so richtet man den Vogel-Herd mit Wachholder- oder, in deren Ermangelung, mit rothen an kleine Bücheln gebundenen Vogelbeeren zu, auch da er sehr nach Trinken lechzet, ist man besacht kleine Furchen immer mit Wasser anzufüllen, wozu man ihn mit etlichen Lock-Vögeln seiner Art nöthiget, die man blendet, ihnen die Beine bricht, und an einem Bindfaden flattern läßt. Wenn nun dadurch eine gute Anzahl Ziemer oder Krammets-Vogel sich herab und auf der Erde niederlassen, berücket man sie mit Schlag-Wänden auf dem Herde. Sonsten bedienet man sich auch der Dornen und Lauf-Schlingen, ingleichen auch der Lein-Ruthen zu diesem Vogel-Fang. Das vom Geschmeiß des Krammets-Vogels oder Ziemers der Mistel wachsen, und also dieser Vogel den zu seiner eigenen Vertilgung brauchbaren Vogel-Leim durch seinen Urath zeugen, solte, wie verschiedene derer Alten geglaubet, welches ist ohne Grund, denn eines theils wächst der Mistel an Ort und Enden, wo niemahls Ziemer oder Krammets-Vogel hinkommen, andern theils aber schlägt der Mistel nur auf einigen gewissen Bäumen aus, da doch diese Vogel sich auf allerlei Sorten Bäume setzen, auf denen niemahls einiger Mistel gefunden wird, als wie auf Nuß-Bäumen, Castanien-Bäumen, Lerchen-Bäumen ic. Die Krammets-Vogel, so man in Vogel-Häusern übers Jahr erhält, fressen zu Ausgang des Mayens wenig Wachholder-Beeren mehr, dahero man sie lieber mit Gersten-Brey, darunter bisweilen etwas Mohn-Saamen oder Ameis-Eyer gemenget werden können, zu füttern pfeget. Auf großer Herren Tafeln sind diese Vogel ein beliebtes Essen, da sie gemeinlich entweder gepickt, oder auch nur so saftig gebraten aufgetragen werden.

Krampff, ist ein gewaltsames Zusammenziehen der Muskeln an den Gliedern eines Menschens oder Viehes, welches demselben so schmerzhaft fällt, daß es solches ganz starre halten, und wenn es an den Füßen, hinken muß. Wider diesen Zufall, absonderlich bey den Pferden, nehme man Hanff-Wurzeln, und das Laub, so am Hanff-Stengel wächst, siede es im Wasser, und binde es dem Pferde warm über das Antlitz, daß es über die Andern gehe, damit sie ihm warm bleiben, und laß denn dem Pferde die Viertels-Adern unterhalb des Regels schlagen, so gehet das böse Geblüte davon. Oder man kan auch Baum-Del in einem Tigel oder Topffe aufwallen lassen, ein wollenes Tuch hinein stifsen, und solches dem Pferde also warm über den Fuß, daran es den Krampff hat, binden, auch damit acht Tage lang nach einander continüiren, so wird

der Krampff hinweg, und das Pferd wieder gut auf den Füßen seyn.

Krampff- oder Schlaf-Fisch, ist ein Raub-Fisch und eine Art von Platt-Fischen von verschiedener Farbe, sonderlich aber bisweilen fleckigt, halten bis sechs Pfund am Gewicht, und haben eine schlüpferichte Haut, und eine kältende, ja sonderlich andere Fische erstarrendmachende Natur. Soll vors Krupffwehe dienen. Ist sonderlich im Meer und im Nil anzutreffen, wie auch an morastigen Orten.

Krankheit, ist ein unnatürlicher Zustand des Leibes, oder eines theils und süßigen Theils desselben an einem Menschen, in einem Thiere oder einer Pflanze, so theils von innerlichen und mehrentheils in denen süßigen Theilen und derselben verderbten unnatürlichen und widernatürlichen Zustand, seinen Grund hat, welches denn wiederum meist am ersten von zu großer Menge kommt, theils von äußerlichen Ursachen entstehet, und mit mancherley bereits zum Grunde liegenden oder folgenden Verderben und Neben-Zusätzen, ferner mit Hitze oder Kälte, mit Reissen und Schmerzen, ja zum öfttern auch mit Verhinderung derer Wirkungen derer Seelen, it. mit Mattigkeit und Ohnmacht, und ferner endlich plöblichen oder allmählichen Sterben verknüpffet ist. Man hat also Menschliche, Vieh- und Pflanzen-Krankheiten. Wer also die Krankheit überhaupt an einem Dinge erkennen wil, muß, da es ein unnatürlicher Zustand ist, sonderlich den natürlichen und ordentlichen eines Dinges wissen, erkennen und verstehen. Die Folgen desselben sind entweder nicht sicher, oder lernen uns doch zu spät, es sey ein solcher Zustand vorhanden, sonderlich wenn wir von der Krankheit des Viehes und der Pflanken oder Bäume urtheilen wollen. Was die Krankheit des menschlichen Leibes betrifft, so hat sich der Hauswirth wegen des Gebrauchs der Haus-Mittel darum zu bekümmern, damit man dabey nicht irre, und die Sache verschlimmere, als die man im Anfange, wenn es noch nicht gefährlich, und nicht gleich ein verständiger Arzt zur Hand ist, brauchen muß. Dazu sind mancherley Deutsche Anleitungen hauffen. Richters Unterrichts ist einer der besten. Des armen Landmanns Arzt ist kurz und gut vor Arme, und in diesem Lexico hat man die Haus-Mittel und Krankheiten immer mit genommen; doch ist es am besten, daß man sich in Zeiten eines guten Arzts bediene. Es ist aber auch darnun nöthig, daß er an sich selbst den natürlichen und unnatürlichen Zustand seines Leibes ziemlich verstehe, weil er nicht nur darnach seine Diät im Essen, trinken, schlaffen, wachen, ruben, bewegen, Kälte, Hitze, Feuchte und Trockene im Sommer und Winter, und in denen Gemüths-Bewegungen dirigiren und einrichten, sondern auch sich eben dadurch geschickt machen muß, von denen Krankheiten seines Viehes recht zu urtheilen, und auch hier die

die

die nöthigen Mittel zu finden, als deren Körper mit dem menschlichen in den meisten übereinstimmt, wie auch fast gleichen Zufällen und Krankheiten, ja bey nahe einleyen Ursachen dererselben unterworfen sind. Diese Sache ist einem Haus-Wirt um so viel nöthiger, je grösser der Mangel an verständigen Vieh-Verstern, auch nur in Ansehung des gemeinsten Haushaltungs-Viehes zur Nahrung und zur Arbeit, und je schlechter die Untersuchung und gegründete Anweisung zur Vieh-Arztney-Kunst ist, als worinne es meistens nur auf viele empirica ankommt. Die Vieh-Arztney-Kunst ist also einem Land-Hauswirt ungemeyn nöthig, und die muß er mit Hilfe der menschlichen Arzeney-Kunst, dazu Schmedds biblischer *Physicus* und *Medicus* gar dienlich ist, erlernen. Von denen Vieh-Krankheiten haben wir ausser einigen besondern Ausführungen dieser oder jener Seuche, fast nichts gründliches, als des einziigen Vaden-Durlachischen Herrn Hofraths und Leib-Medici D. *Textors* Tractat von denen Vieh-Seuchen in 4to. Was aber die Krankheiten der Erden, Pflanken und Früchte anbelanget, so muß auch diese ein Land-Wirt sehr wohl kennen, sonderlich bey denen, damit er zu thun hat. Allein auch dieses gründet sich auf die Erforschung ihres natürlichen Zustandes in verschiedenem Grad, und auf die Erkenntnis des Acker-Garten-und Wiesen-Baues, da denn viel auf die Erde, das Düngen, den Saamen, das Wetter u. s. f. ankommt. In diesem allen kan die *Historia Naturalis oeconomica* ganz ungemeyne Dienste thun. Es ist aber Schade, daß auch diese sehr mager und meistens nur curiosa ist. Nach diesem Grunde wird er nun auch ihren verschiedenen unnatürlichen Zustand und Krankheiten leicht erkennen und urtheilen können, ob die zum öftern aus einer blinden Empirie vorgeschlagene Mittel helfen können oder nicht. In diesem *Lexico* sind nun auch die meisten Vieh-Seuchen so wohl, als die Krankheiten derer Pflanken und Früchte zu dem Ende, jedoch nur kurz und so weit man noch darinne gekommen ist, mit genommen, und zu diesem Ende so viel möglich überlegte und untersuchte Nachrichten von denen Hülfen sowohl als Verwahrungsmitteln gegeben worden.

Kranich, ist ein großer, zehn bis zwölf Pfund schwerer Vogel, welcher einen langen weissen und rücklings schwarzen Hals, einen langen Schnabel, und was Männlein sind, einen rothen Flecken auf dem Kopf, einen aranen oder Aschen-farbenen Leib und Flügel, aber schwarze Spitzen an denen Schwung-Federn und hohe Beine hat. Sie sind zwar keine Wasser-Vögel, halten sich aber doch gerne nahe bey dem Wasser auf, sonst lassen sie sich auch gerne in grossen, breiten, flachen Feldern nieder, wo sie sich wohl und gemütsam umsehen, und vor besorglichen Nachstellungen sowohl der Menschen als wilden

Thiere hüten können. Sie stellen daher, wo sie sich im Felde setzen, ihre Nacht-Ruhe zu halten, ihre Schilwachten aus, die nur auf einem Fusse stehen, damit sie nicht einschlafen. Sie fliegen wie die wilden Gänse Hauffenweise, in zweyen gleich einem scharffen oder witzigen Winkel zusammen fliegend, Reihen, meistens nach dem Wind, desto schleuniger fortzukommen. Auf der Reise halten sie unter einander gute Freundschaft, sonst aber, wenn ein Paar uneins werden streiten sie so heftig, daß sie gar leicht darüber erschlagen, und gefangen werden können. Sie bringen nicht mehr als zwey Eyer, zwischen welche sie in ihrem Neste jedesmahl einen Stein zu legen pflegen. Wenn diese Vogel im Früh-Jahr zeitig kommen, soll es einen schönen Herbst; wenn sie hoch und süßschmeckend fliegen, schönes Wetter; wenn sie ober niedrig und ohne Ordnung daher ziehen, auch im Fluge schreyen, Regen und Ungewitter bedeuten. Wo sie ihre gewöhnlichen Ruhe-Stellen haben, machet man tieffe, aber enge Gruben, wirft Getraid, oder was sie sonst gerne fressen, hinein, leget eine starcke Schleife oder Schlinge von Rogg-Haaren über die Grube, bindet solche an einen Stoc fest an; wenn nun der Kranich mit seinem langen Hals hinunter reichet, wird er von der Schleife ergriffen und also gefangen. Andere stecken lange papierne Duten in die Gruben, werffen unten Erbsen hinein, und beschmieren sie oben mit Vogel Leier; will nun der Kranich, den Fraß heraus zu langen, mit dem Keß in die Dute fahren, bleibet ihm solche an dem Kopfe kleben, daß er, davon geblendet, leichtlich kan mit Händen ergriffen werden. Wer sie mit einem Rohr beschleichen und schießen will, muß Acht haben, daß der Wind von dem Vogel gegen ihn gehe: Denn wo der Wind von ihm auf den Kranich gehet, so wittert ers gleich, und flucht davon, ehe man zum Schuß kommen kan.

Krannewets-Beer, siehe Wachholder-Beer.

Krannewets-Vogel, siehe Krammets-Vogel.

Kranz, heisset überhaupt jede Einschließung eines Dinges, die an desselben äussersten Ende in der Rundung sonderlich, oder auch einer andern Figur mit etwas geschiehet, siehe davon Cranz. Es ist aber auch bekannt, daß insbesondere ein Haupt-Schmuck der nach Deutschen alten Sitten, sonderlich unberührten Jungfern, und denen die Unfeuchtigkeit überwindenden Jünglingen, zu tragen erlaubt war, dadurch verstanden werde. Ja es ist ein alter Schmuck der Sieger u. Ueberwinder, in allerhand Kampfspielen, it. derer Helden und Beherrscher der Völker. Daher eine Krone und Kranz nicht von einander unterschieden, als durch einige besondere Zierden, so bey Kronen noch besonders angebracht werden. Sonderlich aber ist hier noch zu

zu merken, daß mit dem Nahmen eines Krauz benennet werden die in einem Ziegel Ofen oberhalb des Schloßes an, bis oben hinaus rings herum an den vier Wänden des Ofens geschränckt eingefegte Mauer-Ziegel, weil solche denen in der Mitte gesetzten Dach-Ziegeln gleichsam zu einem Krauze oder Einfassung dienen.

Krauz-Nelein, werden in Gärten gezeuget, deren Blumen, sonderlich die braunrothen, stärken das Haupt, Herz, Leber und Magen.

Krapp, ist ein gröbliches holziges Pulver, welches die Färber zum roth färben gebrauchen; es wird aus einer dünnen, langen, knöchlichen, in- und auswendig rothen Wurzel bereitet, nachdem der inwendige holzige Kern, und die äussere Rinde davon wohl abgesondert ist. Stößt man aber die ganze Wurzel zu Pulver, so wird daraus die sogenannte rechte Färber-Rothe, welche zwar einmahl auch Krapp nennen, aber weit nicht so gut als das erste ist. Das Gewächse, aus dessen Wurzel der Krapp bereitet wird, wird in Teutschland um Speyer und Strasburg, auch in Schlessien um Breslau gebauet, doch wird diesen allen der in Glandern und Seelau wachsende an Güte vorgezogen. Man gebrauchet den Krapp in der Arzney, am meisten aber zum Färben; er giebt eigentlich vor sich allein im Wasser geförzten eine dunkelgelbe Farbe, wenn man aber das Gefärbte in Laugen tauchet, oder Fernambuc dazu thut, so wird es schon roth.

Krause-Münze, siehe Münze.

Krauser Kohl, siehe Kohl.

Krauser Lactuce oder krauser Salat, siehe Lactuce.

Kraut, ist unter allen Pflanzen oder Gewächsen die schwächste Gattung, so mit keinem holzigen Stengel oder Stamm versehen ist. Unter diesem Wort wird oft die ganze Pflanze mit Blumen oder Blüten, Blättern und Wurzeln, oft aber zum Unterschied der Wurzel nur dasjenige Theil, so über der Erden zu sehen ist, auch oft nur die blossen Blätter verstanden. Man kan die Kräuter überhaupt eintheilen in wilde, die ohne menschliche Wartung und Pflege von sich selbst aus der Erde hervor kommen, und in einheimische oder Garten-Kräuter, die mit Fleiß durch den Saamen, durch Zerreißung der Wurzeln, oder in andere Wege müssen gezeuget werden. Weder diese Sorten werden ihrem Nutzen nach wieder eingetheilet in Küchen-Kräuter, die dem Menschen zur Nahrung und Speise dienen, und in Küchen gebrauchet werden, als da sind: Kohl, Lactuce, Peterilie, Spinat, Korbel, Zwiebeln, Meerrettich und dergleichen, in Heil-Kräuter, das ist, in solche Kräuter, die zur Arzney dienlich sind, als Agley, Cardobenedicten, Wermut, Leber-Kraut und dergleichen, und in Blumen-Kräuter, die nur zur Zier und Lust dienen, dergleichen alle Blumen sind. Die mehresten wilden, sowohl als Garten-Kräuter, was nemlich

Oeconom. Lexic.

von diesen letztern nicht in der Küche gebraucht, sondern abgepuhet und weggethan wird, geben dem Vieh eine gute Weide und Fütterung. Ihrer Art nach werden sie in einheimische oder inländische, und in fremde oder ausländische unterschieden. Und weil theils Kräuter nur den Sommer über dauern, gegen den Winter aber ausgehen, andere aber auch im Winter dauern, so pfleget man jene Sommer-Gewächse, diese aber Winter-Gewächse zu nennen. Was bey denen Kräutern in jeglichem Monat zu thun, wenn zu säen, zu pflanzen, zu versehen, aus- und abzunehmen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirthschafts-Calender, sowohl, als hier und dar, unter denen eigentlichen Benennungen der Kräuter, die benöthigte Nachricht zu finden.

Kraut, wird auch insonderheit der grüne, rothe und weisse Kopf-Kohl, Cabus- oder Cappus-Kraut genennet. Siehe Cappus-Kraut.

Kraute, ist eine Weinbergs-Arbeit, so man vierzehn Tage oder auch längste acht Tage vor alt Johannis Baptista verrichten soll, und in fleißiger Ausfäung des Grases und Unkrautes bestehet, damit die Berge gereiniget, und die andere Hacte desto bequemer vorgenommen werden könne. Es muß aber der Wein-Gärtner oder Winker fein rein krauten, und den Stöcken die übrig gelassenen Laub-Nähmen benehmen, auch das Krätzig von den Gruben austraffen lassen, damit die gedüngten Gruben nicht davon überwachsen, und ihnen der geile und beste Boden benommen werde; so fällt auch der Mehlthau nicht so sehr, wo rein gekrautet, als wo noch Gras und Krätzig zu finden. Der Winker soll auch allezeit, wenn er krautet, Heft- Stroh bey sich haben, damit, wenn er an einen Stock kömmet, so das oberste Band überwachsen, daß er solches höher, und so lang und hoch, als es am Pfahl haben mag, fein hefte oder anbinde, damit der Wind keinen Schaden thue. Die Beer- oder Reinkraute wird um Laurentii, oder auch längste gegen Bartholomai, wenn das Holz allmählich zu reiffen beginnet und zu wachsen aufgehört, vorgenommen, da denn die Weinberge vor ihrem Krätzig völlig zu reinigen, die Laub-Nähmen mit abzulesen und einzubrechen, und das junge kleine Gefröße mit wegzuschaffen, auch zugleich der Stock von seinem übrigen Holze, nebst gemeldten Laub-Nähmen zu befreyen. Das Krätzig soll man aus den Beract nicht Bürdenweise, (damit man die Pfähle auf den Boden nicht wegbrüche, und die Trauben halb mit abstreiffe) sondern fein allmählich, manierlich und Büschelweise räumen und wegztragen. Man soll aber auch diese lezte oder Beer-Kraute fein bey Zeiten verrichten, ehe die Reiffe auf das Gras und Krätzig fallen, den Stock, der dabey steht, erkälten, oder auch die um diese Zeit unverhofft einfallende Mehlthau ihm Schaden mögen.

Kraut-Eisen, oder Schavp-Eisen, ist eine lange hölzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten etwas quer über durchschnitten, und mit einem scharff-geschliffenen und ganz schräg-

B b b

liegen

liegenden Eisen quer über versehen, worauf das Kraut oder die Gurken zum Salate klein geschnitten werden, dieses wird auch ein Salat-Eisen genennet; ein Kraut-Hobel aber, wie solcher zum Krauteinlegen gebraucht wird, ist um ein merkliches grösser, hat auch gemeinlich zwey bis drey Eisen, und an den langen Seiten zwey mit Falsen ausgestoffene Leisten, in welchen ein viereckiger Kasten einer guten Spannen hoch hin und wieder gehet. Wenn man nun Kraut zum Einlegen scharpen will, werden die Kraut-Häupte in Stücken, und die Strüncke heraus geschnitten, der Kasten voll Kraut geleset, mit der Hand eingedrückt, und also auf dem Eisen hin und her gefahren, so wird das klein gemachte Kraut zwischen denen Eisen durch und in das untergesetzte Faß fallen.

Krauten, ist eine Arbeit in Weinbergen, so des Jahres zweymahl verrichtet wird. Es ist entweder die Beer- oder Wein-Kraute. Siehe Wein-Bau, it. Kraute.

Kraut-Garten, siehe Küchen-Garten.

Kraut-Hacke, ist ein häuswirthliches Werkzeug, die Erde in denen Kraut-Stücken damit aufzulockern, und um die Pflanken zu häuffen. Die Gestalt derselben ist nach denen Orten und Gegenden unterschieden. An manchen Orten sind sie vornen zugekrümmt und in der Mitten hohl, fast auf eben solche Art, wie ein Huf-Eisen, Tab. V. Fig. 4; an andern aber laufen sie vornen zugespitzt zu, wie eine Mäuren-Kelle, Fig. 5. beyde aber kommen darinnen überein, daß sie hinten eine Dille haben, in welcher ein langer hölzernen Stiel eingemachet ist, worbey man die Hacke anfassen und mit regieren kan.

Kraut hacken, ist eine Feld-Arbeit, welche bey dem Cabus- oder Cappes-Kraut vorgenommen werden muß: Denn nachdem die Pflanken auf dem Kraut-Acker gesteckt worden und beklieben, muß man etwan vierzehn Tage oder drey Wochen hernacher, nachdem sie gefeket sind, und da etwan ein Regen eingefallen ist, mit der Kraut-Hacke die Erde unten an den Stielen oder Strüncken der Pflanken lösen, und die fein hoch, und fast bis an die untersten Blätlein mit Erde umschütten oder behäuffen, damit das Kraut desto besser einwurkeln könne, und nicht so lange Stiele gewinne, auch besser in die Häupter wachse; und dieses heisset das Kraut hacken, welches man, wenn es vonnöthen ist, in vierzehn Tagen oder drey Wochen nochmalen zu wiederholen pflaget. Manche Land-Leute haben in Gewohnheit, ihr Kraut wohl drey mahl nach und nach zu behacken: Nämlich erstlich, wenn es recht beklieben, innerhalb zehen oder zwölff Tagen lüfften sie nur das Erdreich, damit es locker werde; vors andere wiederholen sie solches in zehen oder zwölff Tagen abermahl, doch etwas besser. Und denn vors dritte, wenn es den Acker fast decken will, so behacken sie es recht, machen Hauffen um die Stäublein, und lassen es denn dabey verbleiben. Es muß aber diese Arbeit bey trockenem Wetter, und mit Bescheid, also, daß man die Stäublein nicht loshacke, verrichtet werden. Wenn das Kraut

nicht vor Jacobi gehacket wird, pflaget es nicht sonderliche Häupter zu bekommen.

Kraut-Zahn, siehe Garten-Zun.

Kraut-Stampffe, ist ein rund gebogenes, unten herum scharfes Eisen, mit einem langen Stiel versehen, womit das Kraut in einem darzu ausgehauenen reinen Troge klein gestampfet wird. Siehe Tab. V. Fig. 6.

Kraut stecken, siehe Pflanzen.

Kraut-Strickel oder auch Pflanzler, ist ein von hartem Holke verfertigtes, an dem einen Ende zugespitztes, an dem andern aber mit einem gleich ausgehenden von selbst gemachtem Haacken versehenes Werkzeug, womit bey Verlegung der Kraut-Pflanken die Löcher darzu in die Erde gemachet werden, Siehet aus wie ein Winkel-Haacken, und kommet das lange Stücke in die Erde, indem man auf das kurze Neben-Ende mit der Hand drückt. Siehe Tab. V. Fig. 7.

Krautstrich, siehet aus als wie ein großer Erndte-Rechen, oder sogenannter Nach-Harken, sowohl was den Balken, als was den Stiel anbelangt, hat aber nur drey in gleicher Weite von einander stehende breite und unten etwas kolbigt zuespitze Zinken, womit die Kraut-Pflanzerrinnen im Felde auf den Kraut-Stücken gleiche Linien ziehen, die Pflanken darnach stecken zu können. Tab. V. Fig. 8.

Kraut-Strüncke, heissen die dicken Stiele am Kraute, welche man, so bald das Kraut abgehacket und vom Acker hinweg geschaffet worden, ebenfals ausreißen, und nicht stehen lassen soll, weil sie den Acker sehr sauer machen. In Holz-armen Ländern wissen sich die Bauern dieser Strüncke sehr wohl zu bedienen, indem sie solche, wenn sie aus dem Acker gerissen worden, nach Haus schaffen, an der Sonne und in der Luft trocken werden lassen, und sodann ihre Stuben damit warm machen.

Kraut-Stücke, Kraut-Land, heisset derselbige Acker, worauf Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Glachs, Hanff, &c. erbauet wird. An manchen Orten wird ein Stücke Brach-Feld zum Kraut-Lande genommen, und das folgende Jahr Gerste darenin gesät; an manchen aber haben die Bauern besondere Kraut-Stücken, welche Triff- und Hut-frey sind, auch zuweilen Kraut-Garten genennet werden.

Kraut Stücke, siehe Parterre.

Kraut-Wurin, siehe Raupe.

Krebs, ist ein Wasser-Geschöpf, so unter die Pisees testaceos oder unter die Schalen-Fische gehöret. Denn er ist gleichsam gebornisch mit einer harten schwarzen oder blaulichten Schale, hat einen runderlichen Leib, vierigen Kopf und einen dicken aus fünf Gliedern zusammen gesetzten Schwanz, welchen er unter und an sich ziehen und wieder von sich strecken kan; mit diesem hilft er sich im vor- und rückwärts-Gehen fort, und im Schwimmen bedienet er sich dessen als eines Ruders; an seinem Unter-Leib hat er sechs Scheeren und vier Hine, nemlich zwey grosse Scheeren vornen, und hinten

rer demselben noch vier kleine, so, außer an denen Epigen, mehr die Gestalt der Füße haben, hinter diesen aber noch vier Füße. Das Männlein ist von dem Weiblein leicht zu unterscheiden: Denn jenes hat unter dem Schwanz, zunächst wo derselbe an den Leib stößet, zwey Värtlein, so die partes genitales desselben sind; das Weiblein aber hat nicht nur daselbst ein plattes Herz-förmiges Schildlein, sondern auch einen breiteren und plattern Schwanz, damit sie ihre Brut darunter desto besser verbergen können. Diese besteht aus kleinen Eiern, welche sie erstlich innerlich tragen, hernachmahls aber im Frühling, da sich dieselben außerhalb Leibes begeben, unter den Schwänzen haben. Zu solcher Zeit dörfen an vielen Orten keine dergleichen Eyer-Krebse gefangen, sondern müssen alle wieder ins Wasser geworfen werden, welches Verbot aber zuweilen schlecht in Acht genommen wird, wiewohl ein verständiger Fischer, der die Krebs-Wasser nicht gepachtet, sondern seine ordentliche Befallung und ehrlichen Lohn hat, auch ohne Verbot, auf die Hebung der Eyer-Krebse um diese Zeit, von selbst kein Bedacht seyn wird. So findet man auch in vielen Fisch-Ordnungen ein gewisses Maas, wie groß die allerkleinsten Krebse, wenn man sie zu Markt tragen darf, seyn sollen, welche aber unter diesem Maas, sollen zu fernern Wachstum von rechts wegen wiederum in die Krebs-Wasser geworfen werden. Der Krebs hat seinen Magen am Kopfe, nahe bey denen Augen liegen und in demselben drey scharffe, breite, und auf einander, wie im Triangel gehende, vornen aus schwärzlich- und eingeseilte Zähne, damit er seine Speise desto leichter zermalmen kan. Weil dieser Magen jährlich, wenn er mauret, mietet oder sich mauset (wie solches verschiedentlich genennet wird), vergehet, und verzehret wird, so wächst alsdenn ein neuer, und zugleich zu beyden Seiten desselben, zwey runde, oben erhabene, unten platte und etwas ausgehölte Steinlein, welche entweder bey dem Abwerffen der alten Schale mit abfallen, und blaulich sind, oder aber aus den gefotenen Krebsen gesammelt werden, und weiß aussehn. Der Krebs gehöret mit unter die Raub-Fische, indem er nicht nur Fische, Kröschche und Schnecken frisset, sondern auch das Was und alle todten Körper, die er im Wasser findet, angreiffet, außer diesen aber sich auch von Gras und Kräutern nähret; viele halten dafür, daß er zu Nachts aus den Bächen und Krebs-Wässern austrete, und in dem Gras und am Ufer seine Weide suchend, auch Grillen, Heuschrecken und dergleichen fresse. Er lebet in und außer dem Wasser, im Meere, Flüssen und Bächen, wiewohl sie auch in Seen und Teichen, dahin sie gesehet worden, gefunden werden. Demhero istlet man dreyerley Arten der Krebse, als Meer-Krebse, dergleichen die Krabben, Garnelen, Taschen-Krebse u. s. f. Fluß- oder Bach-Krebse, und denn See- oder Teich-Krebse. Unter allen haben die Fluß- und Bach-Krebse den Vorrug, welche wieder in roth-schälige und Stein-Krebse unterschieden

werden. Jene bekommen durchs Sieden eine schöne rothe oder roth-schwärzliche Farbe, diese aber sehen, wenn sie gefotnen, weiß oder bleich-roth. In der Däner nahe bey Ditten, Solothurner Gebiete in der Schweiz, sollen Krebse gefangen werden, welche von Natur und ohngefotnen roth aussehn, und daselbst bisweilen zur Kurzweil unter die gefotnen vermischet werden, wie davon D. Johann Jacob Wagner in seiner Helvetia Curiosa gedencket. Merckwürdig ist von den Krebsen, daß sie mit dem Mond ab- und zunehmen, und sonderlich zu der Zeit im Jahre aut seyn, wenn der Monat kein A hat, nemlich im Mayo, Junio, Julio und Augusto, wiewohl sie in der Weizen-Blüthe am allerbesten geachtet werden. In denen Bächen und Flüssen werden sie von etlichen, ja wohl von denen meisten mit den Händen gefangen, und unter denen ins Wasser reichenden Stöcken und Wurzeln der Bäume, auch unter denen Steinen aus ihren letrichten und tiefen Löchern hervor gefucht. Man bedienet sich auch der Reussen und Körbe dazu, wovon man einen Köder von aechundenen Kröschchen, oder in Honig gerösteten Fisch-Gedärme, oder getratenen Schöpfen-Fleische zu legen pfeget, weil sie dadurch angereiset werden, desto lieber einzugehen. Etlicher Orten sänget man sie in den seichten Bächen auf nachfolgende Weise: Die Breite des Bachs wird mit dicht an einander gestoffenen Reussen besetzt, die von einer Seiten zur andern reichen, (wiewohl auch etliche nur zwey oder drey Reussen in der Mitte nehmen) die Fischer aber gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher, und rütteln und bewegen damit alle im Grunde liegende Steine, stieren auch wohl in die angetroffene Löcher; das mit nun die Krebse sich dieser Verdrüßlichkeit ent schlagen mögen, gehen sie aus ihren Höhlen hervor, fallen aber darauf in die eingelegte Reussen, und werden also öfters in feiner Anzahl gefangen. Sie werden auch absendlich an solchen Orten, wo man wegen der Wasser-Schlanaen nicht gerne mit den Händen krebhen will, folgender Gestalt gefangen: Man nimmet etwan eines auten Schubes breite Garne, an iedwedes derselben bindet man einen Keiff, schneidet sich auch so viel Schub-lange Stecker ab, und bindet einen ieden Keiff mit seinem Garn zu dreyen unterschiedenen mahlen und in gleicher Weite von einander, also daß, wenn das Garn gerade hin auf dem Boden geleyet wird, der Stock nicht anders in die Höhe stehen muß, als wenn er in die Erde gestossen worden. Wenn diese Garne alle so angebanden sind, schüiget man sich schmale lange Stäblein, die sowohl den Grund erreichen, als auch noch einer Spannen lang über das Wasser heraus ragen; an diese lödert man die hintern Viertel von abgestreiften Kröschchen an, und leyet sie nach einander an dem Ufer des Wassers hinein, daß die obere Spitzen der Stäblein heraus sehn. Diefem Was werden die Krebse, welche alldorten vorhanden, alsobald zugehen, und sich daran hängen, welches man

gar leicht an dem Zittern des Stockes abnehmen kan. Wenn man dieses vermercket, so kan man den Stab allmählich in die Höhe heben, und mit dem Garn oder Ketschergen darunter haltend, den Krebs an die Luft bringen, welcher aber, indem er seine Retirade wieder ins Wasser nehmen will, alsbalden herab und in das Garn fällt. Eine noch bessere und bequemere Invention sind die Krebs-Ketschergen, worinnen sich die Krebse selber fangen; an solchen ist das Garn, wie obgedacht, rings umher an einen Kleinen Keiff angebunden, daß es unter sich einen Sacl macht; mitten durch gehet ein vier bis fünf Ellen langer Stab, welcher unten an dem dicken Ende zugespizet ist, damit man ihn auf den Grund der Bäche und Teiche in die Erde stoßen könne; das Ketschergen aber ist etwa drey Spannen hoch von unten herauf in gleicher Weite von dem Stab abstehend an demselben feste gemacht. Die geschundenen Hinter-Quertel von Kröschchen werden dem Keiff vom Garne gleich an den Stab angebunden, und dieser hierauf ins Wasser, wo man Krebse vermurhet, einaesteket. Was nun vor Krebse an dem Köder anbeissen, die bekömmet man auch bey Herausziehung des Stabes in dem Ketschergen, als aus welchem sie nicht entweichen können, dergestalt, daß man öftters auf einmal in einem solchen Ketschergen sechs, acht und mehr Krebse fänget. Des Nachts, sonderlich bey Donner-Wetter gehen die Krebse in den Land-Seen und Flüssen sehr nach dem Ufer zu, wenn man alsdenn mit einer brennenden Fackel oder Lichte daran auf und nieder gehet, so siehet man die Krebse stehen, und kan sie mit der Hand ergreifen, welche Art zu krebzen das Krebs-Leuchten heißet, aber, wo sie nicht von einem Eigenthums-Herrn selbst zur Lust voraenommen wird, insgemein verboten ist. Wenn man Krebse in stehende Seen oder Teiche versehen will, muß man zur Zeit, da sie Eyer haben, etliche schöne in einen ziemlich weit gestochtenen Korb thun, und in das Wasser setzen; es muß aber ein harter und kein sumpfiger moderichter Grund seyn; sie müssen auch Löcher oder Bäume am Ufer, oder große Steine darinnen haben, so Kriechen die jungen aus dem Korbe, bleiben in dem Wasser und vermehren sich darinnen: Wo aber der See groß ist, muß man sie an etlichen Orten also versehen. Man kan die an Stöcke gebundene Körbe, nach drey oder vier Wochen wieder heraus nehmen. Wiewohl Krebse in Karpfen-Teiche zu setzen, darun nicht für rathsam gehalten wird, weil sie den Dämmen durch ihr Graben leichtlich schädlich seyn können; zu dem treiben sie auch die jungen Karpfen von der Weide, und wenn sie Brut in ihre Löcher bekommen, so fressen sie solche. Wenn man die Krebse lange erhalten will, giebt man ihnen junge Brenn-Nesseln, oder Laub von Bäumen; ingleichen, wenn man in das Behältniß, darinnen sie sind, überbrühte, aber nicht gar weiche Möhren oder gelbe Rüben wirfft, daß sie davon essen, so werden sie schön und fett erhalten. Wenn man Krebse über Land trägt, so thue man

frisches grünes Gras oder Brenn-Nesseln in die Körbe. Will man welche mäken, so muß man schöne, grosse, frische und unverletzte auslesen, und sie gar mählich in ein Gefässe thun, und in einen Keller setzen; folgenden Tages in ein gut starkes Bier ein Ey schlagen, die Krebse damit besprenken, und also verdeckt stehen lassen; andere besprenken allein das Gefässe, darein man sie thun will, also mit Bier, und des Abends mit Milch-Rahm oder Sahne, daß sie davon weiß werden, aber doch nicht darinnen schwimmen, so naschen die Krebse den Rahm auf, werden feist und wohlknechtend davon; man muß sie aber des Morgens wieder mit frischem Klee-Wasser abspülen, und hernach die todtten oder schwachen und matten Krebse davon auslesen, und dieses kan man zwey oder drey Wochen also continuiren, so werden sie sehr wohl geschmact davon. Daß durch Kunst, der Natur gemäh, in den Wassern, sonderlich in den Seen und Teichen Krebse erzeugt werden können, haben verschiedene gelehrte Männer behauptet. Conrad Rhunrath in seiner Medulla destillatoria giebt dazu folgende Anweisung: Man soll nemlich einem Widder (Stähr oder Schwar-Hock) im Rippen den Kopf abhauen, und ihn alsobald noch warm und blutend auf grüne Weidene Zweige, wie sie die Korbmacher zu gebrauchen pflegen, setzen, dergestalt, daß er nur mit dem Wasser bedeckt werde, und an einem Ort, da ihn die Sonne wohl bescheinen kan, so sollen Krebse daraus wachsen. Der weltberühmte Graf Digby hat in seiner Dissertatione de plantarum vegetatione also davon geschrieben: Die Krebse soll man wohl von aller irrischen Unreinigkeit säubern und waschen, hernach zwey Stunden in genugsamen Regen-Wasser wohl sieden lassen. Dieses Decoctum wird aufgehoben; die Krebse aber werden in ein gläsernes Brennzug gelegt, und alle Feuchtigkeit von ihnen, so viel möglich, heraus destillirt, und dieses hebet man auch absonderlich auf; hernach werden die Krebse in einem Reverberatorio calcinirt, und zu Asche gemacht, mit dem ersten Decocto vermischt, und das Saltz heraus gezogen, so per filtrum gestiegen, und hernach alle Feuchtigkeit per evaporationem davon abgesondert wird; auf das im Boden übergebliebene Saltz nun gieß den aus den Krebsen destillirten Liquorem, leg es an einen feuchten Ort, daß es faule, und innerhab wenig Tagen werden sich kleine sich selbst-bewegende, kaum eines Hirsen-Saamens grosse Thierlein zeigen, die mit Ochsen-Blut zu ernähren, bis sie so groß als kleine Wammes-Knöpfe werden; darnach thut man sie in ein hölzernes mit Regen-Wasser und Ninder Blut gefülltes Geschirre, welches alle drey Tage mit frischem verwechselt werden muß, so werden die Krebse trefflich davon wachsen. D. Johannes Tacchius in Myterio resurrectionis rerum beschreibet eben dergleichen Proceß. Die Krebse sind eine so angenehme als gesunde Speise, denn sie reinigen und versüßen das Geblüt, und führen alle Säure und Tartarum ab, wehren dahero allen davon entstehenden Krankheiten, sonderlich den Stein-Schmerzen, und sind

sind, wenn sie mit Fenchel- und Dillen-Saamen gekocht, oder eine Krafft-Brühe daraus gemacht wird, insonderheit denen Schwind- und Lungenfächtigen sehr vortrüglich. Die gemeinste Art, sie zuzurichten, ist, daß sie bloß aus Salz-Wasser gekocht, trocken in eine Schüssel gelegt, mit Petersilien-Blättern bestreuet, und also aufgetragen werden. Daß aber die Krebse nicht wässerig, sondern schwachhafter werden, soll man sie sauber im Wasser auswachen, in eine Pfanne thun, eine gute Hand voll Salz darzu werffen, und solche, damit sie nicht ausreissen können, zudecken; wenn man sie also über ein kleines Feuer setzt, so werden sie das Wasser und die in ihnen befindliche Feuchtigkeit von sich anlassen, darinnen sie hernach, mit Zuthun anderer Nothwendigkeiten in einem großen Feuer können gestochen werden. Dergleichen mit Salz ohne Wasser, und also trocken abgestoene Krebse, sind weit gesünder, als die auf gemeine Weise zubereiteten. Sie können auch in Bier, mit Butter und Kümmel, oder ausgebrochen mit einer Rahm-Sosse, oder mit Butter und Citronen gekocht, oder absonderlich die grossen, wie vorgedacht, aus ihrem eigenen Wasser mit etwas Spanischen Weines gekocht, und halb abgesehten, ausgeschälet, fein gesiebt, und an einem Spießlein gebraten werden. Einige pflegen sie auch roh, der Länge nach zerschnitten, mit einer Tuncke von Wein-Eyge, Pfeffer, Salz, Baum-Oel und klein geschnittenem Petersilien-Kraut zu speisen; wie denn auch die Krebs-Eyer rohe weit delicateser und wohlgeschmackter sind, als gekocht. Eine kräftige Suppe wird aus den Krebsen folgender Gestalt bereitet: Man nimmet Krebse, so viel man wil, bricht ihnen die Schalen von den Rücken, füllet sie mit einem Gehäcke von Fischen, Eiern und Semmel, und bäcket sie in Butter gar; klauet das Fleisch aus den Schwäncken und Scheeren, kochet es in einem Topf mit Fleisch-Brühe, leget Scheiben weiß geschnittene Semmel in eine Schüssel, und gießet die Brühe mit den ausgeflauten Krebsen darüber, den Rand aber beleet man mit gefüllten Schalen. Oder man nimmet ein halb Schock oder auch weniger Krebse, nachdem man viel oder wenig Suppe machen wil, bäcket ihnen vorn die Köpffe ab, damit das Bittere heraus komme, und stößet sie in einem Mörfel ganz klein, thut sie heraus in ein Topfgen, rießet etliche Stücke gebähet Semmel, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen hinein, gießet eine gute Brühe darauf, quirlt es wohl durch einander, setzt es zum Feuer, und läßt es eine Weile kochen. Hernach streicht man es durch ein Haar-Tuch in eine Casterole oder Tiegell, rießet etwas Krebs-Butter, Muscaten-Blüthen und klein geschnittene Citronen-Schalen darein, und setzt sie auf ein Kohlfener, daß sie warm bleibe. Unterdessen bähet man Scheiben weiß geschnittene Semmel, leget diese in die Schüssel, darauf man anrichten

will, gießet sodenn die Krebs-Suppe darüber, streuet klein gehackte Pistacien darauf, und besprenget sie mit Krebs-Butter, so ist sie fertig. Zu einer guten Potage von Krebsen mit einem Krebs-Enter, nimmet man drey Mandeln Krebse, nachdem man viel Potage machen wil, schneidet ihnen die Köpffe ab, daß die Galle heraus kommt, und stößet sie in einem Mörfel ganz klein. Inzwischen setzt man drey Möffel auten süßen Rahm zum Feuer, und läßt solche siedern, thut hierauf die Krebse mit Semmel-Schnittgen, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen darein, welches, wenn es eine Weile gekochet, man durch einander rühren, und durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel streichen muß. Nach diesem versfertiget man ein Krebs-Enter, (wie solches weiter unten am gehörigen Orte zu finden) und zum garniren ausgebrochene Krebse, diese schneidet am Kopf herein bis in die Mitte weg, daß nur der Schwanz und der halbe Leib bleibet, machet dער so viel, als man zu Umlegung der ganzen Potage nöthig hat, bereitet auch etwas Grillade von Krebs-Enter, schneidet selbiges Schnittgenweise, wie man pfleget ein Kuh-Enter zu schneiden, und brater es auf dem Rost, oder auf Papier im Backofen. Wenn man nun anrichtet, so schneidet man gute Semmel ein, leget das Enter darauf, und gießet von der Krebs-Coulis darzu, hängegen die ausgebrochene Krebse paret man erst in Krebs-Butter; darnach garniret man damit, nebst der Grillade, die Schüssel, gießet ferner von der Krebs-Coulis an die Potage, bis genug ist, und besprenget sie leichtlich mit Krebs-Butter. So pfleget man auch ein gutes Ragout aus Krebsen zuzubereiten, diese in kleine Pastetgen zu füllen, solche nach diesen vollends mit einer Krebs-Farce zu überziehen, und, nachdem selbige mit einem warmen Messer sauber zugestrichen, stark mit Krebs-Butter zu bestreichen, und in keiner allzu grossen Hitze abzubacken. Diese Krebse geben aber eine nicht nur gute und gesunde Speise, sondern haben auch in der Arzney einen trefflichen Nutzen. Man machet davon die bekannte Krebs-Butter, oder auch eine eigene Salbe, welche äusserlich für allerley Brand-Schaden, ingleichen für um sich freßende Wunden, und auf die Schläfe gestrichen, für wütendes Haupt-Weh, innerlich aber für alles von Falten, Verwundungen, oder von dem sogenannten Wechthun oder Verbrechen, geronnene Geblüte treffliche Dienste thut. Die rechten Krebs-Lagen, damit sie sehen, gepulvert, und dessen ein Quentlein oder zwey Scrupel in warmen Wein oder Bier eingenommen, purgieren überaus gelinde. Sechs oder acht lebendige Krebse mit drey oder vier Händen voll Hauswurken in einem Mörfel wohl durch einander gestossen, und mit dem davon ausgedruckten Saft die Zunge, auf das beste als man kan, gerieben und gewaschen, auch ein wenig davon getruncken, vertreibet die Bräune. Lebendige Krebse zerstoßen,

und einen Überschlag davon gemacht, heilen die geschwollenen und entzündeten Brüste der Weiber. Das Wasser, darinnen Krebse gekocht sind, lapirt den Leib, befördert den Urin, und ist denen gesund, die ein Lungen-Geschwür haben. Krebse, so im Julio und Augusto gefangen worden, lebendig in einem unverglästrten Topff, welcher wohl verlutirt oder verkleibt seyn muß, zu Asche gebrannt, von dem Kaiser ein halb Loth schwer mit Theriac vermengt, und in laulichem Seebiscien-Wasser etliche Tage nach einander getruncken, ist gut wider den wütenden Hunds-Biß. Die sogenannten Krebs-Augen oder Krebs-Sterne geben ein unae-meines Haus-Mittel in verschiedenen Geschwörungen ab, davon an seinem Ort weiter unten ein mehreres nachzulesen. Demen gepülverten Krebs-Schalen wird eben die Kraft, so die Augen haben, zugeschrieben. Dergleichen mit Rosen-Öel und Pomnade vermischt, und sich damit geschmieret, heilen und trocken die fließende Krätze der Haut; doch sind die jungen neuen Krebs-Schalen besser als die alten. Das Wasser, worinnen Krebse gekochet worden, auf Kehl- und Kraut-Pflanzen gesprengt, vertreibt die Rauhen und ander Würme. Ein todter Krebs vertreibt die Maulwürfe, wenn er in das Loch eines frischen Maulwurfs-Hauffens gesteckt wird. Das Fleisch, so aus den Scheeren und Schwanz eines gekochten Krebses genommen wird, giebt Sommers-Zeit ein gutes Qverder oder Köder zum Anzeln; wosbey incidenter mit zu gedencken, daß die Haut über dem Fleisch der Krebs-Scheeren an den Spizen roth färbe. Die Engelländer hauen die Spizen der Scheeren ab, und vermischen dieselbe mit geraspeltem Helfenstein, rothen Corallen, Natfein, Bejoar &c. zu denen Pilulis Regis, welche in der Milts-Sucht oder Affectu hypochondriaco, und die Säure zu dämpfen ein treffliches Mittel sind. Wer mehr von Krebsen zu wissen verlanget, der lese Doctor Philipp Jacob Sachsens Gammalogiam, darinnen er von dieser nützlichen Wasser-Creatur ausführlich gehandelt.

Krebs, ist ein Schaden, der sich nicht nur bey den Menschen, und zwar bey dem weiblichen Geschlechte meist an den Brüsten, bey den Männern aber auf den Schultern äußert, sondern auch dem Vieh, und vornemlich dem Pferde, Haut und Fleisch mit hinwegfriszt, und das lektere um den Ort, wo er sitzt, blau und dunkelfärbig macht. Er zeigt sich anfangs in einer harten Schwellung, die literal mit aufgelauffenen Athern durchzogen, die mit der Zeit aufbrechen, welches, so lange es nicht geschieht, der heimliche, wenn die Geschwulst aber ausbricht, der eiternde Krebs genennet wird. Er entsiehet von schwarzem dicken bösen Geblüte. Denselben zu vertreiben, ist vor die Menschen kein sicheres Mittel, als das Schneiden und Brennen; vor die Pferde aber soll man wohlge-

dörreten Hanf-Samen klein pulverisiren, und zweymahl des Tages, bis das Pferd gesund wird, auf den Schaden streuen, dieser aber muß inzwischen ganz trocken gehalten, und vor aller Feuchtigkeit bewahret werden. Oder, man nehme Hüttenrauch, Grünspan, Vitriol, Fische-Kraut, weiße und schwarze Nieswurz gepülvert, und thee es alle Tage auf den Schaden, bis der Krebs stirbt, und das faule Fleisch verzehret wird, darnach nehme man eine Salbe, damit man andere Wunden und Schäden der Pferde heilet. Dergleichen sind insonderheit folgende beyde: Recipe ein Viertel Pfund Hirsch-Unschlitt, eben so viel Rindern-Mark und Hiner-Schmalz; ein Pfund Terpentin, und anderthalb Pfund Baum-Öel unter einander gesotten, und kalt werden lassen; Oder: Nimm Tannen-Wech, Wachs und Schafen-Unschlitt, jedes ein halb Pfund, und vier Loth Honig, das alles siedet in einem verglästrten Topffe, und salbe den Schaden damit.

Krebs ist auch eine Baum-Krankheit, welche von eitigen der Fresser genennet wird, weil er die Rinde wegfriszt, als welche hin und wieder Buckeln aufwirft und aufspringet, worauf bald da bald dort ein Ast abstehet und verdorbet, und die noch grünenden und frischen entweder gar keine, oder doch wenig Früchte tragen, massen der Krebs, als ein innerlicher Zustand, dem Baume nach und nach alles Vermögen, und die vollen Kräfte entziehet. Einige schreiben die Ursache dieser Krankheit denen schädlichen Himmels-Zeichen, als dem Scorpion oder Krebs, zu, weil nemlich der Baum zu einer Zeit, da der Mond durch eines von diesen Zeichen gelauffen, gepropffet worden. Andere schieben die Schuld auf das Pfropff-Zeug, wenn nemlich der Baum mit einem unreinen Brot-Messer beschnitten worden. Noch andere legen die Ursache des Krebses auf den Unsat, der sich zwischen dem Stamm und Aesten, und gemeinlich in allen Zwieseln zu sammeln pfeget, weilen der Krebs daselbst gemeinlich seinen Ursprung nimmet. Diese letztere Ursache schreiet erheblicher zu seyn, als die beyden vorhergehenden, weil der Krebs auch an denen Wald-Bäumen gefunden wird, welche weder gepropffet, noch mit einem Brot-Messer beschnitten worden; doch werden es diejenigen noch am besten getroffen haben, welche die Ursache des Krebses dem aufwallenden überflüssigen geilen Saftte, woraus auch der Brand zu entstehen pfeget, zuschreiben: Denn wenn dieser Saft ins Aufwallen kömmt, und keinen Ausgang findet, so muß er erstickend und verderben, welches denn auch der Anlaß zu der aufgeworffenen Rinde ist. Findet man dergleichen Schaden an einem Baume, so muß man denselben, so weit die Rinde aufgelauffen ist, bis auf das frische Holz mit einem scharffen Pfropff-Messer hinweg schneiden, hernach den Ort mit einer darzu gemachten Baum-Salbe befreihen, und ferret mit frischem Schweine-Diß, so mit Leimen

vernemmet, überschmieret, so wird es wieder anwachsen, und der Krebs sich verlieren. Man kan auch im Februario, da man ohne dem die Bäume säubert, einen kleinen Bohrer ohngefehr eines kleinen Fingers dick nehmen, und damit in den Stamm desjenigen Baumes, woraus man vorher den Krebs schon geschnitten haben soll, etwan drey Loecher bis auf den Kern bohren, und hernach von Wachholder-Holz gleicher Dicke Zäpflein hinein schlagen; auch forthin des Baumes mit Abschabung des Rostes, Auerräumung des Unpflanz aus den Zwieseln, und in andere Wege wohl warten.

Krebs-Augen, oder besser Krebs-Steine, werden diejenigen runden Steine genennet, die sich nur zu gewissen Zeiten, nemlich in der Mause, inwendig oben am Kopffe, oder vielmehr am Nogen des Krebses befinden. Die Naturkündiger geben unterschiedene Ursachen an, woher diese Steine entstehen mögen; doch wird derjenigen Meinung am meisten Beyfall gegeben, da man davor hält, daß diese Steine sich von dem Sale centrali Balsamico coagulato zu der Zeit erzeugen, wenn die Krebse sich wegen ihrer Mause verstecken, und diese feimige Materie von der Natur des Krebses darinn vorräthig gesamlet werde, damit hernach der Krebs, wenn er die alte Schale abgeworffen, davon die Verstärkung der neuern Schale hernehmen könne. Diese Krebs-Augen, von welchen die blaulichten, so von lebendigen Krebsen kommen, vor besser, als die weissen, welche man den gestotenen ausnimmt, gehalten werden, haben eine veräufende Kraft, dämpfen in dem menschlichen Leibe alle unnatürliche Säure, und werden daher als eines der allergemeinsten Hausmittel wider den God, Colic, Stein-Schmerzen, Seiten-Stechen, hitzige und abwechselnde Fieber, mit oder ohne Zusatz anderer Mittel täglich gebraucht. Wenn jemand ein Stäublein, oder was es sonst kleines sey, ins Auge gefallen, soll man ein ganz kleines Krebs-Auglein in das Auge zwischen die Augen-Lieder hinein thun, also, daß es darinn haften, und der hohle eingedruckte Theil davon den Aug-Appfel berühre; darnach soll man mit seinem Finger auswendig unten oder oben an die Augen-Lieder des geschlossenen Auges greifen, sonderlich an dem Ort, wo es wehe thut, und um dasselbe mit dem Finger sachte herum fahren, so wird der Krebs-Stein dasjenige, was im Auge gesteckt ist, mit sich heraus nehmen. Pulverisirte Krebs-Augen in frische Wunden gestreuet, stillen das Bluten derselben. Krebs-Augen mit Limonien-Safft, oder des stillirten Eßig solbirt, vertreiben das Lenden- und Nieren-Wehe, und führen den Sand und Gries ab. Wer gefallen ist, und geronnenen Blut bey sich hat, der nehme Krebs-Augen, lindene Kohlen und Körbel-Kraut, gepulvert und unter einander gemischt, eines halben Lothes schwer in einem Trunck warmen Eßig auf einmahl ein, und schwinde dar-

auf. Wenn gedürrte Krebs-Augen mit Eßig und Sals-Wasser vermischt werden, so wird gleichsam eine weisse Milch daraus, welche, alte Schäden damit bestrichen, dieselben heilen wird. Wer ganze Krebs-Augen ausserhalb denen Arothbecken, und von nicht gar gewissenhaften Materialisten kauft, muß sich wohl in acht nehmen, daß er nicht betrogen werde, denn es finden sich böse Leute, welche dergleichen aus weisser Erden, oder klar gestoffenen Tobacks-Pfeiffen, so vollkommen nachmachen können, daß sie von den rechten und ächten nicht zu unterscheiden, ohne wenn ein Spiritus acidus darauf gegossen wird, welcher bey denen ächten ein Zischen oder Gähren erregt, dergleichen man aber bey denen nachäfftelten nicht verspüren kan. Die von der guten Art werden zu uns, wie auch anderwärts zu ganzen Köffern und Säcken voll aus der Mark, Pohlen und Mescau gebracht.

Krebs-Blumen, siehe Warzen-Kraut, als welches einerley.

Krebs-Butter, wie solche an die Speifen zu gebrauchen, wird also zubereitet: Man putzet die Schalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nassens darinn bleibe, so sonst von den Krebsen wegaeworfen werden, stößet sie hernach im Mörsel, und leget ein ziemlich Stück ungesalzene Butter dazu, stößet dieses alles ferner durch einander, nimmet es mit einem Rahm Löffel heraus, und thut es in eine Casserole oder Tiegel, setzet es aufs Kohl-Feuer, und läset es rösten. Wenn es nun fast geröstet hat, so schüttert man es in ein Haar-Tuch, oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, so ist die Krebs-Butter fertig. Oder: Man nimmet ein halb Schock mehr oder weniger lebendige Krebse, hacket ihnen vorne die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, stößet sie alsdenn mit Butter im Mörsel ab, und röset sie wie die vorige, zwinget sie auch hernachmahls durch, so ist es geschehen. Die zur Arzney gebräuchliche Krebs-Butter suche unter dem Wort Krebs-Salbe.

Krebs-Euter, wovon oben unter dem Wort Krebs gedacht, wird also zubereitet: Nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebse, schneidet selbigen vornen den Kopf ab, daß das Bittere heraus kömmt, stößet sie hernach im Mörsel zu einem Mus, gieffet gute Milch darauf, und quirlt es durch einander, streichet dieses so lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bißgen heraus gehen will; dieses thut hernach in eine Casserole, und setzet es aufs Feuer, rühret es auch beständig, so wird solches zuletzt zusammen fahren, als ein Eyer-Käse, schüttert solches nach diesem in einen Durchschlag, und wenn das Wasser oder Molken davon gelauffen, so schüttert es mit viel geriebener Semmel in einen Reib-Aßch, schläget bis zwölf Eyer daran, würzet es mit Muscaten-Blüthen und geriebenen Citronen-Schalen, und reibet es durch einander. Ferner laßet ein

Viertel = Pfund Krebs = Butter zergehen, und diese darunter lauffen, giesset noch ein halb Mößel Rahm daran, schüttet es hernach in eine Serviette, und bindet solche oben zu. Hierauf laisset in einem Topff Wasser sieden, leget die Serviette mit der eingebundenen Krebs = Farce darein, welche so lange darinnen liegen muß, bis es durchaus gekochet ist. Wenn dieses geschehen, so bindet es wieder auf, und leget es auf eine Schlüssel, fanaet oben von dem Topff, darinnen es gekochet, das Fette herunter, und giesset es mit etwas Brühe auf das Euter, kreuet ein wenig geriebene Semmel und Muscaten = Blüthen daran, und setzet es aufs Kohl = Feuer, thut noch mehr Krebs = Butter dazu, und laisset es noch eine Weile zugedeckt kochen, so kan es hernach zu Tische getragen werden.

Krebs = Fresser, sind weisse Indianische Vögel, wie die Reiher gestaltet, nur kleiner. Sie fressen die kleinen Krebse, sonderlich in der Bucht von Campeche.

Krebs = Salbe, ist zweyerley. Eine, so nur äußerlich als eine Brand = Salbe, die andere aber, so innerlich in verschiedenen Zufällen gebraucht, und auch Krebs = Butter genennet wird. Die erste wird folgender Gestalt zubereitet: Man nimmet zwey oder drey Pfund frische lebendige Bach = Krebse, zerstoßet solche in einem Mößel, und drucket das Wasser, so sie geben, durch ein Tuch aus, so hat man einen Krebs = Saft. Zu funffzehn Lothen dieses Saftes nimmet man drey Pfund reines Junafarn = Honig, drey Viertel = Pfund Haus = Wurz oder Haus = Lauch, und neun Unzen des besten Rosen = Öhls, läset es in einem reinen Gefässe kochen, und wenn es siedet, so mischet man daran anderthalb Unzen von dem Phlegmate Vitrioli, (das ist, von der wässerigen Materie, so in rectificatione spiritus Vitrioli abgezogen wird) verschäumet es unterdessen immerzu, und kochet es so lange, bis es keinen Schaum mehr von sich giebt, und es etwas dünner ist, als Honig pflegt zu seyn, so ist die Krebs = oder Brand = Löschungs = Salbe fertig. Auf eine kürzere Art macht man solche von drey oder vier Krebsen, welche fein hart in Butter gebraten, und hernach in einem Mößel gestossen werden, das gestossene drucket man hernachmahls durch ein Tuch in ein besonderes Gefässe, so ist die Salbe fertig. Die andere Krebs = Salbe oder Krebs = Butter ist also zu machen. Man reisset zwey Schock lebendigen Krebsen den Magen und Mast = Darm aus, und stößet das übrige zu einem Mus. Ferner nimmet man der Schale von frischer Holtunder = Wurzel sechs Hände voll, der Schale von Keller = hals = Wurzel vier Hände voll, stößet sie gleichfalls zu Mus, zerläset sodann frische ungefaltene Butter funff Pfund in einem saubern Geschirr und an einem gelinden Feuer, thut die zerstoßenen Krebse und Wurzel = Schalen darein, läst es eine halbe Stunde wohl mit einander sieden, presset es folgender

durch ein leinernes Tuch wohl aus, und thut zu dem ausgepressten Weinellen = Wurzel, Bock = Blut, wohl zerriebene Regen = Wäzmer, weissen Hund = Roth, jedes acht Loth, der grossen Messel = Wurzel vier Loth, und Bibergeil ein Loth, alles wohl zerstoßen; nach diesem muß es zusammen wohl gekocht, fleißig umgerührt, und unter dem Sieden zehn Loth Wallrath, und von gepulverten Bolo armenico so viel, daß sich die Materie färbe, darunter geschüttet, und wenn es kalt worden, in einem erdnen Geschirre vermahret werden. Diese Butter zertheilet das veronnene Geklüte, und heilet alle innerliche von Stossen, Fallen und Verbrechen herrührende Verletzungen. Die Dosis bestehet in einem Quintlein, in warmen Eßig oder Bier einaenommen, und muß das Einnehmen, wenn es nöthig, über zwey Stunden zum andern und drittenmahl wiederholt werden.

Krebs = Weide, siehe Weide.

Kreen, siehe Meer = Kertig.

Kreide, ist eine feine zarte Erde, welche in unterschiedenen Orten Teutschlandes, wie auch in Frankreich, Dänemarc, am feinsten aber auf der Insel Candia oder Creta, davon sie auch den Lateinischen Nahmen bekommen, gebrochen wird. Sie muß nicht feinst, sondern ganz zart seyn. Es ist dieselbe von unterschiedener Farbe, vornemlich aber weiß; diese hat viele Eigenschaften des Bleyes an sich, indem sie trocken, und alle Säure wieder lieblich und süsse machet, so daß sie gleichsam als ein irdisches Bleyweiß gehalten wird. Unter den Teutschen hat diejenige den Preis, so bey Gölln gebrochen wird, die allerfeinste ist die aus Candia, und die Französische, welche auch zur Arzney gebraucht wird. Ausser diesem Nutzen dienet hauptsächlich die Kreide, sowohl eine Sache damit anzufärben zu und zu beschreiben, als auch, wie oben gedacht, die Säure zu vertreiben, und folglich das sauer gewordene Bier damit annmachen, u. s. f. Die Gelbe Kreide, welche um Nürnberg in Menge gefunden, und bloß zum Anfärben gebraucht wird, soll ebenfalls recht trocken und nicht feinst seyn. Wormius in seinem Malae erwehnet noch eine schwarze und grüne Kreide, davon die erste in Libben, die andere aber in Smirna zu finden; ja was ist die Colmnische dunkel = braune Erde, so man Umbram oder Umber nennet, anders als eine braune Kreide? welche, wenn man sie calciniret, ganz in das Schwarze fällt. Wenn man die weiße Kreide in Spiritum sulphuris einträuflet, und in der Kälte coaguliret, so wird ganz Alaune daraus. Daher die Alaune nichts als eine bleichte Erde. Wo daher Kreide und Schwefel zu haben, da kan man Alaune Werke anlegen, so, da die Alaune so häufig in Färbereyen und sonst gebraucht wird, ein nütliches Sied = und Land = Nahrungs = Geschäfte ist.

Kresse, ist ein Kraut, dessen sich unterschiedliche Gattungen finden, nemlich die Garten =

Garten-Kresse, die wilde oder Brunnen-Kresse, und die Indianische Kresse. Die Garten Kresse ist wieder dreierley: Die gemeine Garten- oder Sommer-Kresse, hat lange schmale und zerkerbte Blätlein, treibt einen langen dünnen Stengel, welcher auf dem Gipfel kleine weiße Blümlein hat, nach denen breite, runde, mit dem rothgelben scharffschmeckenden Saamen angefüllte Hütlein wachsen. Die Kresse wird zu Anfang des Frühlings auf ein Mist-Beet ausgesät, damit man deren bey Zeiten habe, und sie mit unter die junge Lactuce mengen könne, weil sie derselben Kälte und Nässeigkeit temperiret. Hernach kan man ihn zu unterschiedenen mahlen, und fast alle vierzehn Tage, wenn man des Krauts lange genießen will, in ein gutes und feuchtes Garten-Land säen, damit man immer jungen Salat habe. Man kan ihn auch im Winter auf Gefässe säen, etliche Tage in die Stube stellen und wohl begießen, bis er aufgehet, hernach muß man ihn am Tage, wenns nicht allzu kalt ist, etliche Stunden an die Sonne stellen, damit er fein grün wird, und Abends zum offtern begießen, weil dieses Gewächse die Feuchtigkeit wohl dulden kan. Der Saame, welcher dicke ausgesät seyn will, dauret bis ins zweyte Jahr gut. Von der ersten Ausfaat muß etwas zum Saamen behalten werden. Das Kraut ist nicht so hitzig als der Saamen, reiniget das Gebälte, und dienet sehr wohl wider den Scharbock, dahero man zu Verhütung desselben in Helland zur Frühling- und Sommer-Zeit, dieses mit frischer Butter und Brot isset. Eröffnet auch die verstopfte Leber und andere Gänge. Der Saamen gekostet und ein halb Quintlein in Begerich-Wasser eingenommen, tödtet die Bauch-Würmer. Ein Quintlein gepülverten Kress-Saamen in Wein getruncken und darauf geschwitzet, curiret denjenigen, deme durch einen Fall ic. das Gebälte im Leibe geronnen; wer von einem Schlag-Fluß Mangel an der Sprache leidet, der soll oft Kressen-Saamen im Munde kauen. Man pflegt dahero selchen zu verzuckern, und können so wohl alte als junge zu Abtreibung der Würmer, Eröffnung der verstopften Krebs-Adern, Verhütung der Schlag-Flüsse, Reinigung des Gebälts und Abführung des Schleimes und Sandes aus denen Nieren, sich dessen nützlich gebrauchen. Das destillirte Kressen-Wasser hat gleiche Wirkung mit dem Saamen, und vertreibet, so man etliche Loth davon trincket, das Blutspen; reiniget und heilet so wohl als der frisch aus dem Kraute gerevete Saft, allerley unreine und um sich fressende Schädlen. Die Winter-Kresse, also genannt, weil sie nicht, wie die erste, mit dem Sommer verachet, sondern über Winters bleibet, wird erstlich durch den Saamen im Frühlings, in ein gutes feuchtes Garten-Erdreich gesät, hernach aber durch Zertheilung der Wurzel vermehret, und fortgeplanket. Wenn sie einmahl in den Garten kommt, darff man

keine Mühe weiter mit Säen haben, weil sie ohnedem wohl bleibet, und wenn gleich die Blätter abgeschnitten werden, so wächst sie doch allemahl von neuem wieder aus. Sie wird gleich der vorhergehenden, sonderlich aber Winters-Zeit unter den Salat gebraucht. Der Saame dieser Winter-Kresse hält sich imen Jahr und länger nicht. Die gefüllte Wiesen-Kresse, welche unter den jäherigen Winter-Gewächsen gehalten wird, will einen feuchten Grund haben, und muß im September durch Zerreißung des Stoces fortgeplanket werden. Die wilde oder so genannte Born- oder Brunnen-Kresse, wächst bey allen frischen Brunnen-Quellen und Wasser-Adern, hat dicke hohle Stengel, länglich rund zerchnittrene Blätter, so braun-grüner Farbe sind, und kleine weiße Blümlein, auf welche die Schötlein mit gar kleinen Goldfarbenen Saamen folgen. Das Kraut kan entweder als ein Salat, oder zerrieben mit etwas Zucker und Espis, (oder an dessen Stat mit Wein) als eine Tuncche, oder nur roh des Morgens auf einer Butter-Schnitte gegossen werden. Wer sich ihrer also bedienen will, mag sie im ersten Frühlings sammeln lassen, weil sie zu solcher Zeit nicht nur am iertesten, sondern auch von dem Lach der Frösche und anders Ungezieters noch nicht verunreiniget worden. Es ist ein sehr gesundes Kraut, welches die Eiaenschaft hat, des Scharbockische Gebälte zu reinigen, zu verflüßen und zu verdünnen, alle innerliche Verstopffungen zu eröffnen, den Harn, Gries und Stein zu treiben, und die Würmer zu tödten, doch sollen es schwangere Weiber mit Bebutanket gebrauchen. Wer vom Feuer gebrannt ist, der nehme Brunnen-Kresse, Zwiebeln und frische Epheu-Blätter, zerhacke alles unter einander, röste es in frischer unesfalscher Butter oder Lein-Öel, drucke die Butter oder das Öel durch ein Tuch, und schmitere den gebrannten Ort, so wird der Brand gleich ausgezogen werden und heilen. Die Indianische Kresse, hat diesen Nahmen daher, weil die Blätter der gemeinen Garten-Kresse am Geschmack ganz ähnlich gefunden, und so wohl die zarten Blätter als Blumen unter dem Kräuter-Salat gegossen werden. Dieses Gewächse wird auch von etlichen Goldfrübler Ritter-Sporn genennet, weil seine Blume gehöret und gespornt, gleich dem andern Ritter-Sporn ist. Der Saamen wird im Frühlings in Geschirre, so mit gutem Blumen-Erdreich angefüllt, gesät, und vor die Fenster gesehet, da es an dem Gegitter, oder angebunden und auf gespannten Fäden sich schon in die Breite und Höhe aufstiehet, und das ganze Fenster beschattet. Es will fleißig begossen, und der nach und nach abfallende weichlichte Knospige Saamen auflesen und trocken verwahret werden. Seinen zarten Blätlein sind eine Art grüner Würmer sehr auffällig, welche, wo es übersehen wird, alles Laib

abfressen, daher sie fleißig aufzusuchen und zu vertilgen sind.

Kresse, Kresling, ein Fisch siehe Grun-
del.

Kreuz, siehe Kreuz.

Kreuz-Blume, siehe Knaben-Kraut, so
auch Stendel-Wurze heißt.

Kreuzer, ist eine im Reich bekannte
Scheide-Münze, so vier leichte Pfennige
hält. Zwey Kreuzer betragen einen Albus
oder halben Bogen, drey Kreuzer einen Kay-
ser-Groschen, drey und drey Viertels-Kreuz-
er einen guten Groschen, vier einen doppel-
ten Albus oder leichten Bogen, fünf einen
guten Bogen, funfzehn ein Ort, zwanzig
ein Kopff-Stück, sechzig einen Rheinischen
oder Kayser-Gulden, und neunzig einen
Reichs-Thaler.

Kreuz-Flügel, siehe Flügel.

Kreuz-Kraut, siehe Kreuz-Kraut.

Kriechen oder Wumer werden die Hirsch-
Seiten genennet.

Kriech, siehe Kröbs.

Kriech-Kriechel, Krücke, siehe Pflaume.

Kriechen-Baum, siehe Pflaumen Baum.

Kriechende Viole, siehe Dreyfaltigkeits-
Blume.

Kriech-Ente, siehe Krück-Ente.

Krinitz, siehe Grünitz.

Krippe, ist eine lange hölzerne Rinne, wor-
innen den Pferden der Haber und Heckerling
vorgekütet wird. In einem wohlbeschaff-
ten Pferde-Stalle, sollen die Krippen den
Pferden zum höchsten bis an die Brust
gehen. Einige bestimmen auch das Maas,
und wollen, wenn die Krippe von der Erde
bis an den Boden vier Schuh hoch stehe,
und dieselbe achtzehn Zoll breit und funfzehn
Zoll in der Höhlung tief sey, wäre es die
juste Maas für ein jedes Pferd: Denn wenn
die Krippe etwas tief, so müsse ein Pferd
den Hals desto mehr in den Bogen richten,
welches denn zum Säumen, und sonst in vie-
le andere Wege ein grosser Behelf sey. In-
zwischen ist doch rathsam, daß die Krippe an
einem Ort um etliche Zoll höher, am andern
aber, etwas niedriger, und also abhaneaend
gemacht werde, damit nicht nur jede Pfer-
de nach ihrer Höhe ihre Bequemlichkeit dar-
bey haben mögen; sondern auch diese, wie
unten erwehnet wird, um so viel besser mit
reinem Wasser ausgekütet und gesäubert
werden könne. Die Krippen sollen auch in-
wendig aufs netteste abgeglättet und geho-
belt seyn, damit der Pferde Zungen durch ei-
nige bleibende Splitter-Risse und Aeste nicht
beschädiget werden, noch das Futter sich dar-
innen verhalte, welches durch seine Fäulung
das frische Futter anstecket und verderbet.
Dannhero werden die Krippen manch-
mahl mit Eisen-Blech beschlagen, welches
aber wohl geschliffen und poliret seyn mus.
Ein küpfernes Beschläge taugt nichts, denn

so bald es feucht wird, ziehet es an, und
giebt eine falsche Bitterkeit von sich, durch
deren Ablegung die Pferde das Koppen,
Aufsetzen, oder Krippenfressen gewöhnen. Wo
aber weder eine glatte Krippe, noch Vor-
rath an Eisen-Blech da wäre, noch Vor-
rath an Eisen-Blech da wäre, könnte man
dünne ababehelte Bretter oder Fournier von
Eichen, Linden, Ahorn, oder dergleichen ge-
schlachtetem Holz an stat des eisernen Blechs
anmachen. Es ist auch vonnöthen, daß die
Krippe an dem niedrigsten Ende einen Aus-
lauff oder Ablass habe, damit man dieselbe zu
Zeiten mit Wasser ausschuren und säubern
könne.

Krippenbeißer, Krippenfresser, Bahrens-
beißer, Bahrengrolzer, heisset ein Pferd,
welches den Fehler hat, daß es in die Krippe
beißt, oder stets das Maul auf derselben lie-
gen hat. Etliche beissen recht mit den Zäh-
nen in die Krippe, wenn sie schlucken wol-
len, und lassen viel Fressen aus dem Maul fal-
len: Solche hat man nicht gerne, denn sie
bringen viel Futter unnützlich um, und ver-
derben die unbeschlagenen Krippen. Etliche
aber beissen nicht in die Krippe, sondern ha-
ben das Maul auf und in der Krippe, behal-
ten das Fressen auch darinnen, aber sie schluck-
en das Futter gar schwerlich, und würgens
nur hinunter, und lassen sonst nichts neben
die Krippe fallen. Diese sind gemeinlich an
te dauerhaftiae Pferde, welche Kriech vor de-
nen Würmern haben; aber ihr Fehler ist nicht
zu curiren.

Kröck, ist eine Art wilder Wicken mit rau-
hen Scheren, welche unter dem Roggen so
wohl, als unter der Gerste als ein Unkraut
wachsen, sind entweder grosse oder kleine.

Kröbs, Kriech, werden bey einigen Baum-
Früchten, dergleichen vornehmlich die Kirsche
und Birnen, die Saamen-Gefässe genennet,
darinnen die Kerne einerschleffen, weshalb
einige auch eben diesen Theil den Kern heiß-
sen.

Kröpel, ist theils ein Waagen, welcher zer-
brochen und nicht recht aebet, daher das Wort:
Kröpel-Zuhre kommt, und was zu einem
Waagen gehöret, das suche unter diesem Ar-
tikel; theils bedeutet es einen menschlichen
Corper, welcher krumm und kröpelicht, zer-
brochen und ungeschickt zu aller oder einiger
menschlicher Hauptbewegung ist.

Kröte, ist ein abscheuliches Ungezieher, dem
Frosch mehrtheils gleich, und derschalt
giftig, daß es durch seinen Geißer, den es
in der Bosheit, und durch hartes Aufste-
hen des Leibes von sich sprücket, die Krüuter
vergiftet, daß diejenigen, so sie also unrein
genießen, den Tod daran hinein essen können.
Spritzen sie aber diese Feuchtigkeit auf des
Menschen Haut, so verursacht sie eine Ge-
schwulst, die, wenn nicht zeitig Rath und
Hülfe geschaffet wird, erhartet. Es zweiffelt
aber doch einige, ob die Kröte an sich selbst
giftig sey, sonderlich da sie denen Gänsen in
das Saufen gethan, sehr dienlich ist, und in
Pfer-

Vest = Zeiten auf die Beulen gelegt wird, da sie vielmehr den Gift ausziehet, wenn sie vorher gespisset und abgetrocknet wird. Siehe in den Leipziger Sammlungen das 14 und 15 Stück von der Spinnen-Seide. Jedoch es giebt der Kröten dreyerley Gattungen: Die Erd = Kröte, ist grau mit schwarzen Puckeln, wie kräsig, hat einen dicken Leib, und kan darum alleine kriechen, hält sich in Gärten, Ställen und Kellern auf. Sie wird von einigen auch eine Unke, ingleichen Haus-Unke genennet. Die Wasser-Kröte, lebt im Wasser, ist dunkelsalb auf dem Rücken, und bleich an dem Bauch, ihre Stimme ist fast wie der gackenden Hennen. Die Feuer-Kröte, ist dunkelbraun oder Kus-Farb auf dem Rücken, bleich-gelb auf dem Bauche, mit allerhand, meist rothen Flecken eingesprenget, lebt auch im Wasser, und ihr Geschrey ist, als ob auf einem Horn geblasen würde. Wenn eine Feuer-Kröte zur heißen Sommers-Zeit an einem hölzernen Stäblein gespisset, und an der Sonnen gedörret worden, ziehet sie, wenn sie auf Vest-Beulen, Schlangen- und anderer giftiger Thiere Bisse gelegt wird, alles Gift an sich, und heilet den Schaden. Wenn sich Kröten in Vieh-Ställen aufhalten, die bisweilen die Krühe aussaugen, daß ihnen die Euter geschwellen, und sie hernach beyn Melcken nicht Milch, sondern Blut geben, darf man nur einen Scherbel mit Wazgen-Schmiere in den Stall setzen, denn weil sie solche nicht leiden noch riechen können, so ziehen sie aus und kommen nicht wieder. Denen also von Kröten ausgegangnen Krühen aber, darf man nur die Euter mit Butter schmieren, so veragehet es ihnen wieder.

Kröte, ist auch eine Pferde-Krankheit, die auch der Frosch heiff. Siehe diesen Artikel.

Kröten = Stein, Unwissende glauben davon, daß es ein Stein sey, der den Kröten im Kropff wachse. Es ist aber falsch, oder man siehet die erhärtete Hirnschale der Kröten davor an. Andere halten also eine Berg-Art oder aber einen gewissen, runden, wie eine Nus gefatteten Kiesel = Stein dafür, der in denen sandichten Aeckern gefunden wird, mit einem platten Boden, haarfärbicht und mit 5 Streifen, oder auf der erbabenen Seite mit einem schwarzen Rüssel versehen.

Krone, heiff 1) bey der Jägeren, wenn ein Hirsch drey oder mehr Enden auf seiner Stange oben hat; 2) Das Haar, so nächst über und um den Huf des Pferdes sitzet; 3) oder ein Kranz, der entweder offen oder geschlossen ist, und zu dem Schmuck eines Negenten, ja hohen Adels in verschiedener Gestalt, nachdem er ein Kaiser, König, Herzog, &c. ist, gehöret, wovon die Wappen-Kunst handelt, als in welchem sie verschiednen präsentiret werden; 4) ist es ein Schmuck des ledigen Frauenzimmers, und der unverheyratheten Bräutigams an ihrem Hochzeit = Tage. Siehe Kranz.

Kropff, wird die, wie ein Sack an dem Halse der Vogel befindliche Haut genennet, worein dieselben ihre Speisen verschlingen.

Kropff, heiff auch derjenige üble Zufall am Halse, wenn durch einen zähen und dicken Schleim, die Adern in denen Hals-Drüsen verstopffet seyn, daher sich insgemein eine süßige Materie daseibst setzet, und eine Geschwulst verursacht, die nicht leicht zu zertheilen, doch auch nicht in Euter zu bringen, am gefährlichsten aber auszuschneiden. Die Kröpfe sind ihrer Art und Größe nach sehr untermischeden. Denen Menschen, so damit behaftet, dienen haarfärbicht gleich, so bald man anfangs etwas davon spüret, die warmen Bäder; hergegen aber solche Personen sich in acht zu nehmen, vor vielen Neden, starken Schrezen, hefftigen Lachen, ingleichen vor allen unverdautlichen und sonderlich bliehenden Speisen; auch nuset ihnen nicht viel Saures und überhaupt unnütziges Essen. Ewen dergleichen Zufall begegnet auch dem Vieh, und ist eine dide Geschwulst unter dem Hais eines Schaafes, zuweilen wie ein Gans = Ey groß, voller Wasser, welche von der Lunge und Leber ihren Ursprung hat. Wenn die Kropffe kein Wasser haben, so verfaulen sie und werden verschleimet. Die Schaafe kommen auf der nasen Weide darzu, da es zum öfttern Schlag-Regen auf sie thut. Dieses Ubel zu vertreiben, sicht man mit einem Pfriemen in solche Geschwulst, und drückt sie aus; damit kan den meisten geholfen werden. Oder: Man kan ihnen Haus-Wurzel, Eschene Rinden und grünen Gartzheil, klein gemacht mit Salz eingeben. Ketliche sind ihnen in diesem Fall auch gut. Die Schweine bekommen zu Zeiten große Geschwüre, unten am Halse auswendig, welche auch Kröpfe genennet werden. Dieses Ubel verliert sich, wenn ihnen eine Ader unter der Zunge geschlagen, und darauf das Maul mit unter einander gemischtem Salz und Weizen-Mehl wohl gerieben wird.

Krug, ist das jedem wohl bekannte Trink-Geschirr, welches aus allerhand Materie, als Porcellain, Zinn, Glas, Serpentin- oder andern Stein, am meisten aber aus gebranntem Thon und darzu zugerichteter Erde zubereitet wird, und ist entweder bauchich oder gerad aussehend, meist mit einem Deckel und Henckel versehen, auch mit Zinn, ja zuweilen wohl mit Silber beschlagen, und auf einem Fuß stehend, welches Beschläge auf mancherley Art und Weise, nach der Forme des Kruges proportioniret.

Krücke, siehe Ofen-Krücke.

Krück = Elster, siehe Neuntödter.

Krück = Ente, oder Kriech = Ente, ist eine kleine Art wilder Enten, welche gleichsam die Zwerg-Ente von den grossen Enten sind. Der Enterich hat auf dem Kopf blaue und unter demselben braune Federn, um die Augen aber einen weissen Strich, sonst ist er mit dem ganzen Leib silber

ber-Farb und Aschen-grau, und an den Fittigen mit grünen Federn gezieret. Die Ente aber ist von Gestalt, Federn, Farbe und Eigenschaft, wie die großen wilden Enten, nur, daß sie kleiner ist. Diese Art Enten sind nicht so häufig beyammen, sondern befinden sich einzeln, und fliegen, wegen ihres kleinen Leibes, sehr schnell, daher sie auch in der Weite, Tauchens halber, übel zu schießen sind.

Krummen, heisset nach der Jäger-Sprache, wenn ein Wild weidewund geschossen ist, daß die Haut sich faltet.

Krummen, heisset in denen Küchen denen ausgespanneten und rein ausgewaschenen Hechten, so ganz und nicht Stückweise verspießet werden sollen, den Schwanz ins Maul geben, wodurch sie in die Krumme gebracht werden. Man pfleget sie auch über den Rücken hinunter aufzuschützen. Einige Kocher nennen dieses auch Aufschwanzgen.

Krumm-Kutbe, nennen die Jäger eine starke Stange, deren man nur zwey auf einem Laufe brauchet, daran sind drey Bind-Keime gebunden, die inwendig gleich dem Schirm über stehen, weil daselbst ein kleiner Winkel mit dem Tuche gesellet wird, und eine andere Furek nicht halten könnte.

Krumm-Schnabel, siehe Grünitz.

Krumm-Stroh, wird alles Futter-Stroh zum Unterschied des Schütten- und Lang-Strohes genennet, und gehören darunter die Wirtz-Bünde oder Wurm-Gebände, und Aehren-Gebünde, vom Weizen- und Roggen-Stroh, ingleichen Gersten-Stroh, Haber-Stroh, und ander Stroh von Sommer-Gertraide, so in Wirtz-Bünde gebunden wird.

Küche, ist eine Art flaches und rundes oder ablanges gebackenes von Mehl, Eiern, Milch, und Butter, mit allerley gutem Gemürge, Mandeln, Rosinen, Zucker, Quark etc. vermenget und überstrichen. Und ob schon dieses Backwerk von gar verschiedener Gattung, wie man es denn überhaupt auch eintheilet in Bauer- und Becker-Kuchen, so führen doch folgende insonderheit diesen Nahmen, als Apffel-Kuchen, Asch-Kuchen, aufgezogener Kuchen, Barten-Kuchen, Biscuit-Kuchen, Blinze-Kuchen, Büchsen-Kuchen, Butter-Kuchen, dicker und dünner Kuchen, Eisen-Kuchen, Eyer-Kuchen, gebrannter Kuchen, Käse-Kuchen, gegossener oder gestreuter, Kürsch-Kuchen, Loch-Kuchen, Mandel-Kuchen, Mohn-Kuchen, Mörser-Kuchen, Nappens-Kuchen, Petersilien-Kuchen, Pflanzen-Kuchen, Pflaumen-Kuchen, Quark-Kuchen, Rahm- oder Sahnen-Kuchen, Rosinen-Kuchen, Sack-Kuchen, Schirbel-Kuchen, Schwamm-Kuchen, Speck-Kuchen, Spiegel-Kuchen, Spieß-Kuchen, Sult-Kuchen, Waffel-Kuchen, Ziegel-Kuchen, deren Erklärung man hin und wieder an seinem Ort in diesem Buche antreffen wird.

Küche, heissen auch die durch die Presse gleichsam zusammen gebakene leere Hülsen, von Weinbeeren, Lein, Hauff, Kürbissen, Mandeln, Quitten und andern Früchten, daraus der Saft oder das Del gepresset worden.

Kuchen-Bret oder **Kuchen-Scheibe**, ist ein langes und breites oder rundes Bret, mit einem kleinen Hand-Griff, worauf die Kuchen erstlich getrieben, und wenn sie aus dem Back-Dien kommen, wieder gelegt werden.

Kuckuck, siehe Guckuck.

Kuckumer, siehe Gucke.

Kuffe, ist ein Theil eines Bier-Maasses, wie solches an einigen Orten eingeführet, und meistens aus zwey Faß oder Viertel, oder zehn Schöck Kannen, das sind 600 Kannen Bier, bestehet.

Kugel-Haus, siehe Kürsch-Vogel.

Kugel-Hippe, ist ein sonderliches Gebäckenes, welches aus Mehl, Milch, Eiern, Gewürze, Schmalz etc. bereitet, und in einer von Kupffer getriebenen Forme, so man Kugel-Hippen-Forme heisset, gebacken wird. Dieses Gebäckenes, nachdem man selches groß haben will, muß auch aus viel Mehl bestehen, welches man vor allen Dingen an die Wärme setzen muß. Hernach machet man das Mehl mit laulichter Milch, vier Löffel guten gewässerten Hefen, und Salz an, schläget fünf Eyer darein, läset ein halb Nössel Schmalz zergehen, und solches darunter laufen, arbeitet alsdenn den Teig ziemlich mit einem Nührlöffel, bis sich derselbe vom Nührlöffel ablöset, schütet hierauf Muscaten-Blüthen und Safran darein, und arbeitet solchen Teig noch mehr. Wenn nun gedachter Teig genug geschlagen worden, und so fest ist, daß der Löffel darinnen festsset, so beschmieret man diejenige Forme, darinnen man den Kugel-Hippen backen will, mit Schmalz, und schütet diesen Teig hinein, und zwar so viel, daß die Forme über zwey quer Finger leer bleibet, stellet solchen herwach in einen warmen Ort, damit er gehe und über die Form feige, setzet ihn hierauf in einen heißen Backofen, und läset ihn eine Stunde, oder, wenn er groß ist, wohl noch länger backen. Wenn er nun fertig ist, so nimmet man ihn wieder heraus, und leget ihn also, daß die unterste Seite in die Höhe kommt, bestreuet ihn mit Zucker, und giebt ihn hin. Oder man nimmet Mehl, so viel man zu einem Kugel-Hippen nöthig hat, man auch solchen groß machen will, und setzet selches an einen warmen Ort. Darnach gießet man unter gute Milch, so viel man deren brauchet, vier bis fünf Löffel voll gute gewässerte Hefen, und läset es durch einander laulich werden, dieses gießet man alsdenn an das Mehl, schläget sechs Eyer darein, setzet selches ein wenig, und mischet es alles wohl unter einander. Nach diesem läset man ein halb Nössel, das ist ein Viertel Pfund Schmalz zergehen, und dieses auch darunter

laufen.

laufen, schläget den Teig, der nun ziemlich stark seyn muß, mit einem Rührlöffel wohl ab, würet selbigen mit Eibehen, geschnittenen Mandeln, Muscaten = Blüten und ein wenig Safran, welches alles man unter den Teig mengen, und solchen hernach so lange schlagen soll, bis er sich vom Löffel ablöset; hierauf beschmieret man eine Form, so zu solchen Kugel = Hippen gemacht worden, oder man kan auch an deren stat eine Mandel = Sorten = Forme nehmen, schüttet den Teig darein, und setzet ihn an einen warmen Ort, daß er fein aufgethet, setzet ihn hernach in heißen Ofen, und läset ihn fein schön backen, richtet ihn endlich an, und bereitet ihn mit Zucker. Auf eine andere Weise machet man den Kugel = Hippen auch also: Man rühret ein halb Pfund frisches Schmalz wohl ab, daß es so weiß wird, wie ein Milch = Rahm, schläget acht Eger eines nach dem andern daran, gieffet ein halb Maßel weiße Bier = Hesen, auch eben so viel dicken Milch = Rahm dazu, rühret schönes Mehl immerzu eine Hand voll nach der andern darein, bis der Teig dick wird, und salzet ihn. Indessen läset man ein Viertel = Pfund Schmalz in einem Becken, oder in der besonders hierzu gemachten Form zergehen, und an alten Seiten ein wenig umlaufen, damit sich der Teig nirgends anhängt, gieffet selbigen darein, setzet ihn, wenn er zuvor an einem warmen Ort gegangen, in einem Backofen, welcher so heiß seyn muß, wie zum Brote, und läset ihn schön helle backen, leget ihn sodann in eine Schüssel, und befreuet ihn mit Zucker. Dieses Gebäckens wird in dem Reich ein Gogel = Köpfchen genennet.

Kuh, ist unter dem Rind = Vieh das Weiblein: ein bekanntes grosses vierfüßiges und gehörntes Thier, welches zur Zucht und um der Milch = Nutzungen willen in einer Haus = Wirtschaft gehalten wird. Eine Kuh kan nicht eher eine Kuh genennet werden, bis sie zugekommen und einmahl gefalbet hat, vorher aber heisset sie eine Ferje oder Scheibe; Melck = Kuh, wird eine Kuh, so täglich gemolcken wird, zum Unterschied einer treuge sehenden Kuh genennet, welche diesen Nahmen aus zweyerley Ursachen führen kan: Denn entweder höret eine solche Kuh auf ihre Milch zu geben, weil sie trüchtig ist, und ihre Kalbe = Zeit herannahet; oder aber, weil die Vieh = Magd oder eine Haus = Mutter, in Meinung, die Kuh sey trüchtig, weil sie wenig Milch gegeben, sie mit Fleiß weiter nicht melcken, sondern versorgen lassen, ohngeachtet sie nicht zugekommen, sondern galte geblieben. Die Milch = Kübe sind entweder Alt = Melcke oder Frisch = Melcke. Alt = Melcke werden diejenigen genennet, welche galte geblieben, und von denen also dieß Jahr kein Kalb zu hoffen, heißen dahero auch Galte = Kübe; wie wohl man einiger Orten auch die trüchtigen Kübe, wenn sie lange hinaus, und kurz vor ihrer Kalbe = Zeit noch melcken, mit dem Nahmen Alt = Melcke beleet. Frisch = Melcke heisset man diejenigen Kübe, welche, wenn sie

gefalbet, wieder aufs neue gemolcken werden können. Die Kübe haben unter allerhand Arten Vieh, so im Haus = Wesen nöthig und nützlich sind, ihres Ansehens und besondern Nutzens willen, billig die erste Stelle: denn sie geben uns in ihrem Leben Milch, Butter, Käber, und denen Feldern Mist und Düngung; Fleisch, Häute, Unschlitt, Fett, Horn u. a. m. aber wenn sie geschlachtet worden, zum grossen Nutzen in der Haushaltung, davon weiter unten ausführlicher bei dem Worte Rind gehandelt wird. Zu deraelichen Vieh nun, gelanget man entweder durch Kauffen, durch Mietzen oder Pachten, oder aber durch eigenes Nachziehen. Bei dem Einkauf der fremden Kübe, hat ein Land = Mann theils auf die Güte, theils auf das Alter derselbigen zu sehen. Dieses, das Alter, kan er bey denen selbst also erkennen: Innerhalb zehen Monaten stößet sie die vordern Zähne ab, darnach in sechs Monaten die nähsten darben, am Ende des dritten Jahrs stossen sie alle mit einander; wenn sie im Still = Stande sind, so sind die Zähne gleich weiß und lang; wenn sie aber beginnen zu alten, so werden ihnen die Zähne kurz, ungleich und schwarz. Etliche wollen die Jahre aus den Ringen und Abfäßen an den Hörnern abzuehmen: Denn so oft sie kalben, sollen sie ein neues Ringlein um das Horn bekommen: wo man nun selbige abzählete, hätte man die Anzahl der Käber, und so man vor das glatte Horn bis auf den ersten Ring zwey, dritthalb oder drey Jahr dazu rechnete, würde man solcher gestalt ihr Alter leichtlich zusammen bringen. Weilen einige Kübe spat, einige frühe kalbern, auch bekant, daß manche etliche Ringlein theils auslassen, theils aber nicht ordentlich treiben, als ist leicht daraus abzumercken, daß man ihr Alter nicht eben so gar gewiß, sondern nur beyläufig hieraus wissen könne. Die weisesten Kübe verrathen ihr Alter mit dem groben Geschrey; auch sind die langen und breiten Klauen eine gewisse Anzeige, daß sie am längsten darauf gegangen seyn: Daher thut ein Land = Mann am besten, wo er sich neue Kübe schaffen will, oder muß, so kauffe er sich fein junge Kübe, die zwey oder drey Jahr alt sind, und deren Alter er gewiß wissen kan, oder die zum höchsten nur zwey oder drey mahl gefalbet haben: Denn obwohl die alten mehr Milch geben, als die jungen, so können es doch die alten Kübe so lange nicht mehr treiben, als die jungen, die von Tag zu Tag zunehmen, und immer bessere Nutz = Kübe werden. Jenes, nemlich die Güte betreffend, so werden sich zwar wohl die weissen Haushalter heftigen, gut Vieh aufzuziehen, aber auf den Marckt werden sie dergleichen selten bringen, es treibe sie denn die äußerste Noth dazu: Es soll dahero ein Haus = Vater mit Bedacht, und nicht so bald einem, der ihm vorkommt, abkauffen, denn an Zucht = Vieh kommt wenig zu Marckte, oder wird sonst feil, wenn es nicht einen Mangel an sich hat. Er soll dahero die, so er nicht kennet, fragen, wo sie zu Hauße; auch

auch

auch so viel möglich die Ursachen, warum die Abschaffung geschieht, zu erforschen, sich angelehen seyn lassen. Von bekannten Leuten kaufen, ist auch darum besser, daß man sich im Fall ereignenden Mangels desto sñalicher zu erholen wisse. Die besten Kühe sind, sonst insgemein die, so von edler guter Art, großen Hünchen, wohlgewachsenen Gliedern, und gestruhten Euter oder gutem Milch-Zeug sind, und denen es darneben an Lust zum Essen, Freude zum Sprincken, auch an guter und gesunder innerlicher und äußerlicher Leibes-Beschaffenheit nicht ermangelt. Absonderlich muß man im Kauffen ansehen, ob sie an den Eutern alle Striche richtig haben; denn es ist bekant, daß etliche nur mit zweyen, etliche mit dreuen Strichen Milch geben, da es doch mit allen vieren sollte seyn; daher ist rathsam, daß man sie nicht eher kauffe, als bis man sie entweder Morgens, Mittags und Abends melcken sehen, oder es selbstzen zwey oder dremahl probiret hat; zumahl da betrübliche Verkäufer die Kühe ein- oder mehrmahl nicht ausmelcken lassen, damit sie feine grosse Euter mit auf den Markt bringen, welche sie denn theurer verkaufen helfen sollen. Wenn eine Kuh über zwölff Jahr alt ist, so taugt sie nicht viel mehr, als zum Melcken und Schlachten, denn ob man auch welche findet, die von starker Natur, und bis in das sechzehende Jahr fruchtbar und melcke sind, so ist doch davon keine Regel zu machen. Was die Miethe, als die andere Art zu Kühen zu gelangen betrifft, so ist solche in hiesigen Landen, sonderlich von Zucht-Kühen bekant, und wird selbige von denen beobachtet, welche wegen Fortführung ihres Haushaltens das Kind-Vieh nicht wohl entbehren können, und gleichwohl die Mittel nicht haben, mit Kauffen sich solches anzuschaffen. Die dritte Art ist die Nach-Zucht, durch welche ein bereits mit Vieh versehener Haus-Wirt, den Abgang an alten entweder verkaufften oder geschlachteten, oder verunglückten Kühen, aus seinem eigenen Stalle wieder ersetzen kan. Es ist hierbei insonderheit wohl zu beobachten, daß das Zucht-Vieh beyderley Geschlechts guter nutzbarer Art, von rechter Größe, feiner Gestalt, gesund, und mäßigen Alters sey: Denn ob schon bisweilen mit Mähe ein geringes verbuttetes Stücklein Vieh auch auf die Weine zu bringen, so ist doch gewisser und besser, man halte so viel möglich die Wahl, und lasse auch sonderlich das Vieh nicht zu jung, und etwan im andern oder dritten Jahr, sonderlich, wenn die Kalben ihre völligen drey Jahr alt sind, zukommen: Denn das alte Viehe erlanget nachgehends selten rechte Stärke und Stärke, und bleibet auch das junge Vieh klein und frösig, daß es zur Zucht durchaus nicht rathsam zu behalten. Man hat auch auf die Zeit, da die Kühe zukommen, sonderlich darum acht zu haben, damit die Kalbe-Zeit hernach also falle, damit die, wegen der Fütterung sonst geringe Milch desto reichlicher zu erlangen: Denn die Kühe nach der Zeit, wenn sie wieder zukommen,

allmählich an der Milch abnehmen. Wenn nun die Kühe um Weihnachten kalben, so wäre die beste Milch-Zeit an dergleichen Kühen bis auf Pfingsten; weil aber vor Pfingsten kaum das Futter, so zu guter Milch dienet, herovor kommt, so ist rathsam, daß die Kühe erst nach Fastnachten, etwan um das Mittel des März-Monats kalben, und also damit besser in die Futter-Zeit einrücken; welcher gestalt auch die Milch-Zeit so lange währet, als man Weide und grün Futter zu geben, oder auch nur unterzumenen hat. Die dieser Meinung sind, lassen den Stier im Julio oder Augusto zu. Etliche haben ihre Kälber lieber gegen den Herbst, und geben diese Ursache, daß man sie mit gutem Heu und fleißiger Wartung versorgen könne, und sie auch, wenn sie den Winter in zarter Jugend überstanden haben, hernach desto dauerkraftiger zu hoffen seyn; die einen Gefallen an dieser Art haben, lassen den Stier im Februario oder Martio zu. Bey herannahender Kalbe-Zeit, wenn die Kühe die Milch gänzlich verlieren, und (wie der rechte Terminus lautet) treuge oder trocken stehen, müssen sie ein wenig besser gestüttert, und in der Kalbe-Zeit selbstzen fleißig nach ihnen gesehen, und das behörige in Acht genommen werden, damit sie nicht, aus Ermangelung gebührender Hülffe und Handreichung, Schaden leiden, und Kuh und Kalb, oder wenigstens eines von beyden darüber zu Grunde gehen mögen. Die Trage-Zeit der Kühe belauffet sich entweder auf neun oder zehn Monat, und die Bayren rechnen durchgehends vierzig Wochen dafür. So lange eine Kuh mit dem Kalbe gehet, soll man fleißig lassen Achtung geben, damit sie weder durch das Sprinzen über oder in die weiten und tiefen Gräben, noch durch das wilde Anlauffen wider die Hecken und Stauden, etwas am Leibe verrencken, zerfallen zerstoßen, sich mit einem Dorn-Stich verlesen, oder in andere Wege beschädigen könne. Den kalbenden Kühen muß auch die Siede ein wenig besser gemengt, und eingeweichte Del-Kuchen aufs gebrühete Futter gegoßen; wie auch das Trinken mit kleinen Trebern, Rüben-Kraut und Grummet angemacht werden, damit sie gleichwohl vor dem andern Vieh einen Vortheil haben, welchen sie hernachmahl sowohl mit mehrerer Milch, als auch mit einem schönen Kalbe reichlich bezahlet werden. Die Zeit über, da sie trocken oder treuge stehen, ist es gut, wenn man ihnen Lein- und Hanf-Saamen gesotten auf ihre Siede geben kan, damit sie innerlich gereiniet werden. Wenn ihnen von der erstokten Milch die Euter sehr groß und voll werden, da es denn leichtlich zu einer Berichwellung hinaus schlagen kan, so muß man sie, wo man es siehet und merket, rein ausmelcken; die Milch kan man ausbuttern, weil die Butter davon gar heilsam ist, und zu Salben verbraucht wird, die abgelassene Milch aber giebt vor die Hühner ein angenehmes Getränke. Damit die Kühe nicht verwerffen, soll man ihnen alsobald, wenn sie zugekommen, Quitten-Kern, Fenchel und Feld-Kümmel, Saamen, welche in einem klei-

nen Leuff Wassers mit drey Löffel voll Honig, und einer zerstoßenen Ever-Schale, aus welcher zuvor ein Hünlein ausgefrohen ist, vermischet worden, drey Morgen hinter einander eingeben. Trüge aber eine Kuh gar über die Zeit, so solche man Zwiebel-Schalen, einen guten Theil Polen, und ganzen Safran, zusammen in Bier ab, und gebe es ihr zwey oder drey mahl ein, so muß das Kalb von ihr gehen, es sey nun todt oder lebendig; doch muß dieses Mittel nicht vor der Zeit, da etwa die Kuh ordentlicher Weise noch trüchtig wäre, gebraucht, und dadurch das Kalb muthwillig in Gefahr gesetzt werden. Wenn einer Kuh, wie öfters geschieht, das Milben sauer ankommt, muß man ihr sechs oder sieben Zwiebeln so tief in den Hals hinein schieben oder fassen, daß sie solche verschlucken muß, so wird es ihr das Kalb befördern. Will es aber mit der After-Geburt nicht fort, so solche man nur vor einen Groschen oder sechs Pfennige Lein mit Wasser, und gebe es ihr zu trincken, oder zerschneide zwey Härtings-Schwänze fein klein, stecke selbige ihr in den Hals, oder siede Beyfuß ab, und gieße es ihr in den Hals hinter, daß sie es hinunter lassen muß, so wirds bald fortgehen. Wenn nun die Kuh gefalbet hat, geben ihr etliche eine Hand voll Sals, und darnach über eine kleine weile ein wenig Siede oder Hächsel, und mengen darunter fein dicke Stücken von zerbrochenen Leinkuchen, als wovon sie sehr gestärket werden, und mischen dennoch ziemlich viel Schrot mit an. In eben dergleichen Siede streuen sie auch zwey oder drey Stengel Wermut, und gebens ihr zu trincken. Andere geben ihr auf einem gebähetem Brot drey rothe Hasel-Nüsse ein, ohne daß sie eine andere Ursache geben können, als daß es gut sey, und ihre Eltern es auch so gemacht hätten; hernach melcken sie die Kuh alsobald aus, ehe noch das Kalb an das Euter geletet wird, weissen Sals und Kleyen darein, gießen warm Wasser dazu, legen auch zerriebene Leinkuchen darein, und lassen es also dieselbe saufen. Die ersten drey Tage geben sie ihr nicht viel Siede auf einmahl, sondern wenig und desto öfter, damit sie sich nicht überfressen könne, und eben so lang bekömmt sie auch kein kaltes Wasser. Andere aber geben ihnen ganzer acht Tage lang, nebst anderm Futter, nichts als warmes Wasser, mit ein wenig Mehl zu trincken, und legen ihnen bisweilen eine Gersten-Garbe nebst gutem Heu zur Stärkung vor. Die Fütterung der Kühe belangend, ist bekannt, daß, wenn es warm wird und zu grünen beginnt, dieselben das dürre Futter nicht mehr gerne fressen, weil sie das Grüne riechen, und sich darnach sehnen, und weil sie denn zu solcher Zeit lieber Hunger leiden, als an dem dürren Futter sich satt fressen, so muß man anfänglich nur so viel junge Nesseln oder Feld-Gras zusammen bringen und sammeln lassen, daß unter die Siede etwas gemenget werden könne, bis es gute Weide giebet, und denenelben das junge fetze Gras, ingleichen die Weizen-Schreppe, das Vieh-Futter, auch

arin Kraut, Möhren und Rüben, welche die Milch trefflich mehren und verbessern, zu merklicher Beförderung des Haus-Rugens vorgegeben werden kan. Wenn die Weide vergangen, und das grüne Futter schier alle worden, so nimmt man das dürre Futter, als Heu, Grummet und alterley Stroh zur Hand, machet ihnen Siede und Häckerling mit allerhand Spreuen gemenget an, und süttet die Melck-Kühe damit den Winter über folgender Gestalt: als des Morgens wird ihnen solche gemengete Siede zweymahl nach einander eingeschüttet, hernach leget man ihnen Heu vor, oder in Mangel dessen, die Wirr-Bunde oder Warm-Gebünde von Weizen-Roggen- und Gersten-Stroh, und werden getränkter. Von Haber-Stroh, wie einige wollen, soll man denen Melck-Kühen keine Wirr-Bunde vorlegen, weil sie davon verfeizen, und nicht viel Milch geben sollen. Dem schnursacks zu entgegen wird an vielen Orten das Haber-Stroh vor die Kühe versüttet, hingegen das Gersten-Stroh denen Schaafen, welche es besonders gerne fressen, oder denen Acker-Pferden gegeben, oder auch in Ermanuelung derselben zum Unterstreuen gebraucht. Zu Mittag giebet man ihnen wieder einmahl der gemengeten Siede, und leget ihnen Heu und Stroh darnach ein, und läßt sie aus dem Stall zur Träncke gehen. Wenn es gut Wetter ist, so läßt man sie auch zu Mittag in den Hof, und leget ihnen in die Krausen allerhand Warm-Gebünde, und geukt ihnen Wasser in den Trog, daraus zu trincken. Abends schüttet man ihnen wiederum zweymahl der gemengeten Siede, giebt ihnen alsdenn Heu oder Stroh, oder wie vorgedacht, Wirr-Bunde. Zur Siede wird gemeinlich vor die Kühe Weizen- oder auch Roggen-Stroh geschnitten. Wenn man bey einem Vorwerke viel Stuten hält, vor welche man viel Spreuer bedarff, daß man damit vors Rindvieh nicht auskommen kan, so lassen etliche gut Heu oder Grummet, als ein Gebund, unter zwey Schürten Weizen-Stroh schneiden, und süttten die Kühe damit. Wiederum etliche, so es nicht besser haben, geben den Kühen nur lauter Siede, und legen ihnen darauf Heu oder Wirr-Bunde vor. Wenn die Tage kurz sind, giebet man ihnen zu Mittag keine Siede, sondern leget ihnen entweder im Stalle, oder im Hofe nur Wirr-Bunde vor, und im harten Winter, etwa um Weihnachten das Erbs-Stroh: wenn aber der Tag zunimmt, so wird ihnen das Siede-Futter zu Mittag eben auch, wie zu Morgens u. Abends gegeben, und auch Heu und Stroh vorgeleget; etliche streuen klein Sals in die Kruppen oder Kuh-Tröge; etliche legen ihnen Stein-Sals zu lecken vor, oder geben es ihnen ins Gespüle, und lassen sie davon trincken. Das geringste Futter soll man allezeit allem Rindvieh voran, u. das Heu oder Warm-Gebünde hernach geben, denn sonst würden sie die Siede nicht mehr fressen. Man soll auch, wenn man es thun kan, die Melck-Kühe des Tages einmahl mit warmen Gespüle,

mit

mit Ohs oder Schrot, Kleven, Del-Kuchen, Kraut und Rüben gemengt, träncken, davon bekommen sie viel Milch, und werden auch sehr stark davon. Das Hirsen-Stroh, so nicht recht dürr und gemeinlich viel Feuchtigkeit hält, ist den Kühen nicht gut vorzulegen, sowohl als das beschleimte Heu, denn sie oft daran erfranchen und sterben. Wenn die Kühe auf den Frühling wieder zu Felde geben, sonderlich wenn die Weide noch so gar jung und klein, soll man ihnen vorher alle Morgen ein gutes Futter, und weil sie gerne zu solcher Zeit Gist im Graze zu bekommen pflegen, zugleich auch ein wenig Salz oder Theriac auf einer Schnittten Brot geben, als welches ihnen hierzu sehr gesund ist. Sonsten soll eine gute Wirtin, so viel möglich, selber bey dem Füttern und Melcken seyn, damit sie sehe, ob auch die Kühe das Föhrige richtig bekommen, und von denen Mägden reine ausgemolken werden: Denn manche schläft unter der Kuh ein, miltet dieselbe nicht zur Heilffe aus, davon sie denn verzeiget, folglich auch die Milch immerzu abnimmt. Man hält aber diesen Unterschied im Melcken, daß man nemlich ohngefähr von Oßern oder vom Georgen-Tag anfängt und bis in den September auf Crucis des Tages drey-mahl, als Morgens, Mittags und Abends miltet; von dar aber bis wieder Oßern, als in den kurzen Tagen, zweymahl, nemlich nur des Morgens und Abends. Die Vieh-Mägde sollen endlich ihre Melck-Kühe rein und sauber halten, und zuweilen den an ihnen befindlichen Unflat abtragen; ihre Krippen oder Tröge alltäglich ausputzen, die Stallung fleißig ausmessen, und ihnen alltäglich eine frische reine Stren machen, welches alles denen Kühen sehr vortrüglich ist. Wenn man eine Kuh zur Mastung aufstellen will, so darff man sie nicht melcken, weil es sonst an Talc und Unschlitt abgethet, man muß auch verhüten, daß sie sich nicht abtrocken kan, weil solches die Fettigkeit verzehret. Die beste Zeit die Kühe zur Mastung aufzustellen, ist im September, und können sie sodenn mit dürrer Heu, Schrot, Mehl-Träncken, Möhren, Rüben und dergleichen am besten gefüttert, gemästet und sodenn geschlachtet werden. Viele halten an einer ausgeschlachten Kuh vor das delicateste das Luter, welches sie auf unterschiedene Art zu richten wissen. Dessen Vorbereitung aber bestehet darinnen, daß es, sobald es von der Kuh geschnitten, mit Wasser und ein wenig gesalzen zum Feuer gesehet, wenn es denn weich gefocht, in kaltes Wasser geworffen und darein rein sauber gepuzet werde. Hierauf schneidet man dasselbe ohngefähr wie Rüdeln, bräunet etwas Mehl in heißer Butter, gießet alsdenn Fleisch-Brühe, Wein und etwa einen Eß-Löffel Eßig darzu, würzet dieses mit Ingber, Pfeffer und Melcken, leget das in Rüdeln geschnittene Luter nebst einer ganzen Zwiebel auch hinein, schüttet eine Hand voll rein gesehene und gewaschene Citronen-Schalen mit Zitronen-Schalen und Zucker darüber, welches, so es mit einan-

der gefocht hat, zum Anrichten fertig. Der man schneidet solches Stückweise ohngefähr eines guten Messer-Rückens dick, so breit und groß aber als das Luter selbst ist; hierauf ordnet man geriebene Semmel mit Pfeffer und Salz vermenet, tunket das Luter in zerlassene Butter, bestreuet es mit gedachter Semmel, leget es so auf den Rost und läßt es fein gemächlich braten; bey dem Anrichten wird braune Butter darüber gegossen, geriebene Semmel, wie auch Citronen-Schaler darauf gestreuet; oder man bäcket das in Scheiben geschnittene Luter so gleich aus heißem Schmalze, das es auf beyden Seiten fein gelb werde, und streuet bey dem Anrichten Citronen-Schaler darüber. Noch andere reiben es auf einem Reibeisen, machen aus diesen, einen halben Pfund Mehl-Stellen, ein-gewechter Semmel und fünf Ehern, nachdem dieses behorig gewürket, eine abgeriebene Edeise, gessen dieses in eine Schüssel, die von Teig einen Kranz hat, und backen es also in einem Back-Ofen fein gemächlich.

Kuh, heisset bey dem Neb-Hüner-Fang ein von Leinwand wie eine Kuh gebundener Sack, darinn der Hüner-Känger kriechet, wenn er Neb-Hüner mit dem Treibe-Zeug fangen will, oder es wird auch ein Schild von Leinwand also genennet, darauf eine Kuh gemahlet ist, welche man mit Händen vor sich hält, und damit die Hüner auf das Zeug lostreibet. siehe Rebhun.

Kuh-Blumen, wachsen häufig auf denen sumpfigten Wiesen und an denen Wäldchen. Dienen wider die Lenden-Schmerzen, so von Winden entstehen.

Kuh-Willen oder stinckende Camillen, bekommen höhere und stärkere Stängel als die rechten Camillen, die Blätter sind auch grösser und dunkelgrün. Sie riechen recht häßlich.

Kuh-Weizen, ist ein Unkraut, so in fetten Aeckern unter dem Weizen und Roggen mit braunrothen Blumen, in Gestalt eines Fuchsschwanzes wächst, und in breiten Schoten schwarze Körner fast wie Weizen, doch etwas kleiner trägt. Wenn es unter dem Weizen häufig mit gemahlen wird, so verurfachet das Brot, item das Weizen-Vier davon, Hauptweh und Lummheit, doch ist es nicht so ungesund wie der Rabel.

Kübel, nennet man dasjenige Geschirre aus Holz oder Thon, darein man eine Sache zu schütten, und vermittelst dessen weiter fortzuschaffen, oder in den Gärten mancherley Bäume einzusetzen pfleget, die des Winters nicht in dem Winde stehen bleiben dürffen, sondern in die Witterung gesehet werden müssen; wozu man denn gemeinlich holzerne gebrauchet, die mit eisernen Reiffen beschlagen, und auf den Seiten entweder mit eisernen Ringen zum Handhaben versehen sind; oder nur, welches besser, mit Eisen beschlagene runde Löcher haben, darein starke eiserne Haacken sich eindrehen lassen, die mit Rincken versehen vermittelst derer, wenn man nur zwey bey der Hand hat, alle in einem Garten befind-

befindliche Frucht-Kübel, welche vor Winters in die Gewächshaus- und Glas-Häuser zu bringen, nicht allein bequem fortzuschaffen, sondern es ist auch eine Menge in dem Beschläge darben zu machen, zu geschweigen, daß die Kübel selbst mehr conservirt werden, weil die gewöhnlichen an den Seiten festgemachten Rindcken daselbst gerne auszubrechen pflegen, indem die Tauben an diesem Orte von der Nässe eher schadhafft werden.

Küche, heisset dasjenige Theil eines Gebäudes, wo gekocht und gebraten wird, oder dasjenige Gemach, worinnen die Speisen zu- und angerichtet werden. Dieser Ort muß allerdings nach der Größe der Haushaltung, und zum Gebrauch des darinnen nöthigen Aufgangs angeleget und abgetheilt seyn. Eine andere Lage und Beschaffenheit erfordert die grossen Hoff- und zum Theil adelichen Küchen, vor denen gemeinen bürgerlichen, auch unter diesen ist nach denen Umständen ein merklicher Unterschied zu machen: Ein anders sind die Gar-Küchen und feld-Küchen; ein anders die Prunck- oder Puz-Küchen. Zu einer brauchbaren, welche überall Feuerfeste und wohl verwahrt seyn soll, gehört überhaupt zuvörderst ein geschickter Herd oder Koch-Ofen (davon siehe dieses Wort). Der erste darf über dritthalben Fuß nicht hoch seyn, und soll entweder ganz frey stehen (damit man rings herum gehen könne) oder doch nicht mehr als mit einer Seite an die Wand stoßen; über dieses aber ist nöthig, daß sie nicht finster sey, sondern sowohl der Herd, als der Anricht-Tisch sein gehöriges Licht habe. Daß der Rauch-Fanz und die Feuer-Mäuer den Rauch stark genug an sich ziehen, damit es in der Küche nicht rauche; welches letzte um so viel eher zu verhindern, wenn man nicht überflüssige Oeffnungen, und sonderlich nicht zwey Thüren, die einen grossen Zug haben können, darinnen verstatet. Zu gehöriger Bequemlichkeit wird ferner erfordert, daß Köthen oder Schränke und Regale darinnen seyn, damit das Küchen-Geschirre in gehöriger Ordnung gehalten werde, und daß ein Speise-Gewölbe oder eine Kammer, wo möglich, gleich an der Küche, oder doch nicht weit davon angeleget sey, damit man aus dieser geschwind in jene kommen könne. In der Küche soll alles reinlich und sauber zugehen, die Küchen-Geschirre allezeit, nachdem sie gebraucht worden, gesäubert, geschuert, gespület, und die Speisen, damit man sie ohne Grauen und Ekel mit Lust genießen könne, sauber bereitet werden. Zu welchem Ende auch die Speise-Kammer, das Speise-Gewölbe und der Keller, nebst allem, was daraus in die Küche und auf den Tisch gehört, rein gehalten und verwahrt werden soll.

Küchen-Bediente, werden bey einer Hoff-Haltung diejenigen genennet, die unter das Hoff-Küchen-Amte gehören, welches aber jedesmahl nach der Größe des Hofes eingerichtet; wir setzen dieselbigen hier in der Ordnung, wie sie bey einem ansehnlichen Fürstlichen Hofe

Oeconom. Lexic.

auf einander folgen, und sämtlich von dem Hof-Marschalls-Amte dependiren: Als da sind der Küchen-Meister, Küchen-Schreiber, Speise-Meister, Bezen-Schreiber, der Mund-Koch, der Ritter-Koch und Unter-Koch, der Küchen-Junge, Holz-Träger, Küchen-Wägde und Spülerinnen oder dergleichen Aufwärter.

Küchen-Garten, Krätze-Garten, Kraut-Garten, ist ein Garten, darinnen alles dasjenige, was an Kräutern, Wurzeln und Früchten in die Haushaltung dienet, gebauet wird. Die Gelegenheit eines Küchen-Gartens soll also beschaffen seyn, daß die Sonne an ihren Strahlen und Wirkungen weder von Gebäuden noch Bäumen, so weit als möglich und nöthig, nicht aufgehalten noch verhindert werde; er soll sowohl der fleißigen Abwart- und Verpflegung, als nothwendigen Aufsicht halber, gleich hinter der Wohnung oder Hoff-Raitz des Haus-Vaters, und wo möglich, gegen Mittag gelegen seyn, damit die kalten, rauhen und scharffen Winde, welche von denen Mitternachtwärts gerichteten Gebäuden merklich aufgehalten werden, denen zeitlich herfür kommenden Gewächsen desto weniger Schaden zufügen mögen. Gedachte Gebäude verursachen auch solchenfalls eine kräftige Reflexion der Sonnen-Strahlen, als welche dergleichen Gewächsen nicht wenig zu statten kömmt. Ist auch der Platz ein wenig gegen der Sonnen abhängig, daß die Regen- und Gewitter-Wasser desto besser ablaufen mögen, so ist es dem Erdreich und denen Gewächsen um so viel dienlicher und erspieflicher. Von der Größe des Gartens kan nichts eigentlich determinirt werden, nachdem ein Haus-Vater viel oder wenig Platz dazu hat, nachdem die Garten-Gewächse an den Mann können gebracht werden oder nicht, und nachdem er selbst viel oder wenig in seine Haushaltung bedarff; diesemach kan er auch nach Gefallen den Küchen-Garten groß, klein oder mittelmäßig machen, jedoch auch dabey ein vernünftiges Absehen auf den Dünger haben, ob er damit besiehn könne, und seine Felder, Wiesen und Weinberge, in Ermangelung desselben, nicht ins Abnehmen gerathen möchten: denn es ist gewiß, daß ein Haus-Vater unter allen seinen Feldern keinen so kleinen Platz hat, davon er so viel Lust und Nutzen zu gewarten, als von einem fruchtbaren Garten; alleine es ist auch dieses gewiß, daß kein so enger Raum unter allen Feldern so gar viel Mist, und so gute Wartung erfordert, als eben der Küchen-Garten, welchen er nie darf in der Brache liegen lassen, wie die Korn-Felder, der aber auch nie so oft misrätet, wie der Wein-Wachs, wenn er nur mit fleißiger Hand, wie sichs gebühret, tractiret und gepfleget wird. Den Nutzen betreffend, so wirfft ein wohl angelegeter, auch gehörig ein- und zugerichteter Küchen-Garten nach seiner Weite mehr ab, als einige andere Gärten; alleine es ist hierbey nöthig, daß man sich desselben recht und nützlich gebrauche, und einem jeden Garten-Gewächse seine ordentliche

E e e

dentliche

dentliche und geziemende Stelle, die ihm am besten anständig, gebe und zueigene, auch dergestalt alles wohl abwarthe, damit man einländische und andere Kräuter zeitlicher bekomme, mithin, weil sie noch rar und seltsam, auch desto mehr daraus lösen könne. Die Gestalt und Form des Küchen-Gartens belagend, so muß man sich solcher halben vornemlich nach der Gelegenheit, oder der Gestalt des Ortes richten; gemeinlich aber macht man ihn länger als breit: also, daß die Breite ohngefähr um die Helffte von der Länge übertroffen wird. Die Abtheilung dieses Gartens darf bey weitem nicht so künstlich seyn, wie ein Blumen-Garten, sondern geschieht schlechter in länglichten Beeten, deren wenig oder viel nach Gelegenheit des Raumes, und der Größe des Gartens angerichtet werden: Die Breite der Beete aber ist insgemein nicht über zwey Ellen: Damit man im Jäten mit der Hand von beyden Seiten bequem auf die Mitte derselben reichen möge. Wo der Platz groß, da kan man einen breiten Kreuz-Gang in der Mitten zum Spazierengehen machen. Die kleineren Steige aber zwischen den Beeten bleiben schmal, etwan anderthalben Schuh breit, oder wie es sonst einem ieglichen gefallen mag. Den Grund und Boden betreffend, so ist bekannt, daß ein schwarzer Grund, der nicht leimicht, freidigt, feinig, noch naß ist, der beste, und allem demjenigen, so darein gesät oder gepflanzt werden mag, sehr anständig und angenehm sey. Weil aber ein Garten, wie gut und fruchtbar er immer seyn mag, mit der Zeit endlich an Kräften abnimmt und träge wird: also muß ihm auch, da es vonnöthen, mit Beschürten wieder geholfen werden, als wurdurch das Erdreich wieder erfrischt, und gleichsam eine neue Kraft ihm einverleibet wird, so daß es nachmahls desto reicher seine Früchte bringet, deren man sonst in Unterleibung dieses entbehren muß. Wo im Küchen-Garten nasser Grund, müssen die Beete etwas höher angeschüttet; und hingegen, wo er trocken, desto tiefer fenn, doch also, daß ihnen iederzeit die rechte Proportion oder Ebenmaaß verbleibe. So kan auch dem unfruchtbaren Erdreich, so dasselbe gar zu leimicht oder zu sandigt wäre, mit Untermischung eines andern und bessern Grundes aufgeholfen werden. Was außer diesem das ganze Jahr über durch alle Monate für Verrichtungen in dem Küchen-Garten vorfallen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici annectirten Land- und Haus-Wirtschafts-Calender die behörige Nachricht zu finden.

Küchen Gärtner, siehe Gärtner.

Küchen Geräthe oder Küchen-Geschirr, begreift alle diejenige Geräthschaft, so man theils zum täglichen Gebrauch, theils auch nur zu gewissen Fällten, jedoch allezeit in der Küche, oder nahe bey derselben in Bereitschaft haben soll. Es ist dergleichen aus verschiedener Materie verfertigt, und bestehet theils aus Zinn, theils aus Eisen, Kupfer, Messing, Porcellain, oder auch schlechtem Thon, theils aus Holz, de-

ren Benennung folgende: Als da sind allerley Schüsseln, große und kleine, tiefe und flache Schalen und Näpfe, nebst den Schüssel Ringen, Aßietten, Commenden, Zeller, sowohl gemeine mit Händen und ohne Hände, als auch Warm-Zeller, Braten-Zeller, mancherley Beeten, Pasteten-Bleche, Kessel, Kannen, Krüge, Flaschen, Leuchter mit ihrem Zugehör, Lampen, Salz-Käffer, Butter-Büchsen, Eyer-Schälgen, Mörser, große und kleine mit Zugehör, verschiedene Brat- und Kohl-Pfannen, Wasser-Kannen und Behältnisse, einige Sortemente Koch-Löffel, Ziegel, Reib-Nische, Casterole, nebst zugehörigen Deckeln und Stürken, Torten-Pfannen, Schartlein zu kleinen Pasteten und allerley Backwerk, Salat- und andere Sieblein, Durchschläge, Trichter, Eßig- und Baum-Del-Ständer, Würz-Büchsen, Bratenwender und Spiesse, große und kleine, gemeine und aufgebogene Stürken zum Abbräunen, Roste, Brat-Böcke, Brat-Speller von Eisen oder Holz, allerley Löffel, als löcherichte Back-Löffel, tiefe löcherichte Feim-Löffel, Nähr-Löffel, Trieff-Löffel, u. s. f. Danks, Fisch-Neissen, Hacke- und Wiegen-Messer, Fleisch-Beilgen, Bratwurst-Bänglein, Salat-Hobel, Hacke-Bret und Zeller, nebst zugehörigen Gekelle, Butter-Stecher, Spick-Nadeln, groß und klein, Licht-Knechte, Feuer-Zangen, Feuer-Haacken, Pfannen-Knechte, Drensfuß, Kessel-Haacken, Blasebalg und Feuer-Webel, Ofen-Gabeln, Ofen-Schaukeln, Feuer-Zeng, Glas-Käumer und Krug-Bürsten, Fleisch- und Fisch-Breter, tiefe hölzerne Schüsseln, Kuldten, Back-Trog, Spültig-Gesäß, Rehrig-Fuß, Ofen-Kohr, allerley große und kleine Sägen oder Zuberz zu Salz, Mehl, Grütze, Graupen und mancherley trockene Früchte darinnen zu verwahren, und was vergleichen mehr. Siehe noch mehr in dem Haushaltungs-Magazin Banormens.

Küchen-Gewächse, sind dreyerley Geschlecht und Arten, als blätterichte, wurzelnde und Frucht-bringende, oder wie man sie sonsten eintheilt, Küchen-Kräuter, Küchen-Wurzeln, und Küchen-Früchte, welche sowohl roh, als gekocht, und dieses theils grün oder frisch, theils aber getrocknet zu Verrichtungen, Beyrichten und Nachrichten in der Speise gebraucht werden. Zu der ersten Art gehören: Basilien, Vorragen oder Burretsch, Cardonen, Dill, Dragun, Endivien, Fenchel, Grevimmer oder Krähen-Fuß, Kerbel, einheimischer und Spanischer, allerhand Arten von Kohl, als Blumen-Kohl, Wersich- oder Savoner Kohl, Rüben-Kohl oder Caulirabi, (Kohl-Kabi) Winter- und Sommer-Kopf-Kohl oder Capres-Kraut, Braun- und Krauser-Kohl, verschiedene Sorten Garten-Kresse, als Sommer-Kresse, Winter-Kresse, gesülte Wiesens-Kresse, Indianische Kresse; verschiedene Arten Lactuce, Koffel-Kraut, Welden, Petersilien, breit Pfeffer-Kraut, Pimpinelle, oder Bibinell, Porruloe oder Bursel-Kraut, Kapungel, Ruckette, Saturnen, Sauerampfer, Sauer-Klee, Spargel, Spinat, Steinbrech &c. Zu

Zu der andern Art gehören Eichorien, Erd-Appffel, Erd-Artischocken, Erd-Eicheln oder Erd-Nüsse, Erd-Wirn, Haber-Wurz, Knoblauch, Lauch, Meer-Kettig, Möhren oder Nothrüben, Pastinac, Petersilien=Wurzel, Radise und Rettiche, Rüben, Rothe Rüben, Steck-Rüben, Rüben-Kerbel, Rüben-Kapuzel, Schalotten, Scorbonera, Selerie, Tarwufeln, Zucker-Wurzeln, Zwiebeln. Unter die dritte Art werden gerechnet: Artischocken, Bohnen von verschiedener Art, Citronen, Citrullen, Coriander, Zucker-Erbisen, Garten-Erdbeeren, Garten-Linsen, Gurken, Küm-mel, Kürbse, Limonien, Lorbeeren, Melonen, Nomeransen, Wachholder=Beere, Garten-Schwämme, Geiss, Türkischer Weizen. Diejenigen Gewächse, welche unter sich in die Erde wachsen und starke Wurzeln gewinnen sollen, als Rettiche, Rüben, Pastinac, Petersilie und dergleichen, sollen um das neue Licht gesät, oder gepflanzet werden; denn alsdann wachsen sie feil lustig, werden auch viel schöner und glatter, als sonst zur andern Zeit, sonderlich wenn der Boden feil tief umgegraben und wohl gebauet wird; was aber über sich treibet, oder ausserhalb der Erden in Kraut, Stengel und Frucht wachsen soll, als Kohl, Kraut, Erbsen und dergleichen, muß im wachsenden, oder um den Vollmond gesät oder gesezet werden, weil es alsdenn viel besser aufschiesset und zunimmet, als wenn es zu contrairer Zeit geschehen wäre. Eine gleiche Meinung hat es mit denen Küchen-Gewächsen, die Saamen oder Frucht tragen sollen, denn ihnen der wachsende und Vollmond viel besser bekommt, als das Widerspiel, so man anders den Saamen und die Frucht vollkommen haben will. Hergegen ist allen andern Küchen-Gewächsen, von denen man nicht begehrt, daß sie in Saamen schießen sollen, solche Beschaffenheit desmonds sehr zuwider, sondern es beliebt ihnen vielmehr der neue und abnehmende Mond, weil sie in solcher Zeit vielweniger in Saamen schießen, als sonst. Mit der Ausfaat der Küchen-Gewächse hat es eine gar viel andere Meinung als mit dem Ausfaen des Getraides; denn insgemein wird nur so viel als man mit den Fingern fassen kan, und auch wohl zum öftern dreyerley Saamen unter einander gesät. Weil aber der Saame vieler, ja der mehrsten Küchen-Gewächse sehr zart und klein ist, als will er auch um so viel desto gleicher eingesät werden, damit er sich nicht allzusehr unter die Erd-Schollen verfallt. Für allen Dingen aber soll der Saamen, welchen man säen will, wohl zeitig, vollkommen und schwer, auch dick und schön von Farbe seyn: Er soll auch, da er gebrochen wird, weissen Kern oder Mehl, aber gar feinen Staub geben: Denn der Staub vom gebrochenen Saamen zeigt an, daß er verdorben und nichts nütze seyn. Es soll auch kein Saame von dem Gefräße oder denen gewöhnlichen Küchen-Gewächsen, leicht über ein Jahr alt seyn, außer der Petersilien-Saamen, welcher ie älter er ist, ie besser er auch zum Ausfaen ist. Aller Saa-

men geräth jedes mahl besser, wenn er bey temperirter oder mittelmäßig warmer Zeit, als bey frostiger, oder allzu hitziger und durrer Witterung gesät wird. Wenn der Saamen aufgegangen, und man findet nöthig, daß einige von denen zarten Küchen-Gewächsen, bey kalten Nächten etwas zu bedecken, so soll die Bedeckung nicht ohnmittelbarer Weise auf die Gewächse geschehen, sondern man soll Reifsig oder rein Stroch darzwischen legen, damit an ihnen nichts verlezet werde. Dergleichen Sorgfalt soll man auch zur Winters-Zeit bey dem Einmachen und Verdecken tragen: Sittemahl die Gewächse leicht verfaulen, wenn den ganzen Winter über Mist darauf liegt. Was zu Anfang des Frühlings aufgedeckt wird, soll nicht so fort ganz bloß gelassen, sondern des Nachts wieder bedeckt werden, wie auch, wenn es die Nothdurfft erfordert, zuweilen am Tage. Die Küchen-Gewächse wollen insonderheit gar reine gehalten, und von allem Unkraut gesäubert seyn: Denn so das Unkraut die Pflanzen überwächset, so hindert es allen Anwachs derselben, dahero man solches unter dem ordentlichen und angesäeten Frucht=Wachs, des Jahres etliche mahl, nemlich so oft es die Nothdurfft erfordert, und zu rechter Zeit ganz rein ausjäten muß. Weil auch manche Gewächse zu diese hervor wachsen, soll gleichfalls immerzu das geringste, daran nicht viel gelegen ist, ebenfalls ausgerauft werden, damit die andern guten Gewächse Raum bekommen, und davor besser gedeihen können. Das Begießen soll nicht mit kaltem Brunnen-Wasser, sondern mit laulichem und ein paar Tage an der Sonne gestandenem, mit etwas Nib- oder Schaf-Mist vermengtem Wasser geschehen; das Regen-Wasser, wenn es vermittelt bequemer Dach-Rinnen gesammelt werden kan, ist das beste, und hat die kräftigste Wirkung, den Pflanzen zu gedeihen und fruchtbares Zunehmen mitzuheilen. Die Küchen-Gewächse sollen endlich auch zu rechter Zeit eingesammelt, und behörig verwahrt werden, insonderheit aber sind alle diejenigen Wurzeln und Kräuter, welche entweder den ganzen Winter durch, oder auch bis über die Helffte desselbigen erhalten und nach und nach verpfeiset werden können, als Cappes-Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Rettiche, rothe Rüben, Steck-Rüben, Spinat, Blumenkohl, Artischocken, (wiewohl diese besser im Felde zuge-deckt verbleiben), Endivien, Eichorien, Cardonen zc. zu Ende des Octobers oder Anfang des Novembers, später oder früher, nachdem die Jahrs-Witterung ist, bey schönem Sonnenschein, trockener Zeit, und wanns Windstill ist, aus den Gärten auszuhelm, und in den Keller oder dem Einfes-Gewölbe behörig zu verwahren, von denen zum Verspeisen gehörenden Gewächsen dasjenige, was am wenigsten bleibt, und etwan die geringste Anzeigung einer Fäulung giebt, am ersten heraus zu nehmen; was das dauerhaftigste auf die letzte zu sparen; was aber im künftigen Frühlung zum Saamen geordnet ist, zur Zeit, wenn die Nacht-Fröße aufgehört, in ein wohl zugerichtetes Land, wo die

Gewächse vor den rauhen Nord-Winden ge-
nußsam gesichert seyn können, hinaus zu setzen,
auch endlich den Saamen, nachdem er früher
oder später reif wird, zu unterschiedenen Zeiten
abzunehmen und zu verwahren. Verschiedene
Küchen-Gewächse: als Lactucke, Kresse, Ker-
bel, Melte, Fenchel, Dille, Gurcken, Kürbse zc.
pflegen so gleich, nachdem sie reif und zeitig
worden, ihren rechten Saamen alsobald zu ha-
ben, und im ersten Gewächse mit sich zu brin-
gen, so daß man denselben nicht allererst auß
neue erzeugen darf. Die Verwahrung des
Küchen-Gesämes muß mit sonderbarem Fleiße,
in reinen und saubern Gefäßen, und an
trockenen und temperirten Orten geschehen,
angesehen demselben nichts mehrers, als die
Feuchte und übrige Wärme zuwider, inson-
derheit aber müssen Gurcken-Melonen-Kür-
biß und dergleichen Saamen noch überdies
wohl verschlossen werden, weil ihnen die Mäu-
se mehr, als andern nachstellen. Weil auch
einige von denen Küchen-Kräutern sich trock-
nen und aufheben lassen, dergleichen Körbel-
Kraut, Petersilie, Rosmarin, Majoran, Sal-
bey u. s. f. Mangolt-Lorbeer, und Vomeran-
gen-Blätter u. d. m. so müssen diese Sachen zu-
vörderst an ihren Stielen oder sonst wohl ge-
reiniget, in Sieben auf den Defen wohl gelinder
Wärme, oder aber in freyer Luft recht abge-
trocknet werden; alsdenn aber kan man sie in
wohl verwahrten Schachteln rein, und von den
Würmern unverfehrt, zum künftigen Gebrauch
aufbehalten.

Küchen-Junge, heisset diejenige Person,
welche in grossen Küchen von dem Koche ange-
nommen wird, entweder nur als ein Handlan-
ger, um Holz und Kohlen zu tragen, Feuer an-
zumachen, Wasser zu holen, und andere derg-
gleichen Küchen-Dienste zu verrichten; oder
auch die Koch-Kunst selbst zu erlernen, da ihme
denn reinlichere Arbeit angewiesen ist, z. E.
Hasen, Hühner und andere Braten zu spicken,
mit dem Backwerk umzugehen, u. a. m.

Küchen-Meister, ist bey einem Hof-Staat
die Person, welcher die Ober-Aufsicht der Küche
anbefohlen, daher ihm zu besorgen obliegt, daß
in derselben alles sauber und ordentlich, nach der
Herrschaft oder des Hof-Marschalls Befehl
ausgerichtet werde. Dannhero lässet er sich
bey dem Anrichten, Auftragen der Speisen und
Besetzung der Tafel finden: Zu welchem Ende
er auch wissen muß, wie sowohl zu ordinären
Speisungen, als zu extraordinären Tractirun-
gen die Tafeln zu besetzen. Er procuriret die
zum Küchen-Etat gehörigen Gelder, führet an
einigen Orten die Correspondenz, wegen der
ausländischen nöthigen Victualien, daß solche
zu rechter Zeit aus der ersten Hand angeschaffet
werden, machet auch wohl den Küchen-Zettel,
und wohnet der Abnahme der Küchen-Rech-
nung ben. Unter ihm stehen die Meister-
Köche, Küchen-Schreiber, Einkaufers, und
alle andere Küchen-Bediente, um zuerst Rech-
nung abzulegen, und Red und Antwort zu ge-
ben. Aus welchen allen erhellet, daß er fleißig,
unermüdet und activ, vornemlich aber im Kü-

chen-Besen wohl erfahren seyn müsse. Siehe
das Haushaltungs-Magazin.

Küchen-Schelle, siehe Bochs-Bart.

Küchen-Schreiber, dessen seine meiste Fun-
ction bey einem grossen Hof-Küchen-Etat be-
siehet bloß in Geld-ausgeben, und der deshal-
ber richtig zu führenden Rechnung. Diese
Gelder empfähet er auf Assignment des Hof-
Marschalls oder Küchen-Meisters, von dem
Hof-Kentz oder Zahl-Meister, gegen gebüh-
rende Quittung, und wendet sie entweder selbst
an zu Erkauffung der Victualien, lieffert sol-
che dem Hof-Speise-Meister gegen Quittung,
oder wenn dieser von den Weimern und Hoff-
Livrauten solche bekommen, produciret er
dem Küchen-Schreiber die darüber geführte
Rechnung, welches alles derselbe in Rechnung
bringt, so daß der Hof-Marschall, oder eine
andere von der Herrschafft darzu befehligte
Person, jedesmahl daraus sehen kan, was
täglich, wöchentlich, monatlich, und endlich
das ganze Jahr über, auf Victualien gewen-
det worden. Bey kleinen Hofhaltungen oder
vertritt dieser zugleich die Stelle des Küchen-
Meisters.

Küchen-Tisch, darunter verstehet man nicht
nur den oben bereits beschriebenen Anricht-
Tisch, sondern auch bey grossen Hofhaltungen
die Mahlgästen, welche vor die untern Hof-
Bediente, Köche und dergleichen verrechnet
werden, davon der Cammer-Tisch noch un-
terschieden.

Küchen-Zettel, Koch-Zettel, heisset eigent-
lich diejenige schriftliche Specification derer
Speisen, die bey einer Mahlzeit zur Tafel ge-
tragen werden sollen. Bey Hof- und andern
dergleichen grossen Haushaltungen ist es einge-
führer, daß der Küchen-Meister, oder an dessen
Stelle der Küchen-Schreiber vor der Tafel den
Küchen-Zettel der Herrschafft einhändige, oder
unter derselben Teller lege, damit dieselbe
gleich bey dem Anfang derselben, die auf ein-
ander folgende Speisen daraus ersehen, und
nach Belieben und Appetit eine Wahl dar-
unter treffen könne. Usser dieser Absicht
aber, haben dergleichen Zettel auch noch we-
senden Nutz, daß vermittelt derselben die
gehaltenen Rechnungen über die Ausgabe der
Victualien untersucht, wie auch die An-
schläge der Mahlzeiten gemacht werden müs-
sen. Im gemeinen bürgerlichen Leben hat
man zuweilen auch in Gebrauch, bey grossen
Anrichtungen, mit Zugiehung des Koches, ei-
nen solchen Küchen- oder sogenannten Koch-
Zettel zu entwerffen, um nicht nur die man-
cherley Speisen zu reguliren, wie sie in ver-
schiedenen Gängen anzutragen, und die Tafel
darnach zu ordiniren, sondern auch mit dem
Koch selbst darüber zu tractiren, und wegen der
Bezahlung deshalber schließig zu werden. Weil
denn diese verschiedene Speisen und Gerich-
te, wie nur erwehnet, entweder nach gewis-
sen Aufgäben, Gängen und Trachten zur Tafel
gebracht, oder auch auf einmahl aufgesetzt, und
in ihrer Ordn. angeordnet werden müssen; so
wollen wir nicht nur zuvörderst die Abtheilung
anföh-

anführen, welche Arten der Speisen nemlich in den einen und andern Gang gemeinlich zu nehmen, sondern es sollen auch zuletzt einige Küchen-Zettel mit beygefüget werden, daraus eine sorgfältige Köchin ersehen kan, wie sie sich in der geschickten Wahl, bey so vielerley Arten und Zurichtungen der Speisen, verhalten müsse, damit sie nicht zwey oder mehr einander widerwärtige Speisen ungereimt zusammen auflese. Es gehören aber gemeinlich zum ersten Gang, Bracht oder Auffas: Ein à la braise, oder gedämpfftes Essen vom Feder- Vieh-Fleisch zc. Wildpret; allerley Beailles und Leckerbisciten, in ordinairen oder farcirten Pasteten; Boudins oder Englische Würste, theils gebrat, theils gebacken, theils gebacken; Capilotaden; Carbonaden; Colelets, mancherley farcirte Sachen; Fische von allerhand Sorten in Sauces, farcirt und gefüllet; Fleisch, geräuchert, geböckelt und frisch; Fricandeaux; Fricandellen; Fricasséen; Grenaden; Grilladen; Grisetten; Hachis; Marinaden; Mierotons; Olypodrigen; Pasteten, warm über schlaane und aufgesetzte, von unterschiedener Gattung; Pain farci; Pain du Veau, und allerley panirte Fleische; Piccadens; Potagen; Poupetons; Poupiettes; frische Zungen; Zugemüse aus Garten-Gewächsen, als Schwämmen zc. Zum andern Auffas zählt man; die à la daubes; Austern; Blanc Mangées; Compotes; Cremes; Eis- oder gefrorne Sachen; Feder- Vieh und Feder- Wildpret; Fische, gebacken und gebraten; Fleisch, jähm und wild; Gebäckens; allerhand Getées; Hirsch-Kolben; Krebsse; marinirte Sachen; Pasteten kalt; Ratons; Rouladen; Salate; Schinken und Keulen, geräuchert; Schnee-Milch; Spreuten; Sülsen, gepreßt und bunt; Truffles in Del; Trufnetten; Vogel = Nester; Würste; geräucherte Zungen. Zum dritten Auffas werden gerechnet: Allerhand Backwerk; als: Pasten; candirte Sachen; weiß überzoane Confecte, wie auch Confituren, nasse und trockene, und dergleichen Zuckerwerk; Conserven, frische Früchte und dergleichen Erfrischungen, womit man meist gleich zu Anfang die Tafel zu garniren und aufzupuzen pfleget. Aus diesen allen lassen sich nun folgende Küchen-Zettel auslesen; als

No. 1 auf 6 Essen:

1. Kräuter- oder andere gute Suppe.
2. Rind-Fleisch mit Kohlrabi.
3. Hechte in Pohlischer Brühe.
4. Kalbs- oder Schöpfs-Viertel gebraten.
5. Rahm-Torte.
6. Salat.

No. 2 auf 8 Essen:

1. Sauerampf-Suppe mit einem Marcks-Knochen.
2. Gedämpfftes Rind-Fleisch mit sauern Rahm und Capern.
3. Entouffade von Tauben.

4. Braunkohl mit Carbonade.
5. Gebratene Hirsch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Hühner.
7. Artischocken.
8. Salat.

No. 3 auf 10 Essen:

1. Potage von jungen Hühnern.
2. Rind-Fleisch mit piquanter Soffe.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Soffe.
5. Farcirte Kalber-Füsse.
6. Gedämpfte Karpffen mit Knoblauch.
7. Forellen, trocken.
8. Torte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens, welches mit der Potage ausgewechselt wird.

No. 4 auf 12 Essen:

1. Potage von alten Hühnern.
2. Rind-Fleisch mit Pastinae.
3. Karaschen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Pastete von Enten.
5. Kumb's-Kraut mit Brat-Würsten.
6. Cathol mit Fricassée-Soffe.
7. } Ragouts.
8. }
9. Krebsse.
10. Entre-mets mit Tellern, worauf allerhand Salat, wird mit der Potage ausgewechselt.
11. Hirsch-Zimmel gebraten, wird mit der 4 ausgewechselt.
12. Capanne und Türkischer Hahn, wird mit 2 abgewechselt.

No. 5 auf 14 Essen auf einmahl:

1. Angeschlagene alte Hühner mit Pomeranzen-Soffe.
2. Gedämpfftes Kalb-Fleisch mit Rahm und Capern.
3. Schüssel-Pastete.
4. Englische Podeni.
5. Junge Hühner mit Mandeln gefüllt.
6. Capanne
7. Wilde Schweins-Zimmel } gebraten.
8. Reh-Wildpret }
9. } Creme { gelb.
10. } } weiß.
11. Aufgelauffener Rüb-Euter-Koch.
12. Englische Schnitt.
13. } Mancherley Salat.
14. }

No. 6 auf 15 Essen auf einmahl:

1. Wilder Schweins-Kopf und geräucherte Zungen.
2. Gepreßte Capannen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Grisettes.
5. Aufgesetzte Pastete.
6. Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Aufgelauffener Apfel-Koch.
9. Tarte.

9. Carteletten.
10. Schmerlen in Serviotten.
11. Karpffen auf Lachs = Art in Serviotten.
12. Hirsch = Wildpret } gebraten.
13. Feder = Vieh } gebraten.
14. } Salat.
15. }

No. 7 auf 16 Essen auf einmahl:

1. Ragour von Reh = Keulen mit Sardellen = Soffe.
2. Enten mit Steck = Rüben.
3. Gefüllte Kälber = Brüste mit Majoran.
4. Fricadee von jungen Hünern.
5. Hirsch = Zimmel angeschlagen.
6. Rebhüner und Vögel } gebraten.
7. Kalbs = und Lamms = Braten } gebraten.
8. Zahmes Feder = Vieh } gebraten.
9. Blätter = Karte.
10. Aufgelauffener Zimmel = Koch.
11. Zucker = Strauben.
12. Zucker = Herbsgen.
13. Frischer Lachs } in Serviotten.
14. Schmerlen } in Serviotten.
15. } Salat.
16. }

No. 8 dito auf andere Art:

1. Gedämpfftes Kalbs = Viertel.
2. Türkische Hünner mit allerley.
3. Pastete.
4. Ragour.
5. Grillade von Tauben.
6. Cotelette farcirer.
7. Gebratene Hirsch = Keule.
8. Dito Capannen, Gans etc.
9. A la daube von Schöps = Keule.
10. Forellen.
11. Gebäckens.
12. Torten.
13. } Italienische Salate.
14. }
15. } Garten = Salate.
16. }

No. 9 auf 18 Essen auf einmahl:

1. } Alte Hünner mit allerley.
2. }
3. Hirsch = Wildpret mit Mandeln und Eibeden.
4. Pastete von Kalbs = Fleisch.
5. Poupeton.
6. Ekouffade von Tauben.
7. Reh = Wildpret } gebraten.
8. Hirsch = Wildpret } gebraten.
9. Gänse } gebraten.
10. Kalbs = Braten } gebraten.
11. A la daube von Türkischen Hahn.
12. Forellen, trocken.
13. Aufgelauffener Gries = Koch.
14. Büchsen = Kuchen.
15. Pistacien = Creme.
16. Rosen = Creme.
17. Italienische Salate.
18. Garten = Salate.

No. 10 auf 26 Essen auf einmahl:

1. } Aufspuz von allerley Gelée.
2. }

3. Rebhüner } gebraten.
4. Fasanen } gebraten.
5. Hirsch = Wildpret } gebraten.
6. Reh = Wildpret } gebraten.
7. Wilde Enten } gebraten.
8. Capannen } gebraten.
9. Umgelegte Hünner mit Petersilien = Wurzel.
10. Junge Tauben mit Artischocken = Borden.
11. Ragour von Kalbs = Milch mit Krebsen und Morgeln.
12. Hechte mit weißer Sardellen = Soffe.
13. Versche, gebacken mit Mandel = Meerrettig.
14. Geficktes Rollet mit durchgestrichener Capern = Soffe.
15. Westphälischer Schinken, roh.
16. Geräucherter Zungen.
17. Mandel = Torten.
18. Auerhahn = Pastete.
19. } Italienische Salate.
20. }
21. } Grillade von Schweins = Füßen.
22. }
23. } Verschiedene Garten = Salate.
24. }
25. } Fricandellen.
26. }

No. 11 auf 14 Essen:

1. Potage von Krebs = Coulis mit einem Krebs = Ester.
2. Gedämpffte Hind = Fleisch.
3. Hechte mit Sardellen = Soffe.
4. Fricadee von jungen Hünern.
5. Ekouffade von Kalb = Fleisch.
6. Spinat mit farcirten Coteletten.
7. Durchgestrichene Erbsen mit gebackenen Bratwürsten im Teig.

Anderer Gang.

8. Mandel = Koch.
9. Reh = Wildpret.
10. Feder = Vieh, zahm und wild, gebraten.
11. Karpffen = Pastete.
12. Ausgeschlagene Schinken.
13. A la daube von Enten.
14. Salate.

No. 12 auf 22 Essen:

1. Potage von Enten braun mit Jus.
2. Potage von grüner Erbs = Coulis, darinne eine gefüllte Kälber = Brust.
3. Englischer Braten mit Soffe von Chasotten.
4. Pastete von Stockfisch.
5. Angeschlagene Kalbs = Keule, darüber eine Soffe von Champignons.
6. Capaun mit Sauerkraut im Backofen.
7. Farcirte Tauben mit Truffen = Soffe.
8. Fricandean.
9. Brändlinge mit Butter und Petersilie.
10. } Weiße Würste.
11. }

Anderer

Anderer Gang

12. Wilder Schweins-Zimmel }
 13. Wildes Feder-Vieh } gebraten.
 14. Sahnes dito
 15. A la daube von einer Kalbs-Keule.
 16. Krum-Hechte.
 17. Citronat = Lorte.
 18. Spritz-Kuchen.
 19. Eyer = Käse.
 20. Pistacien = Creme.
 21. } Salat.
 22. }

No. 13. auf 26 Essen:

1. Potage von ausge schlagenen Capaunen.
 2. Hind-Fleisch angeschlagen wie ein Hirsch-Zimmel, darüber eine braune Sardellen-Sosse.
 3. Aufgesetzte Pastete von Kalb-Fleisch.
 4. Braun = Wohl mit Castanien und geräucherten Gänzen.
 5. Grüne Erbsen, Bohnen, Möhren mit gebackenen jungen-Hünern.
 6. Schwarzer Karpfen.
 7. Gedämpfte Tauben mit Champignons.
 8. } Fricandelle.
 9. }
 10. } Krebs-Mudeln.
 11. }
 12. } Artischocken.
 13. }

Anderer Gang.

14. Entre-mets mit Gelée und unterwechselnden Salaten.
 15. Hirsch Rücken }
 16. Reh-Keulen } gebraten.
 17. Rebhüner
 18. Junge Hünner mit Krebs-Fülle
 19. Gepresster Schinken.
 20. Press-Kopff.
 21. } Oblaten-Kräpffgen.
 22. }
 23. } Pflaumen-Strauben.
 24. }
 25. } Spanische Würst.
 26. }

No. 14 auf 30 Essen:

1. Potage von Tauben.
 2. Potage mit einem gefüllten Hecht.
 3. Gedämpfte Schöps-Keulen mit Steck-Rüben.
 4. Grenade.
 5. Poupeton.
 6. Frische Gans mit Sauerkraut im Backofen.
 7. Durchgestrichene Möhren mit farcirten Coteletten.
 8. Gebackene Karpfen mit Baum-Del-Sosse.
 9. Grillade von Forellen mit piquanter Sosse.
 10. } Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
 11. }

12. } Spinat mit gemachten Morgeln von
 13. } Kälber-Lungen.
 14. }
 15. } Gespicktes Rollet.

Anderer Gang.

16. Entre-mets mit Gelée und Creme in Gläsern.
 17. Wilde Schweins-Keulen }
 18. Hirsch-Zimmel } gebraten.
 19. Rebhüner
 20. Türkische Hähne
 21. Kälber-Braten
 22. Schöps-Viertel
 23. Dytten = Koch.
 24. Büchsen = Kuchen.
 25. } Geräucherte Schöps-Zungen.
 26. }
 27. } Italienische Salate
 28. }
 29. } Garten = Salat.
 30. }

No. 15 auf 34 Essen:

1. Potage von einer gespickten Kalbs-Keule.
 2. Dito von einem gespickten Hecht.
 3. Warme Pastete von Lerchen.
 4. Grilerte.
 5. Grenade.
 6. Braunkehl mit Grillade von Kalbs-Lebern und gemachten Morgeln.
 7. Gefüllte Artischocken.
 8. Farcirte Coteletten mit Citronen-Sosse.
 9. Fricandelle.
 10. Fricassée.
 11. Hirsch-Ohren mit ausgebrochenen Krebs-Schwänzen und Pistacien.
 12. } Krebs-Mudeln.
 13. }
 14. } Grillade von Tauben.
 15. }
 16. } Persche mit Butter-Sosse.
 17. }

Anderer Gang.

18. Entre-mets mit Gelée.
 19. Wilde Schweins-Keule }
 20. Rehe = Wildpret } gebraten.
 21. Rebhüner und Vögel
 22. Türkische Hähne
 23. Schinken-Pastete.
 24. Hirsch-Wildprets-Pastete.
 25. Aufgetauener Möhren-Koch.
 26. Johannis-Beer-Kräpffgen.
 27. Oblat-Kräpffgen.
 28. Mandel = Späne.
 29. A la daube.
 30. Schweins-Kopff.
 31. } Italienische Salate.
 32. }
 33. } Garten-Salate.
 34. }

No. 16. auf 38 Essen:

1. Potage von einem ganzen Lamm, halb gesotten, halb gebraten, im ganzen.
 2. Potage

2. Potage von angeschlagenem Karpffen mit Jus.
3. Englische Pastete von Rind-Gleich mit Lenden-Braten.
4. Geisseite.
5. Farcirte Kälber-Füsse in Papier.
6. Hechte mit Sauerkraut.
7. Mal gebraten.
8. Gedämpfte Enten.
9. Ausgebroschene junge Hühner.
10. } Fricandeau.
11. }
12. } Krebs-Strudeln.
13. }
14. } Artischocken.
15. }
16. } Ragout von Rinds-Gaumort.
17. }
18. } Gebackene Erd-Virnen in Servietten.
19. } Anderer Gang.
20. Entre-mets auf Porcellain-Tellern nebst allerhand Salat.
21. Dito auf Gläsern mit allerhand Gelee und Cremes.
22. Schweins-Kopff.
23. Kasan
24. Rebhühner und Wachteln
25. Türckische Hähne
26. Capaunen
27. Hirsch-Wildpret
28. Reh-Wildpret.
29. } Mandel-Köche.
30. }
31. } Mar-ke-Lörtgen.
32. }
33. } Tortelletten.
34. }
35. } Rohe Schinken.
36. }
37. } Gebraten geräucherter Lachs.
38. }

Wie im übrigen diese angeführte Essen nebst untermenigten Aufsäzen von Conituren und dergleichen Zuckerwerck in angenehmer Ordnung auf der Tafel zu rangiren, und in einander zu richten, damit noch überall genügsamer Raum zu der Gaste Bequemlichkeit darneben übrig bleibe, solches wird unten bey Beschreibung der Tafel-Risse mit einigen Exempeln angewiesen werden, daraus alsdenn ein jeder von selbst nach erfordernden Umständen bey vorfallender Nothwendigkeit eine Aenderung machen, und nach seinem Sinn die Besetzung der Tafel einrichten kan. Siehe auch das Frauenzimmer-Lexicon.

Küchlein, werden die kleinen Hühner genennet, welche von der Gluckhenne noch geführt werden. Siehe Henne.

Kühe-Glocke, Kühe-Schelle, ist eine kleine Glocke von Erzt, dergleichen man an vielen, besonders aber an gebirgigen und Holz-reichen Orten denen Kühen, Ochsen, Kälbern zc. mit einem hölzernen breiten und

weiten Bügel an den Hals hängt, damit man die in denen Wäldern und Bergen verirren und verlohrenen Stücke, wenn sie im Gehen mit diesen Glocken einen Laut machen, desto leichter finden könne.

Kühe-Sirte, siehe Sirte.

Kühe-Kette, ist eine kleine eiserne, an dem einen Ende mit einem Ring, und an dem andern mit einem Wirbel versehene, obngekehrte drey Ellen lange Kette, die Kühe damit in den Ställen anzuhängen.

Kühe-Schelle, siehe Kühe-Glocke.

Kühe-Stall, ist ein wirtschaftliches Gebäude, in welchem die Kühe, insonderheit aber die Melck-Kühe, aufgestellt, eingesperrt, und von dem Gälte-Vieh absondert gehalten werden. Die Kühe-Ställe sind entweder einfach oder doppelte. Die einfachen Kühe-Ställe, darinnen die Stände nur an einer Seite sich befinden, sind nicht nur heut zu Tage bey denen mehresten Bauer-Höfen anzutreffen, sondern auch bey denen Alten eingig und allein im Gebrauch gewesen, wie solches aus dem Columella und Palladio zu ersehen, deren jener die Breite der Kühe-Ställe auf zehn, wenigstens auf neun Schuh sezet, weil solche Maas (welche aus Römischen Schuben besteht, die denen Rheinländischen gleich sind) beydes zum Lager des Viehes, und zum Herumachen weit genug seyn sollte; dieser, nemlich Palladius, erfordert zum Stände zweyer Ochsen oder Kühe acht Schuh, zum übrigen Platz aber noch sieben Schuh. Die doppelten Ställe, da die Kühe in der Mitte desselben also gegen einander gestellet, daß sie die Köpffe einander zusehren, und doch zwischen diesen ein genügsam geräumter Gang übrig bleibe, hinter den Kühen aber auch der nöthige Raum sich befindet: diese sind bey grossen Güttern, da eine starke Vieh-Zucht ist, sehr gebräuchlich, weil man zu einem einfachen Stalle bey vierzig, funffzig, sechzig, achtzig und mehr Stücken Vieh an den mehresten Orten auf die sonst gemeine Art nicht Platz genug würde finden können. Der Gang hat auf beyden Seiten eine Brust-Höhe, damit keine Kuh übersteigen kan, vor derselben aber sind ihre hölzernen oder steinernen rund ausgehöhlten Kuh-Tröge besesiget oder eingemauert, worein ihre Siede oder Brühle-Futter geschüttet, und Gras und Kraut-Blätter ihnen vorgeleget werden; hinter den Kühen muß so viel Platz bleiben, daß man an den Wänden oder Mauern hinter denselben sicher und ungehindert herum gehen kan. Die Höhe des Kühe-Stalls soll wenigstens acht Schuh seyn, und kan bis auf zwölf Schuh hoch sich erstrecken; für die Kühe werden keine unterschiedene Stände, wie für die Pferde, gemacht, weil sie an den Hörnern angehängt einander nicht leicht Schaden thun können. Der Boden wird am besten mit steinernen Platten oder gebrannten Mauer-Ziegeln belegt, und gegen die Wände zu etwas abhängig gemacht, damit

mit bey Reinnmachung des Stalls, das Wasser, als auch sonst die Rüb-Gauche, durch die hier und dar unten in den Wänden gelassene Löcher und Abzuchten, ablaufen könne. Oben in der Decke aber werden Löcher ohngefehr eine halbe Elle ins geierte eingeschnitten, über deren jedes ein von Brettern ebenfalls ins geierte zusammen geschlagener, und an den Fugen wohl verheerter Schlauch, durch die Dach-Wöden bis an die Mehl- oder Habne-Balken, von dar aber bis über den Fort hinaus, von Mauer-Ziegeln, wie eine ordentliche Feuer-Mauer geführt wird, damit der von dem Vieh, besonders aber zur Winters-Zeit, entstehende Brodem, durch diese Schläuche, oder sogenannte Brodem-Röhren, gleich als der Rauch durch eine Feuer-Mauer sich hinaus ziehen könne. Das Siede-Kass, worinnen dem Vieh die Siede oder das Brüh-Futter angemacht wird, stehet an dem einen Ende des Stalls, und hat, weil zur Winters-Zeit durch Eingießung des warmen Wassers ein starker Dampf in dem Stalle erregt wird, ebenfalls eine Brodem-Röhre, an welche unten oberhalb des Siede-Kasses ein hölzerner Rauch-Kana, in der Gestalt, wie man dergleichen in Küchen zu haben pfleget, angehängt wird. Weil auch, der Siede halber, immerzu viel warm Wasser nöthig ist, und durch Hin- und Herschleppung desselben viel Zeit, die sonst zu etwas anders angewendet werden könnte, zugebracht, und wenn die Madde das Wasser in die Pfanne und aus derselben in den Stall tragen, vieles davon durch ihre Unvorsichtigkeit unnützlich verpflanzet und versudelt wird, als ist man auf ein Mittel bedacht gewesen, diese Unbequemlichkeit abzustellen, und das Wasser pur und allein durch eine Person in die Pfanne, und aus derselben, wenn es heiß worden, in das Siede-Kass zu bringen. Wie solches ins Werk zu stellen, und auch sonst über das ein vollkommener Rüb-Stall nach aller Bequemlichkeit anzulegen, zeigt der Tab. V befindliche Grund-Riß von einem auf vierzig Stücke Melck-Rühe eingerichteten gedoppelten Rüb-Stall, nebst dem sogenannten Vieh-Haus, Hofmeisterei und Gesinde-Stube, ingleichen der Grase-Kammer; worzu folgende Erläuterung dienlich seyn wird:

- A. Ist des Hofmeisters und Gesinde-Stube.
 B. Ist des Hofmeisters, oder wo dergleichen beym Gute nicht vorhanden, der Käse-Mutter-Schlaf-Kammer.
 C. Ist die Küche, darinnen vors Gesinde gekocht, und das Wasser vor das Vieh in der Pfanne warm gemacht wird.
 D. Ist die Speise-Kammer, in welche man so gleich aus der Küche kommen kan.
 E. Ist der vertieft Milch-Keller, über welchem eine Milch-Kammer, darinnen die Käse-Banck oder Quark-Korb nebst dem Wolken-Kass und andern Milch-Geräthe; in diese beyden Gemache kommt man gleich aus der Gesinde-Stube.

F. Ist das Vorhaus.

G. Ist die Treppe in das obere Theil des Gebäudes.

H. Ist die Mäde-Schlaf-Kammer,

I. aus welcher bey I ein mit einem eisernen Gitter verwahrtes Fenster in den Rüb-Stall gehet, damit die Mäde besser leichter hören können, wenn bey Nacht-Zeit ein Stück Vieh sich los macht, oder eine Kuh kalben will, oder sonst etwas darinnen pafiret.

K. Sind die beyden Thüren, welche aus dem Vorhaus und der Grase-Kammer in den Rüb-Stall gehen.

L. Ist der Rüb-Stall auf vierzig Stücke Melck-Vieh.

M. Sind drey Thüren, so aus dem Rüb-Stall in den Vieh-Hof gehen, durch welche das Vieh aus- und eingetrieben, und der Mist durch die Mäde aus dem Stall auf die Mist-stäcke geschafft wird.

N. Ist die Grase-Kammer, darinnen der Stampf-Trog, in welchem Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen vor das Melck- und Mast-auch wenn dessen genug vorhanden, vor das Gälte-Vieh mit der Kraut-Stampfe klein gemacht und zertampft wird, nebst denen Treber-Kufen seinen Platz hat.

O. Ist eine Bekammer, darenin Rüben, Kraut, Möhren, und anderes, vor das Vieh, verschlossen werden kan, damit nicht ieder-man darüber laufen und davon wegnehmen möge.

P. Ist eine Pumpe oder Plumpe, welche auf beyden Seiten und vorn heraus bey

Q. drey Schläuche oder eingezapfte hölzerne Röhren hat, durch welche das Wasser heraus läuft: Wenn man aus einem von diesen dreyen Schläuchen Wasser haben will, so müssen iederzeit zween davon verstopft werden. Will man aber die im Ofen der Gesinde-Stube eingemauerte Pfanne voll Wasser haben, so muß man erstlich die drey Schläuche an der Pumpe mit ihren Stöpfeln genau genug verstopfen, hernach immer darauf los pumpen, da denn das Wasser aus dem Ständer der Pumpe in die darenin gezapfte, und mit

R. bezeichnete Röhren, so unter der Erde liegen, und durch das Vor-Haus F bis an den in der Küche C hen.

S. befindlichen und hart an der Pfanne auf die Röhren aufgesetzten Ständer, aus diesem aber, vermittelt eines kurzen Schlauches in gedachte Pfanne läuft

T. Ist eine stehende Röhre oder Ständer ohne Schlauch, welcher kaum zwen oder drey quer Finger weit von dem Ständer S. auf denen, mit

V. bemerkten, nach und in den Rüb-Stall gehenden Röhren, eingezapft ist. Auf diesen Ständer T wird ein hölzerner Trichter, wie man in denen Brauhäusern und Kellern zum Bierfüllen brauchet, gesteckt, und von einer Maad so viel warmes Wasser aus der Pfanne mit einer Belte eingeschöpft, als man

weiß, daß man zur Siede nöthig hat, da denn das Wasser durch gedachte Röhren V in den Ständer,

W. und aus diesem durch einen Schlauch in das Ven

X. stehende Siede-Faß läuftet. Also daß man nicht mehr als eine einzige Person zum Plumpen und Einschöpfen nöthig hat.

Y. Bedeuten die auf beyden Seiten der Plumpen befindlichen Wasser-Tränck-Tröge vor das Vieh und

Z. die eingemauerten feineren Fress-Tröge der Rübhe.

Durchgehends ist zu merken, daß die Rübhe-Ställe zur Winterszeit warm, den Sommer über kühl, iederzeit trocken, hell und lüftig, räumlich und sauber seyn, und dahero, wie oben bey den Rübhen erwehnet, zum oftern ausgemistet, bey warmen Wetter mit Wasser angeschwemmet, und damit es bald wieder darinnen trocken, die Fenster und Thüren offen, und die Luft durchgelassen, insonderheit aber die abscheulichen Spinnweben, oder Kancker-Gespinnste, welche von vielen abergläubischen Haus-Rüthern, als eine bey der Vieh-Zucht besonders glückliche Sache, mit allem Fleiß geheget werden, abkehret und ausgerottet werden müssen, weiln diese Spinnen-Hecken dem Vieh zu keiner Gesundheit, dem Futter zu keinem Saltz, dem Stall und der Haus-Wagd zu keinem Ruhm, und denen hinein sehenden zu keiner Annuß dienen. Im Salsburgischen ist der Gebrauch, daß man denen Rübhen und Ochsen nicht ausmisset, man führe denn den Dünger stracks auf das Feld, wie sonst insgemein mit dem Schaaf-Mist zu geschehen pfleget. Sie streuen aber dabey dem Vieh sattfam unter, damit dasselbe auf diesem linden Lager eine gute und sauffte Rübhe habe, welche noch überdies damit vermehret wird, daß man denen Rübhen und Ochsen, wenn sie liegen, unter dem Hals und Kopf mit der Streu gleichsam einen Volster unterleget. Das Futter wird ihnen in Kuh-Fassen, ohne Krippen und Kausfen vorgegeben. Und bey dieser Wartung sollen die Rübhe stark, fett und sehr Milchreich werden. Man will aber diese Gewohnheit, was das seltene Ausmisten anbetanget, anderer Orten nicht annehmen, die Fütterung aus den Kuh-Kässern aber ist unter denen Bauern sehr gebräuchlich, welche denen Rübhen das Brüh-Futter oder die Siede darinnen versehen, das trockene Futter, als Stroh, Heu und Grummet aber, denenselben in Krippen, oder an deren stat in Kausfen vorlegen, weil sie entweder das Vermögen nicht haben, steinerne oder auch nur aus starkem Eichen-Holz gebauene Tröge anzuschaffen, oder aber die darauf gehenden Unkosten scheuen. Kan ein Haus-Vater es so weit bringen, daß er gewölbte Rüb- und andere Vieh=Ställe hat, so wird er nicht nur in Feuers-Gefahr, da das losgemachte und ausgesagte Vieh gerne wieder zurücke in die brennende Ställe läuft, den augenscheinlichen Nutzen finden, sondern es wird

auch solches seinen Böden, die er über den Vieh-Ställen hat, um ein großes vorräthlicher seyn, altermassen die darauf verwahrte Frucht oder Fütterung von dem Brodem und in die Höhe steigenden Gestank nicht dumpfig und übelriechend wird.

Rübe-Strick, ist ein ohnachsähr drey Ellen langer Strick, mit einer Schleife an dem einen Ende, damit das andere durchgezogen werden könne, versehen, womit die Rübhe bey denen Bauern, an stat der Ketten, in denen Ställen angehänget werden.

Rübhe, Rübhe-Schiff, Rübhe-Stock, ist ein ablang viereckiges Gefäße oder Behältniß, gleich einem seichten Kasten, deren man an vielen Orten, zwey bis drey gleichsam Stufenweise über einander stehen hat, damit man das Bier, wenn es in den Kessel oder in der Braupfanne genugsam gekochet hat, darein heben, und nach Nothdurft, ehe es in den Gähr-Bottich oder Bier-Kassen (wie mans einiger Orten nennet) gebracht wird, darinnen abkühlen lassen könne. Dieser Rübhen oder Rübhe-Schiffe werden sonst gemeinlich drey über einander gerichtet; weil aber nicht in allen Bran-Häusern so viel Platz darzu vorhanden, es wäre denn, daß man ein neues anlegte, da man sich der Höhe halber schon darnach richten könnte. Will man nun wissen, wie groß ein jedes solcher Rübhe oder Rübhe-Schiffe seyn soll, muß erstlich die Zahl der Viertel oder Eimer, die solche halten sollen, und denn die Tiefe des Biers, wie es in der Rübhe lieget, bestimmet werden. Gesthet man, man wolle, daß ein Rübhe-Schiff acht Viertel Bier Dresdner Maas in einer Tiefe von neun Zoll halten solle, so würde dasselbe im Lichten sechs und eine Viertel-Elle oder zwölf und einen halben Schuh lang, vier und eine halbe Elle oder neun Schuh breit und drey Viertel-Elle oder achtzehn Zoll, alles nach der Leipziger Elle gerechnet, tief genug seyn. Sollte aber das Bier also zu tief liegen, und man wolle es, zu schleuniger Abkühlung nur sechs Zoll tief haben, und nichts desto weniger den Halt der acht Viertel heraus bringen, so würde das Rübhe-Schiff im Lichten sieben Ellen lang, sechs Ellen breit und funfzehn Zoll tief. Derorstalt hielten zwey solche Rübhe-Schiffe über einander sechszehen Viertel, und bliebe in jedem obenher noch sattfamer Raum, welcher sodenn noch wohl drey Viertel darüber einnehmen könnte, daß das Bier gleichwohl weit genug unten liege. Nach Nürnberger Maas hält eine Rübhe von zwölf Fuß lang, neun Fuß breit, und anderthalb Fuß tief, wenn das Bier neun Zoll hoch drinnen stehet, vier und zwanzig Eimer. Soll aber das Bier nur sechs Zoll hoch darinnen stehen, und die Rübhe doch von gleichem Gehalt seyn, so muß dieselbe im Lichten neun Ellen oder achtzehn Fuß lang und zwölf Fuß oder sechs Ellen breit, oder aber sechzehn Fuß lang und dreyzehn und einen halben Fuß breit, jedes mahlen aber funfzehn Zoll tief seyn, damit über der Tiefe des Biers allezeit noch neun

neun Zoll Höhe übrig bleibe. Die Kühlen sind von guten Föhren oder Kiefern Pfosten auf das accuratere zusammen gespündet, und außen herum mit Zwingen versehen, damit die Pfosten so wohl an dem Boden als an denen Seiten dergestalt genau zusammen getrieben werden können, daß nicht ein Tropflein durchdringen vermag. Sie stehen auf eichenen Gerüsten, unter welchen man den Raum zum Füll-Lager anwenden kan. Wenn nun das Bier, nachdem es genug und gehörigend gesotten hat, auf diese Kühlen oder Kühl-Schiffe gebracht worden, muß es dafselbst abgebrochen, das ist, mit langen Stangen, an welchen vornen durchlöcherete Bretlein angemacht sind, auf- und abgerühret werden, bis es verlangter maffen, genugsam abgekühlet. Hierauf öffnet man den Hähnen oder Zapfen an der untern Kühle, welche nächst bey dem Gähr-Bottich ist, dergestalt, daß das Bier entweder unmittelbar durch das mehlsene an den Hähnen angemachte Wende-Rohr (so sich, wie an denen Feuer-Sprizen, hin und her wenden lassen muß) in den Gähr-Bottich läuft, oder man hänget unter das Rohr eine Rinne, durch welche das Bier in den Gähr-Bottich, er siehe gleich wo er wolle, lauffen kan. Wenn nun das untere Kühl-Schiff leer, wird der Zapfen in dem obern geöffnet, aus welchem denn das Bier in das untere Kühl-Schiff, und aus diesem in den Gähr-Bottich läuft. Wo dergleichen Kühlen, oder Kühl-Schiffe nicht gedrücklich sind, hat man etliche so genannte Kühl-Döden, oder Kühl-Kasse, welche man absonderlich im Sommer nur zur Hülffte anfüllet, und also das Bier darinnen abkühlet.

Kühn, siehe Riehn.

Kühn-Baum, oder Kühn-Föhren, siehe Föhren.

Kühn-Rus, siehe Riehn-Rus.

Kühn-Schroten, siehe Ginst.

Küllen, siehe Laniniden.

Kümmel, ist dreyerley Sorten: Garten-Kümmel oder Römischer Kümmel, Feld- oder Wiesen-Kümmel, und Schwarz-Kümmel. Der Garten- oder Römische Kümmel, der auch Pfaffen-Kümmel, Kramer-Kümmel oder Welscher Kümmel, genennet wird, hat eine weiße und dünne Wurzel, aus welcher ein anderthalb Spannen hoher mit vielen Neben-Zweigen besetzter Stengel kommt. Die Blätter sind fast dem Fenchel-Kraut gleich, jedoch kleiner und kürzer. An den Gipfeln der Stengel und Zweige gewinnt er schöne Dolden oder Kronen, wie der Fenchel, mit vielen Blümlein, darauf folget der Saamen, welcher aus grossen länglichen grauen Körnern, die eines starken lieblichen Würz-Geruchs und etwas bitteren und scharffen, jedoch dabey angenehmen Geschmacks sind. Er wächst in warmen Ländern, als in Egypten und andern Africantischen Provinzen, auch in der Insel Maltha, allwo man noch eine kleinere, weiße und dem

Anis ähnliche Art hat, die von einem süßem Geschmack ist. Bes uns in Deutschland wird er nur zur Lust in denen Gärten gebauet, und der beste Saame davon häufig aus Italien zu uns gebracht. Er dienet wider das Bauch-Grimmen, Winde und Blähungen, wehret den kalten Flüssen, und ist eine treffliche Haupte-Stärkung. Etliche Tropfen von dem aus diesem Saamen destillirten Del in einem Löffel voll weissen Wein, oder andern Getränke eingenommen, ist sehr gut wider das Grimmen und Leibwehe, so von Kälte und Winden verursacht wird. Auf den Nabel gestrichen, hat es gleiche Wirkung; und wenn es auf den Nabel des Hauptes geschmieret wird, vertreibt es den Schwindel und steuret den kalten Flüssen. Der Feld- oder Wiesen-Kümmel, so auch Karbe, Karre, oder Garven, Matten-Weg- oder Speise-Kümmel, genennet wird, hat hohle knöpfige Stengel, so bey zwey Ellen hoch werden. Die Dolden oder Kronen blühen weiß, und bringen hernach den Saamen, welcher um ein merkliches kleiner, als der vorhergehende ist. Er wächst zwar wild auf denen Wiesen und Feldern, wird aber auch in den Gärten gebauet. Er hat in einer Haushaltung seinen vielfältigen Nutzen, indem er unter das Brot gebacken, unter die Quark- und Biesen-Käse vermenget, auch an Fleisch, Fisch und andere Essen, denenelben einen lieblichen Geschmack zu geben, auch ein Brantwein, der sonderlich denen Blähungen widerstehet, davon gebrannt wird, um welches Übels willen man auch die warmen Bier-Küfer mit Kümmel erfunden hat. Die Wurzel, wenn sie noch zart und frisch ist, kan man wie Petersilien an allerhand Fleisch kochen, oder auch zum Salat wie die Zucker-Wurzeln gebrauchen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, und als eine gute Magen-Stärkung gebraucher, reiniget die verschleimte Brust, und stillt das Reissen im Leibe. Das daraus gezogene Del, ist ebenfalls zu allen diesen Zufällen nützlich zu gebrauchen. Der schwarze Kümmel, hat einen hohen Stengel, grüne zerschnittene Blätter, weiße oder bleich-blaue Blumen, und bringet in einem Knopff einen kohl-schwarzen Saamen; dieser, wenn er gut, soll diet-förig, eines guten scharffen Geruchs und Geschmacks seyn; er stärcket das Haupt, wehret dem Schwindel, stillt das Bauch-Grimmen, und ist vortreflich gut wider die wütenden Hunds- und anderer giftiger Thiere Bisse. Die Wurzel stillt das Bluten, wenn sie zerbitzen und in die Nase gesteckt wird. Den Hünern streuet man schwarzen Kümmel unter andern Futter vor, damit sie desto besser legen.

Kümmere, heisset bey der Jägeren ein Hirsch, welcher, wenn er an seinem kurzen Widpirt, durch einen Schuß oder auf andere Weise verletzet wird, sein Gehörne ganz außser der Zeit wirfft, und verecket oder schläget, auch nicht förmlich wieder aufsetzet, sondern nur kurze und krumme Eaden bekommt.

Kümmere-

Kümmerlinge, heisset man an einiffen Orten des Reichs, die gar kleinen sogenannten Pfeffer-Gurcken, siehe Gurcken. Sonst aber bedeutet es auch ein im Wachsthum begriffenes Thier, welches sehr im Wachsen zurück bleibet.

Kün, siehe Kiehn.

Kün-Baum, Kün-Föhren, siehe Föhre.

Küniglein, siehe Caninichen.

Kün-Rus, siehe Kiehn-Rus.

Kürbis, Kürbs, ist eine nützliche Garten-Frucht, welche so wohl in der Küche, als zur Arznei gar nützlich zu gebrauchen ist. Sie sind so wohl der Gestalt, als ihrer Grösse nach, sehr unterschieden. Die gemeinsten und bekanttesten bey uns sind: Der grosse platt-runde Kürbis mit weissen Blumen; der grosse runde Kürbis mit gelben Blumen und rauhen Blättern. Der lange oder Trompeten-Kürbs; der Flaschen-Kürbs, welchen man von verschiedener Grösse hat. Ferner giebt es grosse Französische gemarmorirte, mittelmäßige oder Holländische runde gemarmorirte. Die grossen langen grünen Französischen. Die Warzen-Kürbse, welche auswendig voller Puckeln oder Warzen, inwendig aber Gallbitter sind. Die von ihrer Gestalt also genannte kleine Stern-Kürbse, Pomeranzen-Kürbse; kleine Birn-Kürbse und andere mehr. Ihre Schale ist hart, anfänglich grün, hernach weis, gelb oder fleckig. Man pflanzet die Kürbs-Kerne im Zunehmen des Monden im halben April an einem luftigen Ort, wo sie ein gut Theil Sonne haben können, in ein gutes feuchtes Erdreich, welches mit kurzer Mist-Erde wohl gedünget und zugerichtet ist. Wenn man versauften Mist aus heimlichen Gemächern haben kan, ist ihnen solches sehr vorrädlich, und werden die Kürbse weit grösser dabon. Der Saamen oder die Kerne müssen vorhero einen halben Tag eingeweicht seyn, und nachgehends fleisig begossen werden: Denn die Kürbse haben diese Natur, daß sie keine Feuchtigkeit zu überflüssig bekommen können. Bey heissem trockenem Wetter müssen sie alle Abend aus einem Teiche oder Graben wohl begossen werden: Denn das kalte Brunnen-Wasser ist ihnen schädlich. Wer sie nicht alle Tage begiessen will, der setze nur einen kleinen Napff mit Wasser an die Wurzel, lege einen wollenen Lappen, der vorhero durchaus genetzt ist, mit einem Ende darein, mit dem andern Ende aber an die Wurzel, also, daß sich die Feuchtigkeit fein zu derselben ziehen kan, und wenn der Lappen das Wasser heraus gezogen hat, muß der Napff allemahl wieder voll gegossen werden. Wenn sie anfangen zu wachsen, und ihre Früchte sich sehen lassen, so muß man über zwey der grossen nicht an einem Rancken lassen, die andern soll man alle abnehmen, damit dieselben desto arger werden können. So man auch die Rancken vornen an der Spitze abnimmt und aufhält, werden die Kräfte alle in die Frucht gehen, und dieselbe desto grösser werden. Unter die et-

was erwachsenen muß man Ziegel-Steine legen, solchenfalls werden sie an der blossen Erde nicht unformlich werden, sondern auch desto besser zeitigen können. Man muß sie auch bisweilen umkehren, damit das unterste Theil auch von der Sonne bestrahlet, und auf diese Art gleichfalls reiff werden möge; jedoch muß man behutsam damit umgehen, daß der Stiel nicht abgeheth. Was die kleinen Kürbse, auch Flaschen- und Stern-Kürbse anbelanget, als welche gerne an warmen Sonnen-reichen Orten wollen gepflanzt seyn, muß man solche an einem Zaun oder Wand an einem Geländer auf- und in die Höhe ziehen, weil sie an der Erde nicht so wohl fortkommen als die grossen. Wenn die Kürbse recht reiff, müssen sie mit dem Stiel abgeschnitten, und nicht alsobald in die warme Stube gebracht, (sonderlich die grossen) sondern so lang, bis es anfängt, zu gefrieren, in einer luftigen Kammer oder andern temperirten Ort, auf trockene Bretter ieder besonders hingelegt, oder, wenn sie nicht reiff geworden, bey Tage an die Sonne gestellet werden, bis man sie nach und nach verspeiset, da denn der Saame heraus genommen, und vor den Mäusen wohl verwahret wird, welcher sich drey Jahr lang hält, ehe er verdirbt. Einen Kürbis grösser, als andere zu machen, soll man einen jungen wählen, der einer Faust groß ist, und in demselben, neben dem Stiel einen dreyeckigten Spund ausschneiden, ein frisches Senff-Korn hinein stecken, und den Spund wieder darauf thun, dieser verwächset mit der Zeit, und das darein verborgene Senff-Korn kommet auch zum Wachsthum, und treibet oder schwellt den Kürbs also auf, daß er seine natürliche Grösse zum wenigsten doppelt erlanget, doch bleiben dieselben nicht so lang, als die andern. Man hält davor, daß die Kerne, die in den Kürbsen in der Höhe wachsen, lange und subtile Kürbse, die in der Mitte grobe und dicke, und die im Grunde breite Kürbse hervor bringen. Ausser dem aber ist bekannt, daß ihnen ihr natürlicher Wuchs verändert, und sie, wenn sie im besten Wachsen, durch Vindes und dergleichen in mancherley Forme gebracht, auch in deren Schale Figuren nach Gefallen eingeschnitten werden können, die sich bey dem völligen Wachsthum nach Verlangen darauf präsentiren. Aus denen grossen, sonderlich denen Flaschen-Kürbsen machet man, wegen ihrer harten und festen Schalen Trinck-Geschirre, oder brauchet sie sonsten, wenn sie groß sind, zu Gefässen, allerley darinnen zu verwahren. Wenn man auf der Reife ein Pferd mit Saft aus Kürbis-Blättern bestreuet, sollen ihm die Fliegen und Bremsen nichts thun können. Die Kürbisse sind wässerig und kühlend, geben eine schlechte und nicht allzu gesunde Nahrung. Aus denen grossen wird gemeinlich mit Milch ein Mus gekocht; die Sterne und andere kleine Kürbisse aber, werden der Länge nach in etwan zwey oder drey Finger breite

Stücken

Stücken zerschnitten, die Kerne heraus gehan, und die äussere Schale herunter geschnitten, die Stücke im Wasser weich gekocht, solches davon abgeseigt, dagegen eine Fleisch-Brühe daran geossen, und mit Ingber und Pfeffer wohl abgewürzet, oder mit untermenater Semmel und Eiern, guten Rahm und Gewürze in einer Sorten-Pfanne gebacken; oder mit Fleisch-Brüh, Eiern, geriebenen Parmesan-Käs und Gewürze ein Suppe davon gemacht, welche mit ein wenig in Del oder Butter gerösteter Petersilie bestreuet wird. Man pfleget auch aus gesotenen Kürbissen, mit Butter, Eiern und Petersilie Klöße zu machen. Die äussersten jahren Schossen an den Kürbis-Stengeln bricht man ab, wo sie am weichsten und artesten sind, brühet sie, läset dieselben in einem Durchschlag sauber abtropfen und kalt werden, und macht sie mit Baum-Del, Eßig, Salz, und ein wenig Pfeffer zu einem Salat an; man kan sie auch warm mit einer Fleisch-Brühe, so mit Muscaten-Blüte, Pfeffer, Ingber und Salz gewürzet ist, oder mit Butter, wie eine Spargel-Brühe zurichten. Aus Kürbissen wird auch folgender Gestalt ein Brot gebacken: Man nimmet nemlich großbauchichte runde und wohlreiffe Kürbisse, schneidet sie in viel dünne Schnittlein, nachdem die auswendige harte Schale vorherho weggeschnitten, und auch das inwendige Weiche mit dem Messer sauber abgeschabt worden, wirfft solche in einen Kessel mit siedendem Wasser, und läset sie darinnen kochen, denn wenn sie eine gute Zeit siedet, verlieren sie den grassichten widrigen und unannehmlichen Geruch und Schmack, und werden lieblicher und besser; wenn sie nun zu einem Nus gekocht sind, druckt man sie mit den Händen durch ein Sieb, damit die noch etwan unzerkochten, holzigten Theile zurücke und abgesondert bleiben müssen, darnach mischet man darunter das dritte Theil Mehl, und machet Brot daraus, wie sonst; dieses Brot hat eine gute Kraft zu nähren, und ist so dauerhaft, als immer ein Brot seyn mag, iedoch schmeckt es besser und lieblicher, hat auch ein besseres Ansehen, wenn es frisch, als altbacken ist. Zwen besondere Nutzbarkeiten sind nicht zu vergessen. Man kan aus Kürbissen ben gelindem Feuer und Umrühren einen schönen süssen Saft siedet, welcher nicht nur dicke wie ein Syrup, sondern auch endlich gar zu Zucker, welcher erst wie Honig-Zucker wird, gesotten werden kan. Wenn er schön weiß raffinirt und zu einer völligen Härte gesotten werden könnte, als welches noch zu versuchen und zu erfinden ist, so würden wir solcher Gestalt unsern Zucker selbst haben, und wenigstens der gemeine Mann, an stat des fremden Gewächses, dafür iezo so viel Geld aus Deutschland, indem auch der geringste Bauer Zucker brauchet, geführt wird, diesen Kürbis-Zucker brauchen können. Den süssen Saft brauchen einige Bauern, die es als ein Geheimniß halten,

wirklich, um ihre Kuchen und Breye zu versüßen. Wenn man nun die Kerne, ehe man sie stecket, vorher in Milch oder nur Wasser, worinne Zucker zerlassen ist, weichet, so werden sie von Natur desto süßer. Die andere Nutzbarkeit ist diese: Aus denen Kernen, wenn man ihrer eine Menge sammet, kan man ein vortreflich schönes und überaus süßes Mehl machen, welches noch viel besser als das Kraft-Mehl ist, und zu allerhand gebackenes, wie auch zu sehr delicatem Gemis gebrauchet werden kan. Ein Haus-Birt, welcher nicht immer nur alles bey denen alten Löchern bleiben läset, sondern immermehr Nachricht von denen Wirkungen seiner Früchte einzuziehen, und durch Versuche zu erhalten trachtet, wird so wohl hier, als bey allen andern Dingen, immermehr Nutzen entdecken können. Und eben das ist eine Haupt-Keuel der Wirtschaft, das man immer auf Verbesserungen sehen misse. Hästen die Alten solches nicht aethan, woher wüsten wir iezo schon so vieles? Endlich ist auch noch etwas von dem medicinschen Nutzen der Kürbisse zu gedencken. Aus dem Sagmen, der einer von denen vier grossen kühnenden Saamen ist, wird in denen Apotheken mit Pappel- und Erdbeer-Wasser eine Milch oder vielmehr Milch-Wasser gemacht, welches alle febrilische Hitze löset, die Nieren- und Lenden-Schmercken stillet, das Brennen des Urins vertreibet, und den Schlaf befördert. Das von unreiffen Kürbissen verfaultes Wasser, wird entweder äußerlich mit leinen Tüchlein über hitzige Geschwulsten geschlagen, oder wider die grosse Hitze in Fiebern innerlich gebraucht, und etliche Loth davon getruncken. Durch den Rauch von denen angezündeten Kürbissen, können die Rücken und ander dergleichen Ungeziefer aus den Gemächern vertrieben werden. Die frischen Kürbis-Blätter über die Brüste gelegt, machen denen Weibern die Milch verfehen. Von denen Citrullen und Coloquinten, so beydes Arten von Kürbissen sind, ist bereits an gehörigem Orte Erwähnung geschehen.

Rütthe, siehe Rötthe.

Rütt, suche Ritt.

Rütt, werden an einigen Orten ein Volk Rehühner genemmet.

Rütten, siehe Rvitten.

Kummet, Kommet, Kumm, ist ein von zweyen krummen, unten etwas breiten, oben aber schmälern, und denen Däsen-Hörnern gleich geschweifften Stücken Holz (welche dahero Kummeter-Förner genemmet werden) zusammengesetztes und von dem Sattler mit aus gestopftem Leder oder Leinwand ausgebundenes Pferd-Zeug, welches man denen Zug- und Acker-Pferden um den Hals hängt, damit sie weil vorren in denen auf beyden Seiten eines ledern Kummets befindlichen eisernen Ringen die Brust-Ketten, an diesen aber die Halt- oder Deichsel-Ketten, (womit die Pferde an die Deichsel gespannt werden) besetzt sind, an denen

deuten

denen Seiten aber, die Stränge mit denen Seiten-Blättern oder Reit-Scheiten, so an die Ort-Scheite der Waage geschleift sind, sich befinden, ihre Hälse im Ziehen nicht beschädigen mögen, welches doch zuweilen geschieht, wenn nemlich die Kummte nicht gut andrassen, oder nicht sattfam mit Wolle und Haaren ausgeklopft oder gefüllet sind. Die leinernen oder mit Leinwand überzogenen Kummte, welche die Pferde nicht so leicht drücken und brennen, als die ledernen, werden vor die Aker-Pferde gebraucht, und daher Aker-Kummte, die ledernen aber Fahr-Kummte genennet. Oben auf dem Kummte zwischen denen Kummte-Hörnern, ist eine lederne Decke aufgenähet, welche verhindert, daß das Regen-Wasser das Kummte nicht durchneze; und wird die Kummte-Kappe genennet.

Kumpfs-Kraut, wenn man von dem weissen Sommer- oder Winter-Kopff-Kohl, oder sogenannten Cappes-Kraut, kleine Häupter in vier oder mehr längliche Theile oder Stücke schneidet, dieselbigen in Wasser kochet, und hernach, wenn sie kalt worden, in kleine Käfflein mit Salz, Kümmel, Dille, Wachholder-Beeren ic. einleget und gähren läset, so heisset solches ein Kumpfs-Kraut, welches hernach in Küchen bereitet, und als ein gut Essen aufgetragen wird.

Rundel-Kraut, wird in Oesterreich ein Qwendel oder Feld-Poley genennet. Siehe Qwendel.

Kundschaft, ist ein Wort, welches Sachen anzeiget, darauf in der Wirtschaft sehr zu sehen. Denn überhaupt heisset es so viel als andern bekant seyn, und wiederum viele Bekantschaft haben, und viele Leute kennen, die uns in unsern Wirtschafts-Geschäften und in unserm Verkehr mit Diensten, ihrem Credit, ihrer Freundschaft, ihrer Recommendation, ihrem Zeugniß, mit Geldeswerth und Geld dienen, und bey denen wir wieder unsere Güter an den Mann bringen müssen. Wie solches aber nicht nur ehrliche, und zu diesem allen geschickte Leute seyn müssen: also erlanget man solche Kundschaft seiner Seits durch einen ehrlichen Wandel durch gute Waare und Arbeit, durch Geschicklichkeit, durch Freundschaft, durch Reisen, durch Correspondenz, durch gute Bedienung, durch Verbesserung und Verbergung seiner Fehler, durch freundlichen, höflichen und gefälligen Umgang, durch Liebes-Dienste, durch Verschämtheit die Menschen zu präsen, und endlich überhaupt durch gute und ordentliche Wirtschaft, die aber auch der Geitz und Wucher nicht verhaft macht; daher man siehet, wie der Geitz, der Hochmuth, die Wollust und Verschwendung in der Wirtschaft so viel schaden. Hiernächst aber so heisset Kundschaft auch dasienige Zeugniß und Attestat, welches das abziehende Gesinde von seiner Herrschaft wegen ihres Verhaltens und der Endschaft ihres Dienstes erhalten, die neue Herrschaft

aber vor allen Dingen verlangen muß. Sonderlich wird bey denen Gesellen der Handwerker ihr Attestat, so sie nach dem jüngsten Kaiserlichen Mandat von denen Meisterbrüchern der Handwerker haben müssen, auch die Kundschaft genennet. Bey Barbier-Stuben aber heisset die Anzahl derer Barbier-Gäste die Kundschaft, ja diese werden Kunden genennet.

Kunst, heisset eigentlich eine besondere und nicht allen gemeine Geschicklichkeit des Leibes, die vermittelst einer natürlichen und erlangten Fertigkeit einer erkennenden Kräfte, sonderlich aber einer lebhaftigen Empfindung und Einbildungs-Kraft, durch einigen Unterricht, vornemlich aber durch lange Übung entliehet, um gewisse Bewegungen, die andern Menschen nothwendig, nützlich und angenehm sind, zu machen, und dadurch allerhand künstliche Werke und Veränderungen in körperlichen Materien zuwege und herfür zu bringen. Es bestehet also die Sache nicht so sehr in einer speculativischen oder blossen scharfsinnigen Erkenntniß, als vielmehr in der Ausübung und in einer wirklichen geschickten Arbeit, welche nur eine gemeine Erkenntniß der Dinge erfordert. Indessen da es doch auch Arbeiten giebt, die eine scharfsinnige Erkenntniß zum Grunde haben, dieses aber die gelehrte Erkenntniß heisset; so kan man sie überhaupt in gelehrte und gemeine Künste, welche letztern nur eine gemeine Erkenntniß voraussetzen, eintheilen. Von beyden giebt es eine grosse Menge. Nur muß man als ein Wirt dabey auch sehen, ob sie Brot bringen. Denn die brotlosen Künste achtet ein Wirt nicht. Ja unter denen nützlichsten Künsten muß man eine oder mehr von solchen erwählen, dazu man sich nicht nur ausnehmend geschicket, sondern die auch vielen Leuten dienlich und angenehm, überhaupt aber nicht von göttlichen und menschlichen Gesetzen verboten sind. Eine oder mehr Künste also verstehen, ist ein Grund andern zu dienen, und der natürlichste erste Weg, anderes Vermögen zu erlangen. Daher von einer guten Kunst gesagt wird, sie habe einen güldnen Boden. Die Handwerker sind von denen Künsten noch unterschieden. Denn ob wohl Handwerker sind, bey welchen eine Kunst dazu kommt, die desweges künstliche Handwerker heissen; so sind doch die übrigen hieher nicht eigentlich zu ziehen, und werden deshalb gemeine Handwerker genennet, die aber deswegen nicht verächtlich sind. Unter solchen kan nun zwar ein und anderer Meister besondere schöne Arbeit vor andern machen, und deswegen ein künstlicher Meister, gleichwohl aber noch kein Künstler im eigentlichen Verstande heissen. Mit denen Handwerckern ist auch meistentheils, weil sie leicht und von vielen getrieben werden können, da denn einer den andern verderbet, ein Monopolium oder Propolium oder die Innungs-Rechte verknüpft. Allein, weil eigentliche Künste schwer, und sich nicht vor jedern schicken, so sind dieselben, das mit

mit es nicht an Leuten darinne fehle, sonderlich wenn sie sehr nöthig und nützlich sind, insgemein frey. Am allermeisten aber nennet man die gelehrten Künste aus diesem Grunde freye Künste. Bey denen andern aber hat die Deutsche Zünfts-Sucht meistens neuen Handwerks-Zwang zum grossen Schaden derer eigentlichen Künste bey uns eingeführt.

Kunst, siehe Wasser-Kunst.

Kupffer, wird unter die schlechteste Metalle gezählet, so man nebst dem Eisen, Stahl und Zinn und Bley in der Wirtschafft häufiger als Gold und Silber nöthig hat. Es bestehet aus Schwefel, Vitriol und Quecksilber, führet auch sonst insgemein etwas Gold bey sich, ist daher das geschmeidigste, kan im übrigen nicht als bald in Fluß gebracht werden, sondern glüet lange im Feuer, und werden daraus wie von andern Metallen verschiedene Praeparata gemacht. Wenn man ihm also einen Zusatz von Zinn giebet, da ohngefehr zu einem Centner Kupffer ein Viertel Centner Zinn zu rechnen, und dieses zusammen schmelzet, so entsethet ein vermischt Metall, daraus man Canonen, Mörser und dergleichen zu gießen, auch solches Glocken-Speiße zu nennen pfleget u.a.m. Einige theilen dasselbe daher in schwarzes, rothes und gelbes ein, davon ist das erste nicht so sauber und reine als das andere, das dritte aber ist das mit andern Metallen vermischte. Das meiste wird aus Kiesen und andern Ersten geschmolzen, das wenigste aber findet man gediegen, und zwar in nicht allzugrossen Körnern, die als Tröpflein an den Ersten hangen. Die bekanntesten Dexter, wo selbiges gearaben wird, sind Italien, Dänemarek, Schweden, Ungarn, Pohlen, Böhmen, Oesterreich und Deutschland, unter diesen ist das Schwedische, wo man es haben kan, das beste, sonderlich zum bauen; das Ungarische ist noch etwas feiner, und wird daher in Münzen gebraucht; das Italiänische, wie auch das Lothringische giebt jenen nicht viel nach, das Deutsche aber wird vor das geringste gehalten. Wenn nun das Kupffer von seiner Unart, wie auch von Silber und Bley auf den Seigers-Hütten geschieden worden, nennet man es Gar-Kupffer, da es denn auf den Kupffer-Hämmern in eiserne Ziegel gegossen, und ein solcher Guß ein hart Stück geheissen wird, welche Stücke man hernach abpuchet, das ist, kleiner hauer, um Kessel und dergleichen Sachen daraus zu machen, oder sonst zerchrotet, und zu allerley Gebrauch ins kleine bringet. Was unter dem Schlag von Kupffer abspringet, davon wird das grobe, so wie breite dünne Schiefer abspringet, Kupffer-Schlag, das zärrere und noch dünnere aber Kessel- oder auch Kupffer-Braun genennet. Wenn das Kupffer roset, entsethet eine grüne Farbe, solche findet sich theils in den Kupffer-Gruben, wo an die Steine, so etwas Kupffer halten, sich dergleichen anhänget, theils auch an das Gar-Kupffer sich anleget und davon herab schaben lässet, wenn es vorher so san-

derlich mit Eßig oder einer scharffen Materie geneset worden, und diese Farbe heisset Kupffer-Grün. Aus diesem Metall werden sehr viel, sonderlich bey einer Haushaltung ganz unentbehrliche dauerhafte Gefässe, und dergleichen Geräthschafft verfertigt.

Kuppel, Koppel, Hunde-Kuppel, sind zwey Hunde-Hals-Bänder, welche mit Ketzen an einander gefüget sind, damit ie zwey und zwey Jagd-Hunde, wenn man ihnen solche um den Hals geschlalt, mit einander laufen und beisammen bleiben müssen.

Kuppel Jagd-Hunde, bestehet bey der Deutschen Jageren aus drehen, bey der Französischen aber nur aus zwehen. Man braucht auch an stat Kuppel, das Wort Strick. Also sagt man: Mit einem Strick oder mit zwehen Stricken Wind-Hunden aus Hasen-Heken reiten: das ist mit drehen oder mit sechs Wind-Hunden re. Es wird aber deswegen also genennet, weil allezeit drey Hunde mit dem Hek-Niemen oder Hek-Strick zusammen gehalten oder gekuppelt werden.

Kuppel Pferde, heisset eine gewisse Anzahl Pferde, von drehzen, vierzehen, funffzehen, auch mehr oder weniger Stücken, welche mit Stricken in gewisser Weite hinter einander gebunden sind, also das des andern sein Zaum oder Halfter an des vordersten seinen Schweiff fest gebunden, und so fort, dahero, wo das erste hingezogen oder geritten wird, die andern alle folgen müssen. Solchemnach heissen Kuppel-Pferde diejenigen, so aus einer solchen Kuppel gekauft worden.

Kuppel, Koppel, bedeutet auch eine Gemeinschaft, die zwey oder mehrere an einem Dinge haben; also heisset eine

Kuppel- oder Koppel-Jagd, wenn ihrer zwey oder mehrere die Jagd mit einander gemeinschaftlich besitzen. Es wird aber die Kuppel-Jagd auf verschiedene Art und Weise exerciret, und zwar entweder also, das zum Exempel ihrer zwey sich des Jagens reciproc oder gegen einander bedienen, und Cajus in des Titii, und hinwiederum Titius in des Cajii Waldung und Revieren jaget; welches gemeinlich auf den vermenaten Feldern und Gärten geschiehet; oder aber, es hat Titius in des Cajii Waldung das Mit-Jagen, hingegen aber Cajus darff sich desselben in des Titii Waldung nicht gebrauchen. Man findet auch Kuppel-Jagden, das ihrer zwey, nemlich Cajus und Titius in des Mevii, als eines dritten Revier, die Jagd zugleich haben, ohne das dieser mit jagen darf, als welchem solcher Gestalt nur das Eigenthum des Grund und Bodens, nebst der Jurisdiction oder Obrigkeit zugehoret. An einigen Orten, besonders aber in Thüringen, wird es mit denen Kuppel-Jagden also gehalten, das, wenn Barthelomäi vorbey ist, niemand seinen Nachbarn, oder denjenigen, der mit ihm zu jagen hat, fragen darf: ob er jagen wolle oder nicht, sondern wer eher kommt, der hat den Vortheil zum Jagen,