gen, und wenn gleich sein Grentz = Nachbar kommt, so muß er doch, als der letzte, weichen, wenn er, als der erstere, nur ein Garn angebunden hat. Wiewohlen es auch anderer Orten in einigen Stücken anders gehalten, und dabey dieses observiret wird, daß, wenn gleich ihrer zwey oder mehrere eine Kuppel = Jagd mit einander gemein haben, mithin iedweder besonders, ohngehindert des anderen, Jagen und Weydwerck treiben darff, iedennoch zu Herbst = Zeiten, und nach der Wein = Lese, das erste Jagen von allen Theilen sämtlichen, auf zuvorher beschehene nachbarliche Vergleichung, verrichtet, und was davon gefangen, in so viel Theile, als Personen sind, denen die Kuppel = Jagd zustehet, ausgetheilet wird.

**Kuppel = Fischerey**, heisset eine Fischerey, zu welcher zwey Nachbarn gleich berechtiget sind. Sie wird in wilden Fisch = Wassern, Seen, Flüssen, Bächen ꝛc. woran dies = und jenseits eine andere Herrschafft mit ihren Gütern stösset, exerciret, und ist fast gleicher Art mit der Kuppel = Jagd.

**Kuppel = Netze**, ist ein leichtes Wild = Garn, welches im Busen sechzig gute Schritte stellet. Die Leinchen, davon ein solches Garn gestricket wird, sind neunfädenig oder neunschäfftig, in der Dicke einer Trommel = Leine, aus recht klarem ausgehechelten Hanff geschlagen. Die Maschen oder Schmassen kommen sechs Zoll ins Gevierte, und ist ein solches Garn sechzehen solche Schmassen hoch; die Knoten werden über der Rück = Banck dichte zugezogen. Die Ober = und Unter = Leinen kommen von zwantzig Faden, wiewohl dünner, als an einem schweren Wild = Garn. Am Gewichte kommet ein solches Kuppel = Netze über anderthalben Centner, und an Gelde ohngefehr auf sechzehen Thaler zu stehen. Es kan dasselbe auf einem grossen Haacken, von drey Ellen lang, gar füglich von zwey Mann, welche auch einander im Aufstellen und Fangen helffen können, getragen werden.

**Kuppel = Trifft und Kuppel = Weide**, oder **Mit = Weide**, ist eine Trifft, Hut oder Weide, worauf zwey oder mehr Dorffschaften oder Gemeinden ihr Vieh zu treiben, zu hüten und zu weiden berechtiget sind. Es entstehen solche Trifften noch aus der alten Deutschen Verfassung, da wenig Land zu Acker angebauet, und kein Mangel an Weyde, ja da alles Land in Ansehung der Vieh = Zucht gemein war. Es ist aber nunmehro eine sehr verderbliche Sache in der Vieh = Zucht, und zu wünschen, daß dieselbe abgeschaffet, die Trifften aber getheilet würden. Man kan hiervon D. Künolds oeconom. experimentalem nachsehen.

**Kurtzes Wildpret**, ist ein Jäger = Terminus, und werden von ihnen die Geilen oder Hoden eines Hirschen also genannt.

**Kutsche**, heisset insgemein ein vierrädriger Wagen, der mit einer Decke oder einem so genannten Himmel versehen, im übrigen aber nach der Absicht, zu was vor einem Gebrauch er nemlich dienen soll, zusammen gebauet und ausgeputzet ist, und eben dahero auch unterschiedene Benennung bekommt. Denn ein anders ist eine Stadt = oder vielmehr Staats = Kutsche, so man auch eine Carosse zu nennen pfleget, die vielmahls auf das zierlichste und allerprächtigste gebauet; ein anders ist ein Reise = Wagen oder Post = Kutsche, die schon stammhafftig und auf die Dauer, darneben aber doch nicht gar zu schwer gemacht seyn muß; ein anders ist eine gemeine oder sogenannte Mieth = Kutsche, und denn eine Land = Kutsche, die mit vielen Gütern bepacket werden kan. An allen muß befindlich seyn, ein gutes, tüchtiges, wie auch wohl proportionirtes Gestelle, und auf demselben ein bequemer Kutsch = Kasten, der entweder unmittelbar auf die Bäume des Gestelles befestiget, oder mittelst starcker Riemen in die Schwebe zwischen das Gestelle gehangen wird.

**Kuttel = Flecke, Kuttel = Wamme**, siehe **Kaldaunen**.

**Kybitz**, suche **Kibitz**.

**Laab, Lab, Laff, Lupp, Käse = Häute, Käse = Laab, Renne, Rogen**, heisset eigentlich die in dem Magen eines Sog = Kalbes befindliche Säure, oder die annoch unverdaute Milch, so das Kalb von der Mutter gesogen, ehe es noch was anders genossen, als welche auf gewisse Art zugerichtet, die Milch gerinnen macht, daß man Käse daraus verfertigen kan. Es wird aber das Laab folgender Gestalt zubereitet: Man wäschet den Kälber = Magen sauber aus, und liest die darinnen befindliche Milch = Körner oder Klöschen heraus, klaubet die Haare davon, und wäschet sie auch fein rein, saltzet hernach den Magen ein, und lässet ihn drey Tage im Saltze liegen; siedet ferner fünf oder sechs Eyer, bis sie hart sind, hacket sie klein, und menget sie mit den Milch = Klöschen unter einander, thut auch ein wenig Mehl darunter, saltzet es, und knetet es wohl durch einander, füllet es wieder zusammen in den eingesaltzenen Magen, und hänget solchen ohngefehr drey Wochen in den Rauch, und nach diesem, wie sonst ein geräuchertes Stücke Fleisch, in die Lufft, daß er nicht stinckend oder madicht werde. Am einfältigsten aber geschicht es, wenn man in den zubereiteten Kälber = Magen süssen Quarck füllet, ihn mittelmäßig presset, und wie einen Käse trocknen lässet. Ein solcher Laab = Sack hält sich überhaupt nicht viel über ein Jahr. Es ist aber kein Zweifel, daß man nicht auch andere Vieh = ja Kuh = it. zur Schaafs = Milch Schaafs = Mägen brauchen könne. Will man nun die Milch stellen oder läben, das ist, gerinnen machen, davon unten gehandelt wird, so schneidet man ein wenig davon in einen Löffel voll Milch, und giesset es unter die andere Milch, von welcher der Rahm oder die Sahne abgenommen worden, so gerinnet sie in kurtzer Zeit: Denn rühret man es

es um, daß es keine Matten werden, und leget es sodenn in die Käse-Näpffe. Oder: Man nimmt den ausgewaschenen eingesaltzenen Magen, und streifft ihn an ein Holtz, daß er in der Lufft hart treuget; siedet ein Töpffleiu voll Saltz-Wassers, lässet es kalt werden, schneidet ein Stücklein vom getreugten Magen, wirfft es in das kalte Saltz-Wasser, und nimmt sodenn einen Löffel voll von diesem Saltz-Wasser, da das Stücklein Magen innen lieget, und giesset ihn in die Milch, und kan man damit ein groß Faß voll Milch läben. Hat man weniger Milch, so nimmt man nur einen halben Löffel voll. Eine andere Art, das Laab zu machen, ist diese: Erstlich muß man die Milch-Klümpergen aus dem Kälber-Magen sauber heraus klauben, und durch ein härenes Sieblein schlagen; hernach nimmt man drey Löffel voll schönes Weitzen-Mehl, zwey frische Eyer, einen Rahm-Löffel voll süssen Milch-Rahm, item zwey Löffel voll Birken-Wasser, und drey Löffel voll Brantewein, rühret diese Stücke alle durch einander, und saltzet dieselben wohl: Nimmt hernach eine gantze Muscaten-Nuß, Muscaten-Blüthe, Pomerantzen-Schalen und Blätter, Limonien-Schalen und Blätter, Lorbeer-Blätter, drey Lorbeern, Bertram, Petersilien, Körbel-Kraut, ein wenig Schwartz-Wurtzel, Roßmarin, zerschneidet diese Kräuter und Gewürtze alles gar klein, mischt es unter die vorige Materie, und füllet diese hernach in den ausgewaschenen Kälber-Magen, welchen man hierauf in den Rauch-Fang hänget und übertrocknen lässet. Von diesem Laab darff man nicht mehr, als einer welschen Nuß groß abschneiden, und in warmes weichen, wenn man Milch damit läben will. Etliche treiben den Magen, wenn er behörig gewaschen, und von denen Haaren gereiniget worden, mit einer, erst von der Kuhe kommenden, warmen Milch ab, nehmen Lorbeer, Muscaten-Blüthe, Saffran, Pfeffer, Ingwer, schimmlichtes Brot, Pomerantzen-Schalen, gebähetes Brot und Brantewein darunter, fassen alles zusammen wieder in den Magen, und hängen solchen auf. Noch auf eine andere Weise wird ein gutes Laab bereitet: Wenn man drey oder vier Kalbs-Mägen, darnach man viel Laab haben will, und drey oder vier Kützlein- oder Zicklein-Mägen nimmt (oder so man deren nicht so viel haben kan, nur einen oder zwey, denn das Laab wird besser davon, bekommt auch einen bessern Geschmack) dieselben wohl reiniget, wäschet und einsaltzet, hernachmahls wenn die Mägen eine Zeitlang, bis man nemlich so viel, als man braucht, zusammen gebracht, im Saltze gelegen, solche klein zerhacket, die Milch-Körner nebst einer gleichen Hand voll trockener Brosamen von einem neugebackenen Brote, eben so viel Gersten-Mehl und eine Hand voll Saltz darunter menget, und gleichfalls mit zerhacket, so ist das Laab fertig: will man denn noch etliche Nessel-Wurtzeln oder wilde Negeleins-Wurtzeln darunter nehmen, weil die Käse davon farben und bald abzeitigen, muß man solche nicht gar zu lange darinnen lassen. Dieses Laab muß in einen glasirten Topff gethan, unten und oben gesaltzen, und an einen feuchten Ort gesetzet werden. Andere, so die Käse gerne blau haben wollen, auch daß sie sich bald färben und nicht madigt werden, nehmen den Magen von einem Kalb, thun die Milch heraus, waschen solche, wie auch den Magen, schön aus, und hacken es ganz klein. Hernach lassen sie neugemolckene Milch zusammen gehen, daß es Maden setzt, weichen ferner verschimmeltes Brot in Milch, so lange, bis man es zerdrücken kan, und mischen hierauf alles zusammen. Weiter nehmen sie nach Gedünken, langen Pfeffer, Pomerantzen-Schalen, ein paar Muscaten-Nüsse, oder, wenn sie groß sind, nur eine, um einen Pfennig Alaun; auch ein wenig Hefen, und gestossene Lorbeeren, nebst fünf Blätlein, alles wohl zerschnitten und zerstossen, darunter, saltzen es wohl, giessen ein halbes Nösel guten starcken Brantewein daran, rühren alles zusammen genugsam durch einander, und verwahren es in einem neuen Topff zum Gebrauch. Wenn man Milch läben will, darf man nur einer Hasel-Nuß groß davon nehmen. Man braucht das Laab hauptsächlich bey der annoch lautern Milch, welche noch nicht angefangen hat, zu gerinnen und zusammen zu lauffen, wie manchesmahl die Milch zu thun pflegt. Bey starcken Vieh-Zuchten, wo man der Milch viel hat, braucht man gar kein Laab, sondern es wird nur die Milch den Sommer durch auf dem Küchen-Herd, wo man vor das Gesinde kocht, von dem Feuer etwas entfernet, im Winter aber an den Ofen in der Gesinde-Stube gesetzet, da sie von der Wärme von selbsten gerinnet; die Milch zu den süssen Käsen, ingleichen zu den Schaaf- und Ziegen-Käsen aber, wird ordentlich geläbet. Etliche giessen nur ein wenig Saltz-Wasser in die Milch, und hängen sie über ein gelindes Feuer, damit sie allmählich gewärmet und nur laulicht werde, denn wenn man sie zu heiß macht, so wird der Quarck zu spröde und zu zähe. Die Holländer brauchen nur Spiritum Salis. Siehe das Wort Käse, vom Holländischen Käse-Machen. Andere hingegen giessen ein wenig Saltz-Wasser und ein wenig Wein-Essig in die Milch, bringen sie aber zu keinem Feuer. In dem Toscanischen oder Florentinischen pfleget man an stat des Laabs zu denen Käsen die Artischocken-Blüthen zu gebrauchen; an andern Orten läbt man die Milch, daraus man Käse machen will, mit dem

**Laab-Kraut.** Dieses Kraut hat kleine, dünne, gerade, runde und knotigte Stengel, welche mit schmalen glänzenden Blättern dergestalt versehen sind, daß ihrer fünf bis sechs, auch bisweilen mehr, um die Knoten herum stehen. Die Blumen, welche längst an denen Zweigen, und an dem Gipffel derselben traublicht und in grosser Anzahl hervor kommen, sind weiß von einem Stücke, denen Klebkraut-Blumen gleich, in vier Theile ausgeschnitten. Seinen Nahmen hat es von seiner Wirckung, indem es die Milch läbet oder gerinnen macht, wenn es darein geleget wird. Es wächst an dürren

dürren ungebauten Orten, neben den Wegen und Zäunen.

**Laberdan**, ist ein Fisch, der dem Cabeliau gantz gleich kommt, daher man sich wegen dessen Zurichtung in allen, wie bey dem Cabeliau verhalten kan.

**Labyrinth**, siehe Irr-Garten.

**Lachen-Knoblauch, Scordien, Wasser-Bathenig, Wasser-Knoblauch**, ist ein Kraut, welches an feuchten schattigten Orten wild wächset, aber auch, um seines Nutzens willen in der Artzney, in die Gärten verpflantzet wird. Es hat viereckigte, braune haarigte Stengel, und an denselben zwey und zwey weißlichte, rauhe, gekerbte Blätter, zwischen welchen kleine röthlichte Blümlein herfür kommen, denen ein kleiner am Geschmacke bitterer, am Geruche aber dem Knoblauch gleichkommender Saamen folget; die Blätter haben gleichen Geruch und Geschmack. *Valerius Cordus* hat zuerst dieses Kraut vor das rechte Scordien in Deutschland angegeben, welches vorhero von den Italiänern aus der Insel Creta gebracht, und von ihnen um vieles Geld hat erkauffet werden müssen. Dieses Kraut, welches im Junio und Julio blühet, und alsdenn zum Gebrauch gesammlet werden muß, ist einer warmen, trockenen, zertheilenden, reinigenden und Schweiß-treibenden, auch der Fäulung und allem Gifft widerstehenden Eigenschafft. Im Wein oder Wasser gesotten und übergeleat, reiniget die Wunden und heilet vortrefflich, insonderheit alte Schäden, faule Geschwüre, und den kalten Brand. Die Blätter mit scharffem Eßig oder Rosen-Wasser übergeleget, lindert die podagrischen Schmertzen. Alle davon präparirte Artzneyen, als das Wasser, welches zu Anfang des Junii gebrannt werden muß, der Syrup, der Extract, das Saltz und die Latwergen, wovon das Diascordium Fracastorii insonderheit gerühmet wird, sind wider die Pestilentz, gifftige Fieber, Pocken, Masern, und alle anfällige Kranckheiten vortrefflich gut zu gebrauchen. Das Wasser und der aus dem Safft zugerichtete Syrup, tödten die Würmer bey den Kindern, so man ihnen bisweilen ein paar Löffel voll eingiebt. Die Latwerge hilfft in Magenweh, rother Ruhr, Husten und Lungensucht.

**Lachs, Salm**, ist ein Piscis anadromus oder zurück gehender Fisch, welcher aus dem Meer weit in die Ströme hinauf steigt, und wenn er daselbst gelaicht, seinen Weg wieder zurücke in das Meer nimmt. Sein Kopff und Maul sind nicht gar groß; in dem letztern hat er viele und scharffe Zähne; er ist starck vom Leibe, auf dem Rücken dunckelblau, an den Seiten aber lichter und glantzend, am Bauche gantz weiß, und mit schwärtzlichten Puncten hin und wieder besprengt. Er hat eine weisse und Knochenharte Zunge; am Bauche, wie auch auf dem Rücken, etliche starcke Floß-Federn, am Kopff aber auf ieder Seite vier Blut-rothe Kiefen oder Fisch-Ohren; sein Fleisch ist rothgelblich oder Leib-Farb, feist, wohlschmeckend und nahrhafft, aber etwas hart zu verdauen, dahero es für schwache und kränclichte Leute nicht dienet, wenn es aber in einen jungen starcken Magen kommet, und daselbst wohl verdauet wird, so giebet es reichliche Nahrung; insonderheit werden die jungen Lächslein, so nur etwa einer Spannen lang, vor sehr niedlich und gesund gehalten; hingegen sollen, der gesaltzene Lachs sowohl, als der geräuchörte, desto ungesunder seyn, wenigstens erfordern sie einen guten Magen. Gegen den Winter gehen die Lachse aus dem Meer, damit sie laichen können, in die süssen Wasser und Ströme, und zwar vornemlich in die Weichsel, Oder, Elbe, bis über die Saal und Mulde, unter welchen die Elb-Lachse vor die besten und schmackhafftigsten gehalten werden; ingleichen in die Weser, in den Rhein, und in die Mosel, ja auch bey uns herum, zu Dessau in die Mulde, welche Ströme insonderheit dem Lachs einen angenehmen und gedeylichen Aufenthalt geben, massen die in solchen Flüssen gefangene an gutem Geschmack alle andere übertreffen; dahingegen diejenigen, so in der Schelde, Themse, Loire und Garonne gefangen werden, denenselben an Güte bey weitem nicht beykommen. Wenn sie laichen wollen, machen die Weiblein in den Sand auf den Grund des Stroms kleine tiefe Gruben, die sie mit Steinen wohl verwahren, damit das Wasser ihren Rogen, welchen sie in Erbsen-Grösse in diese Gruben legen, und mit Sand wieder zudecken, nicht zerstreue: Und ob gleich die Wasser fallen, auch die Gruben vertrocknen, soll doch derselbige nicht verderben, sondern in dem Frühling bey wachsendem Wasser lebendig werden. Die Jungen, so daraus erwachsen, gehen, ehe sie jährig werden, dem Meer wieder zu, und kommen, wenn sie zu einer ziemlichen Grösse gelanget, von neuem dem Strom entgegen wieder zurücke. Durch dieses Austreten verlieren sie ihren rohen Meer-Geschmack, und sind im Majo bis um St. Johannis am besten zu geniessen: Denn gegen ihre Laich-Zeit werden sie magerer, und bekommen viele braune und gelbe Kupffer-Flecke, welche von einigen vor eine Kranckheit gehalten, und mit den Finnen der Schweine verglichen, auch dahero das Verspeisen dergleichen Kupfer-Lachse zu solcher Zeit unterlassen wird. Sie gelangen zu einer ziemlichen Grösse, so daß sie zwanzig, dreyßig, auch wohl bisweilen viertzig Pfund schwer gefangen werden, und sind dabey eines so harten Lebens, daß auch das Hertz etliche Stunden, nachdem es aus dem Fisch genommen worden, sich noch beweget. Einige machen in Benennung dieser Fische diesen Unterscheid, daß sie solche im Frühling und Sommer Salmen, im Herbst und Winter aber Lachse nennen, ja etliche wollen gar aus den Salmen eine gantz besondere Art Fische machen. Sie werden theils in den Reussen und Garnen gefangen, theils zu Nacht-Zeit bey angezündeten Fackeln, mit Geeren, Dristacheln oder Aal-Gabeln gestochen, am besten aber und ohne die geringste Mühe bekommt man sie in denen, vornemlich dieser Fische halben, auf den Flüssen gebauten Wehren oder Fängen. An etlichen Orten haben die Fischer

scher den Gebrauch, daß, wenn sie ein Weiblein in dem Netze fangen, sie selbiges an ein Seil binden, da denn das Männlein, welches wegen seines krummen Schnabels oder Haackens, den es am Unter-Maule hat, ein Haacken-Lachs genennet wird, demselben bald nachfolget, und sich ebenfalls fangen lässet. Der Lachs wird auf vielerley Art zugerichtet, und zwar frisch, nachdem man ihn auf gemeine Art gerissen, und nach Gefallen in Stücke zerschnitten, auch sauber ausgewaschen, entweder aus dem Saltz wohl abgesotten, und hernach warm oder kalt mit Wein-Eßig begossen; oder man setzet in einem Kessel Wasser, Wein und Eßig aufs Feuer, wirfft ziemlich viel Saltz darein, thut auch gantze Würtze, als Ingwer, Pfeffer, Muscaten-Blüthen, Nelcken, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Zwiebel-Scheiben ꝛc. darzu, und wenn es kochet, so leget man den Lachs, welcher Stückweise an höltzerne Spießlein angestecket seyn muß, hinein in den Kessel, und lässet ihn ziemlich einkochen, aber nicht zu jähling, als einen Karpffen sieden, und wirfft noch ein Stück Butter, als eine welsche Nuß groß daran. Wenn er nun genung gesotten, richtet man solchen an, schlägt ihn in eine Serviette ein, und giebt Wein-Eßig oder Citronen dazu. Er kan auch in Stücke zerschnitten, mit Butter bestrichen, mit Würtz-Nelcken mäßig gespickt, auf dem Rost gebraten, und hernach wie eine Grillade bereitet; oder aus Baum-Oel oder Schmaltz gebacken, und auf die Art, wie bey den Forellen angedeutet worden, mariniret, oder aber in eine Pastete geschlagen werden. Wer aber des frischen Lachses entbehren muß, bedienet sich des eingesaltzenen und geräucherten. Von dem ersten kommt jährlich in denen See-Städten sehr viel an, aus Moscau und Schweden, Finnland und der Orten; der letzte aber wird häuffig aus Pommern gebracht; wiewohl Hamburg und Bremen ebenfalls viel Lachse giebet, unsers Orts ist dermahlen der Dessauer der vortrefflichste. Wenn man einen Lachs räuchern will, muß man solchen am Rücken aufreissen, den Kopff entzwey spalten, und mit Saltz, welches ein wenig mit Salpeter vermenget worden, einsaltzen und ein paar Tage liegen lassen. Hernach nimmt man breite Späne, so auf beyden Seiten spitzig, und spannet damit den Lachs aus, hänget ihn also in Rauch, und wenn er etliche Tage gehangen, so bindet man ihn mit Papier zu, und lässet ihn weiter gar sachte räuchern. Ist dieses geschehen, so nimmt man ihn herunter, und hänget ihn an einen lufftigen Ort auf. Den also geräucherten Lachs isset man entweder roh, oder brätet denselben in dünnen Stücklein, wenn solche vorhero ein paar Stunden im Biere gelegen, mit Butter in einer papiernen Pfanne auf einem Rost, darunter nicht gar zu viel Feuer ist, weil sonsten das Papier verbrennen würde; oder man richtet ihn mit Braunkohl, Kraut, Spinat, Schoten und dergleichen zu, oder lässet ihn in Wasser, mit Butter, Pfeffer und etwas Wein-Eßig auf einem Teller über einem Kohlfeuer warm werden. Den eingesaltzenen Lachs muß man vorhero auswässern, hernach kan man denselben mit blossem Eßig, oder mit Oel und Wein-Eßig etwas gepfeffert, oder mit einer sauren Butter-Brühe geniessen. Auch lässet sich aus diesen, wenn sie ausgegräret, ein Gepreßtes machen, welches man auf allerley Art formiret, denn wenn dieses klein gehacket, auch wohl Böckel-Hering, Schleyen und dergleichen eben mit darunter gemenget, und alles gehörig und nach Gefallen abgewürtzet, bringet man es in eine Forme, z. E. als eine Ochsen-Zunge, Magen, Wurst u. s. f. nur daß es fest zusammen gebunden werde, hernach siedet man es in dieser leinewandenen Form mit rothem Wein und etwas Zwiebeln. Wenn es gahr, lässet man solches in seiner Brühe erkalten, ziehet es hernach auf, thut das leinene Tuch davon, leget es in die Schüssel, und garniret es mit Blumen und Lorbeer-Blättern. Die Galle des Lachsen soll wider die Flüsse und Flecken der Augen, und nebst dem Fett wider das Schwären und andere schmertzhaffte Zustände der Ohren sehr nützlich gebrauchet werden können.

Lachs-Fang, bedeutet 1) entweder die Zeit, wenn die Lachse am besten zu fangen sind, und gehet solcher im Februario an, und endiget sich mit Jacobi, wiewohl sie im Majo bis zu St. Johannis am besten und schmackhafftesten sind, oder 2) ein Gebäude, welches auf einem Flusse, wo der Lachs zu steigen pfleget, (so im Früh-Jahr am stärcksten geschiehet), und zwar meistentheils bey einem Mühlwehre angebracht ist, darinnen sich die Lachse selber fangen müssen. Es bestehet solches aus gewissen Kästen, deren ieder eine Oeffnung in Gestalt einer Reussen hat, durch diese schießt das Wasser mit grossem Brausen. Wenn nun diesem Geräusche der aufsteigende Lachs nachgehet, so fähret er entweder durch die Oeffnung in den Kasten, oder es geschiehet auch öffters, daß er sich aus dem Wasser in die Höhe wirfft und hinein springet, da er denn nicht wieder heraus kan, und also häuffig darinnen gefangen wird. Anderer Orten, wie zum Exempel im Pommerischen, in der Stolpa und Wipper, giebt es Schleussen, bey denen Pfähle enge an einander gestossen sind; wenn nun der Lachs dahin kommt, und das Wasser durch die Schleussen rauschen höret, aber nicht weiter hinauf gehen kan, so krümmet er sich, setzt sich auf den Schwantz, und thut einen Sprung über die Pfähle, weil aber hinter diesen noch eine andere Reihe hoher Pfähle geschlagen ist, so kan er weder für sich noch hinter sich kommen, und ist also gefangen; läßt man nun das Schutz-Bret, so an der Schleusse ist, niederfallen, so siehet man, wie viel sich Lachse gefangen, und kan solche heraus nehmen. Solcher Gestalt sollen nach Micrælii Zeugniß zu Rügenwalde allein in einer Nacht über dreyhundert Stücke hinein gesprungen, und also gefangen worden seyn: Denn es ist dieser Fisch im Springen so eifrig, daß, ob er schon etliche mahl fehl springet, und nicht darüber kommen kan, derselbe

gleichwohl immer mit neuen Kräfften wieder anhält, bis er sein eigener Fischer wird, und sich selbsten fänget.

Lachs-Fohre, ist eine Mittel-Gattung zwischen dem Lachs und der Forelle, gemeiniglich grösser als diese, und kleiner als jener. Hat einen braunbräunlichten Rücken, grünlichte Seiten, mit schwartzen und röthlichten Puncten gesprenget, dergleichen auch an ihren obern Flossen und auf dem Schwantze zu sehen, einen gelblichten Bauch, und grosse schwartze mit einem gelben Kreis umfangene Augen. Sein Fleisch ist fett und röthlich, wie des Lachsen, jedoch zärter, ausser diesem aber an der Güte, und Geschmack demselben allerdings zu vergleichen. Er stehet gerne in grossen Seen, dadurch ein Fluß gehet; es werden zuweilen welche, sonderlich in dem Genffer-See, wo der treffliche Lachs-Forellen-Fang, gefangen, die über anderthalbe Ellen lang, und bey viertzig Pfund schwer sind. Dieser Fisch streichet im November, und wird von Michaelis bis Weihnachten mit Wathen und Setz-Garnen gefangen. Er muß, gleich denen Forellen, frisch verspeiset, und kan am besten aus Saltz und Wasser abgesotten, und mit Eßig genossen, oder sonst auf andere Art eben wie dieselben zubereitet werden; wiewohl diese Fische viel zu edel seyn, als daß man durch vielerley Hinzuthun ihren natürlich herrlichen Geschmack verderben solte. Siehe Forelle.

Lachs-Morene, siehe Morene.

Lach-Taube, siehe Taube.

Lachter-Baum, nennet man einen Baum, daran ein Grentz-Zeichen gehauen. Siehe Grentz-Baum.

Lacritzen-Holtz, suche Süß-Holtz.

Lactade, heisset eine iede wohlbereitete Erfrischung und Stärckung.

Lactucke, Lattich, ist eines der gemeinsten Küchen-Gewächse, welches fast durchgehends unter dem Nahmen Salat bekannt ist. Er wird verschiedentlich eingetheilet. Etliche machen dessen achterley Sorten, welche bey uns die gebräuchlichsten sind, als 1) gemeiner Lactucke, so sich nicht in Köpffe schliesset. 2) Krauser Lactucke, welcher auch keine Häupter setzet. 3) Capuziner-Salat oder Lactucke mit langen Blättern, welcher aufgebunden werden muß. 4) Endivien-Lattich oder weiß Sommer-Endivien. 5) Römischer Lactucke oder braune Sommer-Endivien, dieser kan durch Aufbindung der Blätter auch abgeweisset, oder zur Weisse gebracht werden. 6) Der Kopff-Lactucke oder Kopff-Salat, von dreyerley Arten, weiß, gelb und grün, dieser letztere wird absonderlich der grüne Frießlander genennet. 7) Der braune oder Spanische Kopff-Lactucke, und 8) der vielköpfige Salat oder Lactucke also genannt, weil auf einem Stiel zwey, drey bis vier Köpffe wachsen. Andere schliessen alle diese Sorten nur in drey ein, nemlich (1) in gemeinen, der breite lange Blätter hat, und wie obgedacht, keine Köpffe setzt; (2) in krausen, welcher ebenfalls keine Häupter bekömmt, und in (3) Kopff-Lactucke, welcher seine Blätter wie ein Kopf zusammen schliesset. Wieder andere gehen noch kürtzer, und theilen alle Arten von Lactucke in die frühen und späten ein. Die frühen Lactucken können gar frühezeitig auf ein verlohren Mist-Beet gesäet, nachdem sie aber erwachsen, an warme Orte des Gartens in fette feuchte Erde, allemahl einen guten Schuh weit von einander gepflanzet, und vor der Hitze zwey oder drey Tage bedecket und fleißig begossen werden. Man pfleget sie in kleine Grüblein, wie den weissen Kohl zu setzen, und wenn sie erwachsen, mit kurtzem Mist zu umlegen, auch wie den weissen Kohl zu behacken, so werden sie um einen guten Theil grösser, und halten sich auch länger. Die späten Lactucken oder Salate können entweder auf ein Mist-Beete, oder an eine Mauer oder Wand auf Rabatten, wo sie die Mittags-Sonne haben, und von denen Nord-Winden befreyet sind, gesäet werden. Jede Art kan man allemahl mit einem Stöcklein unterscheiden, damit man hernach weiß, was vor Arten man gesäet habe, und daß man sich im Verpflantzen besser darnach richten kan. Solche Aussäung pfleget man gemeiniglich im Anfang des Mertzen im Wachsen des Monden, in einem lufftigen Zeichen der Zwillinge oder Waag vorzunehmen. Wenn diese Salate etwas erwachsen sind, so muß man sie im Wachsen des Lichts, in erstgedachter lufftigen Zeichen einem, in gute fette feuchte Erde, wo die Sonne und freye Lufft hinkommen kan, ordentlich nach der Schnure, allemal einen Schuh weit von einander pflanzen, und die Beete fünff Schuh breit abtheilen, und iederzeit fünff Reihen auf ein iedwedes Beete pflantzen. Will man sich die Mühe nehmen, so kan man diese Salate, wie vorgedacht, in Grüblein pflantzen, so dauren sie desto länger, und werden um ein gut Theil grösser. Der Salat ist allemahl gut zu pflantzen, wenn es geregnet hat, da der Himmel noch trüb und die Lufft kühl ist, so darff man der Mühe mit Bedecken und Giessen nicht. Kan man es aber nicht allezeit so treffen, so muß man sich das Giessen und Bedecken nicht verdriessen lassen. Man muß alle Monat Salat-Saamen säen, und hernach verpflantzen, damit man das gantze Jahr durch guten Kopff-Salat habe. Welchen man im Keller, um eine Zeitlang zu gebrauchen, im Winter behalten will, der muß erst gegen Johannis gesäet werden, wie der Winter-Endivien gesäet wird. Wenn sie gewachsen und Häupter bekommen haben, muß man sie noch vor dem Winter in ein Mist-Beet pflantzen, damit man, wenn es frieret, dieselben zudecken könne. Man pfleget sie auch sonsten wohl in lange Kästen zu setzen, und im Winter im Gewächs-Hause oder im Keller zu verwahren; diese, wenn man sie zuweilen bey gutem Wetter in die Lufft bringt, werden sich bis nach Weihnachten gut und frisch halten. Theils pflantzet man auch im Keller in Sand, müssen aber zuvor wohl abgetrocknet und alsdenn eingesetzet werden, so bleiben sie lange

lange gut. Was den Endivien-Lattich oder weisse Sommer-Endivien anbelangt, so hat derselbe mit dem Kopff-Salat einerley Pflantzung und Wartung, nur muß selbiger sowohl, als der Römische Lactucke oder die braune Sommer-Endivien, und der Capuziner-Salat, welche sich in keine Häupter schliessen, gebunden, und wenn man sie geschwind weiß haben will, mit einem Topff überdeckt, und Mist darüber geschüttet werden. Dem krausen Salat schneidet man nach und nach die Blätter ab, und läßt ihm nur das Hertzlein, so treibt er wieder junge frische Blätter; was man aber anbindet, muß etwas mit Erden angehäufft seyn, so wird er eher gelb und mürbe. Alles Aufbinden muß bey warmen trockenem Wetter geschehen, und oben über iedes Haupt ein Blat gebunden werden, damit die Feuchtigkeit vom Thau oder das Regen-Wasser nicht in das Hertz dringe, und Anlaß zur Fäulung gebe. Damit der Lactucke nicht zu geschwind in Saamen schiesse, muß solches theils durch fleißiges Besprengen mit laulichem Regen- oder Teich-Wasser, sonderlich bey einfallender Hitze und Dürre, theils aber durch Auflegung eines Stücks von einem Dach-Ziegel verhindert werden. Einige lassen den im Herbst gesäeten Lactucke über Winter im Felde stehen, und bedecken ihn, damit er die Kälte wohl ausdauren möge, mit Nuß- oder Eichen-Laub; allein dergleichen Salat ist nicht so mürb und zart zum Essen wie der im Frühling gebaute, sondern etwas härter und spitziger. Den Saamen muß man sammlen und ablesen, wenn er halb verblühet hat, alsdenn schneidet man den Stiel ab, oder ziehet den Stengel mit samt der Wurtzel aus, und hänget sie alsdenn an ein Geländer auf, daß sie vollends reiffen, welches gemeiniglich binnen zehen oder zwölff Tagen geschiehet, alsdenn kan man den Saamen mit der Hand ausreiben, fein aussäubern, und also iede Art absonderlich in einem trockenen und lufftigen Ort verwahren, welchen falls er wohl vier Jahr gut bleibet. Das Temperament der Lactucken ist kalt und feuchte, daher er denen Gallsüchtigen eine gute Erfrischung giebet, denen kalten und schwachen Mägen hingegen schädlich ist, wo er nicht mit Garten-Kresse, Gold-farben Rittersporn oder Indianischer Kresse, Schnittlauch und dergleichen wärmenden Kräutern vermenget, und dessen Kälte und Wässerigkeit dadurch gemäßiget wird. Sonsten erfrischet der Lactucke das Geblüt, kühlet die Leber, benimmt den Durst, vermehret den Säugenden die Milch, machet guten Appetit und wohl schlafen, dahero auch die Alten ihr Abend-Essen mit dem Salat zu Beförderung des Schlafs beschlossen haben. Die gemeinste Art, denselben zu geniessen, vor gesunde Leute ist, daß er rohe, mit Eßig und Baum-Oel begossen, und sparsam gesaltzen werde. Man kan ihn mit hart gesottenen und Viertel-weise zerschnittenen Eyern garniren, oder die Eyer klein hacken und darüber her streuen. Leute, die sich gerne was zu gute thun, pflegen, wenn sie es haben können, an statt des Eßigs Citronen-Safft oder Wein, und vor Saltz Zucker zu nehmen. Verschiedene von denen Lactucken kan man auch, insonderheit vor Krancke, in Suppen gebrauchen, oder wie andere Kohl-Kräuter zurichten und abmachen. Wenn der Lactucke gar zu häuffig, und mehr als man bedarf, oder was nicht von sonderbarer schöner Gattung ist, in Saamen schiesset, kan man die Stengel, indem sie wollen anheben zu blühen, oder noch eher, abschneiden, die Haut davon abziehen, und den Kern oder das Marck kochen, und in einer Fleisch-Brühe zerreiben, und eine gute Suppe davon machen. Gedachte Stengel pfleget man auch in Fingers lange Stücken zu zerschneiden, und an Lamms-Hüner- oder anderes zartes Fleisch zu thun; oder dieselben mit Butter, Saltz und Gewürtz in ihrer eigenen Brühe nochmahls aufsieden zu lassen, und also anzurichten, oder aber, nachdem sie Scheiben-weise dünn zerschnitten und abgesotten, mit Baum-Oel, Eßig, Pfeffer und Saltz, kalt, wie einen Salat abzumachen. Eben diese Stengel können auch, wie die Cichorien-Wurtzeln, mit Zucker trocken conditiret werden. Von den Blättern wird ein Wasser destilliret, welches das wallende Geblüte in hitzigen Kranckheiten stillet, den Durst löschet, und einen sanfften Schlaff bringet. Der Saamen, welcher unter die vier kleine kühlende Saamen gezählet wird, dienet wider den hitzigen Bauch- und bösen Saamen-Fluß und lindert das Schneiden des Urins. Der wilde Lactucke, Feld-Lattich oder Acker-Salat, welchen man an etlichen Orten Schaaf-Mäuler nennet, kommet dem Garten-Lactucke fast in allen gleich, ausgenommen, daß er einen bittern Geschmack hat. Er kan im Augusto vom Felde ausgehoben, und in die Gärten verpflantzet, auch mit Baum Oel, Eßig und Saltz, als ein Salat genossen werden.

*Lähmen*, siehe Klopffen.

*Lämmer-Junge* oder *Lämmer-Knecht*, ist bey einer Schäferey ein mäßiger Junge oder erwachsener Knecht, so der Lämmer hütet. Er geniesset bey dem Schäfer die Kost, und ist befugt, wenn mit gedachtem Schäfer aufs Gemenge gedinget worden, zwantzig bis dreyßig Stücke halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für sein eigen zu halten. Wo die Trifften sehr bergig sind, werden ihm auch wohl noch etliche Stücken mehr paßiret.

*Lämmer-Stall*, bey grossen Schäfereyen hat man einen besondern Stall für die Lämmer, welcher mit kleinen und niedrigen Krippen und Rauffen versehen, und im übrigen gleich einem ordentlichen grossen Schaaf-Stall angeleget ist. Siehe Schaaf-Stall.

*Lämmer-Weide*, hierzu wird ein gutes, mit Klee und andern gesunden und den Lämmern anständigen Kräutern, bewachsenes Stücke

Wiesewachs bestimmet, auf welchem man weder Heu noch Grummet machet, sondern das Gras einig und alleine von den Lämmern abfressen lässet. Diese Lämmer-Weide soll von der Schäferey nicht allzuweit entfernet seyn, weil sich sonst die Lämmer zu sehr ermüden, und, da sie noch nicht genugsam erstarcket, leichtlich Schaden nehmen dorffen.

Lämmer-Zehend, suche Zehend.

Läuffer, ist eine Art wilden oder sogenannten Weiden-Hopffens mit kleinen runden Häuptlein, welcher daher diesen Nahmen führet, weil er sich zeitlich von der Hitze aufthut, und den Saamen sowohl als das dabey befindliche Mehl bald heraus lauffen lässet.

Läuffer, Vorläuffer, heisset bey dem Vogel-Fang eine Art Lock-Vögel, welche ausser ihrem Bauer auf dem Vogel-Heerd angefesselt oder angestellt, hingestellet werden, damit sie herum lauffen können, und die vorbey ziehenden Vögel, in Meinung, jene wären frey, sich um so vielmehr zum Einfall in den Heerd bequemen mögen. Zu grossen Läuffern nimmt man Mistler, Dresseln und Amseln, zu kleinen aber Fincken, Quäcker oder Gögler und dergleichen. Auf dem Herd muß einem ieglichen grossen Läuffer sein eigenes Tröglein mit Milch und Hirs-Kleyen gefüllt in die Erde eingegraben; denen kleinen Läuffern aber nur des Sauff-Geschirre vorgesetzet, und das Fressen dazu hingestreuet werden, damit sie nicht ohne Nahrung bleiben mögen. Wobey sich öffters begiebt, daß auch die Fremden das Fressen der Läuffer kosten, aber auch von diesen, als die mehreres Recht dazu haben wollen, vielmahls weggebissen werden.

Läuffer, heisset man auch die jungen Schweinigen, nachdem sie abgesetzet worden, bis sie das erste mahl zugekommen sind.

Läuffer, ist auch ein flüchtiges leichtes Pferd, so einen geschwinden Schritt oder Hunde-Trapp gehet, und zum schnellen Verschicken und Reisen gebrauchet wird. Heissen auch Klöpper. In Italien und Spanien aber heißt ein Läuffer, Courreur, ein Pferd, so zum Wettlauffen abgerichtet ist, welches daselbst noch im Schwange gehet. Siehe Pferd.

Läuffer, sind auch eine gewisse Art derer Diener und Aufwärter grosser Herren, welche sich insonderheit auf das schnelle und lange daurende Lauffen geleget haben, und von Jugend auf, wenn sie einen leichten, schwancken, gesunden und festen Leib, wie auch gute Lunge, und nicht zu grosse Miltz haben, darzu angewiesen, darinne vermittelst bleyerner Schuhe geübet, und in allerhand Vortheilen unterrichtet, hiernächst mit besondern leichtem Habit bekleidet, und mit Schuhen ohne Absätze, it. einem langen Springe-Stab ꝛc. versehen werden. Sie müssen bey denen Carossen herlauffen, sie werden zu schnellem Verschicken gebrauchet. Wiewohl die heutigen Läuffer nichts mehr gegen die alten Orientalischen, Griechischen und Römischen sagen wollen, als bey denen das Lauffen ein besonderes Kampf-Spiel war, worinne sich junge Leute übeten. Es wird zwar auch dann und wann ein Mittel angewendet, die Aufblähung der Miltz zu heben, keinesweges aber wird ihnen, wie einige Einfältige dafür halten, die Miltz ausgeschnitten.

Läuffer wird auch der obere Mühl-Stein in denen Mühlen genennet, welcher auf dem Boden-Stein herum läufft. Zu geschweigen, daß ein Stein im Schach-Spiel, ingleichen der Reibe-Stein, womit auf dem breiten Stein die Farben und andere Dinge klein gerieben werden, it. die höltzerne Spindel in dem Rennspiel, einem Werckzeuge der Schlösser, so genennet werden. Denn das gehöret hieher nicht.

Läuse-Baum, siehe Faul-Baum.

Läuse-Kraut, Mäuse-Pfeffer, Speichel-Kraut, Steffans-Körner, ist ein Kraut, dessen Blätter sich dem Laub der wilden Reben vergleichen, rauh, und in sieben oder sechs, auch zu Zeiten in weniger Theile zerschnitten sind. Die Blumen, welche auf absonderlichen Stielen wachsen, haben eine schöne Himmel-blaue Farbe, und ist eine jegliche Blume in sechs unterschiedliche Blätlein zertheilet. Nach denen Blumen folgen grüne Hülsen oder Schötlein, in welchen ein dreyeckigter, schwartz-brauner Saamen verschlossen liegt, der inwendig weiß, und eines sehr scharffen Geschmacks ist. Die Wurtzel dieses Krauts ist schlecht und holtzig. In Apulien, Calabrien, Dalmatien und im Friaul wächst es wild, bey uns aber wird es in denen Gärten unter denen zaserigten Sommer-Gewächsen gehalten, und im Frühling in einen guten fetten Grund, an einen Ort, da es weder zu viel Sonne, noch überflüßigen Schatten hat, gesäet. Man muß es fleißig begiessen, und den Saamen, wenn er reif ist, so gemeiniglich im Julio geschiehet, abnehmen. Derselbe wird wegen seines scharffen brennenden Geschmacks und ausserordentlichen hitzigen Natur nicht innerlich, sondern nur äusserlich zu denen Zug-Pflastern gebraucht; insonderheit aber dienet er gestossen und mit Oel vermischt, oder in Eßig gebeitzt, wider die Läuse, und tödtet solche sowohl auf den Köpffen, als in den Kleidern. Die Wurtzel oder auch der Saamen zerstossen, und mit Mehl gekocht, oder aber einen Teig davon gemacht, und Küchlein daraus gebacken, macht alle Ratzen und Mäuse, die davon fressen, hinfallen und sterben.

Läuse-Sucht, ist eine Kranckheit, da aus des Menschen Haut und denen daran auffahrenden Beulen Läuse wachsen. Es ist offt eine Kranckheit derer Kinder. Doch auch alte Leute bekommen sie. In der Geschichte merket man an, daß sonderlich sehr stoltze, ungerechte und tyrannische Regenten von GOtt mit dieser Kranckheit gestraffet worden. Bey denen

denen kleinen Kindern, bey welchen aus saurem und faulen Geblüte, oder auch solchem Sero zwischen Fell und Fleisch, weil sie keine Bewegung haben, dieses Uibel leicht entstehen kan, sonderlich wenn sie nicht reinlich gehalten werden, dienet das Spick-Oel, welches des Abends aufgestrichen, und des Morgens mit einer Lauge von Spicken-Kraut-Asche abgewaschen wird.

Läutern, (den Brantewein) heißt, den bey der ersten Destillation herüber gegangenen trüben Brantewein, durch nochmahliges Abziehen lauter, stärcker, und durch Zusatz ein und anderer Kräuter oder Specerey, annehmlicher machen. Siehe Brantewein.

Läutern, (den Zucker) heisset den zum Einmachen bestimmten Zucker über einem Feuer zu einem Syrupe kochen, und vermittelst Wasser und Eyer-Weisses von aller bey sich führenden Unreinigkeit säubern. Zu drey Pfund Zucker, die man läutern will, nimmt man das Weisse von fünff oder sechs Eyern, den Zucker zerklopffet man vorhero zu kleinen Stücken, und thut denselben in ein meßingenes Kesselein, giesset darüber zu einem Pfund Zucker den achten Theil einer Maaß frischen Brunnen-Wassers, zerklopffet alsdenn das obbesagte Eyer-Weiß mit weißgeschabten, aus einem Besem gemachten und zusammen gebundenen Rüthlein, bis es einen weissen Schaum giebt. Unterdessen setzet man den Zucker in dem Kesselein über ein gutes Kohlfeuer, und lässet es ein wenig aufwallen, schüttet hernach den obberührten Eyer-Schaum darein, damit derselbe alle Unreinigkeit des Zuckers an sich ziehen möge, räumet denselben alsdenn ab, oder lässet es durch ein sauberes wüllenes Tuch abseihen, und siedet denn ferner den Zucker zur rechten Dicke eines Syrups ein. Die Probe, daß er genug eingesotten, ist, wenn man ein Spatel-Höltzlein, oder etwas anders in den Zucker eintauchet, und schlenckert selbiges in die Luft, so fliegen alsdenn Fäden wie die Spinnenweben davon, als das Zeichen, daß er recht und genug gesotten. Andere lassen einen oder etlichen Tropffen auf ein kaltes Eisen oder zinnernen Teller fallen: Wenn es alsdenn bald gestehet, nahe beysammen bleibet, und nicht aus einander zerfliesset, auch klebricht und zähe ist, so hat es genug gesotten. Einige wollen, das Eyerklar hierzu soll in einem reinen Becken mit Wasser wohl geschlagen werden. Es ist aber auch ein anderes vielfältiges Läutern bey dem ersten Zucker-Machen oder Sieden in Indien nöthig, welches schon bey denen in Europa kommenden Kisten Poudre-Zucker vorgegangen ist, wovon das Natur- und Kunst-Lex. im Art. Zucker nachzusehen. Ja in Europa wird dieser Zucker aufs neue geläutert und zu Hut-Zucker gemachet, welches raffiniren heißt, dergleichen in Holland, Engeland, Franckreich, wie auch zu Hamburg und Stettin geschicht. Endlich aber folget erst diejenige Läuterung des zum Einmachen gewidmeten Zuckers, wovon hier die Rede ist. Da nun der Zucker anfänglich nicht anders als ein Safft aus einem Rohre, welcher entweder selbst heraus fliesset, und wie Thränen oder Körner am Rohre erhärtet, welches der Alten ihr Saccharum nativum, Lacryma sacchari, Sal Indicum und Mel Arundinis war, oder aber heraus gepresset und dicke gekochet wird; also würde solches auch mit vielen andern süssen Säfften in der Wirtschafft angehen, da man das Zucker-Rohr hier nicht pflantzen kan, wie bey dem Kürbis-Safft unter dem Wort Kürbis erinnert ist, und mit dem Honig schon geschicht. Nur kommt es auf die rechte Läuterung an, welche bey dem Zucker gar vielfach ist, daß man solche versuche. Dieses ist also eine Sache, so fleißigen und klugen Hauswirten noch zu untersuchen und zu erfinden übrig bleibet.

Laff, siehe Laab.

Lage, dieses Wort wird gebrauchet, wenn man von der guten oder schlechten Gelegenheit eines Ackers, Gartens, Weinbergs, Wiese, Gebäudes oder gantzen Gutes redet. Ein Weinberg, der gerade gegen Mittag siehet, hat eine vollkommen gute Lage. Die Wiesen, welche dem Wasser-Schaden unterworffen sind, haben eine schlechte Lage. In der Austheilung einiger Oerter, die zu einer wohlbestallten Haushaltung erfordert werden, kommt es viel auf ihre Lage an, damit nemlich die Vorrath- und Speise-Kammern, Küchen und Ställe, Schoppen und dergleichen nicht unbrauchbar angeleget werden. Folglich leget man die Küchen, Vorrath-Speise-Kammern, und was darzu zu rechnen, gerade gegen Norden, weil die Speisen von der Sommer-Hitze nicht leichte daselbst verderben können; die Ställe wegen ihrer sich davon abziehenden Feuchtigkeit gegen Mittag; die Schoppen aber gegen Abend, daß die Sonne denen darein gesteliten Wägen nicht so schädlich sey. Und was dessen mehr, davon bey einer andern Gelegenheit ausführlicher gehandelt werden soll.

Lager, sind grosse starcke vierkantig-gehauene eichene Bäume, worauf die Bier- und Wein-Fässer in den Kellern liegen. Siehe Lager-Bier.

Lager, heissen die Jäger diejenige Stelle, wo ein Hirsch oder ander Wild gelegen, oder ein Hase gesessen.

Lager, sagt man auch vom Getraide, wenn es wegen allzu grosser Geile des Erdbodens und gar zu starcker Düngung sich nieder leget, und lager wird. Wenn Weizen und Roggen vor Winters schön dicke, fett und groß hervor wachsen, und man besorget, sie möchten künfftig lager werden, können sie im Froste, oder zu trockner Zeit, bis Lichtmesse mit den Schaafen mäßig überhütet werden, nemlich, daß man die Schaafe nur im Gange überhin frezen, und nicht zu tieff hinein fressen lässet, welches denn nicht nur solchem frechen Getraide nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh im Frühling sehr

gut und dienlich ist. So man nach Ostern, gegen Pfingsten hin, befindet, daß der Waizen starck wächset, und man besorget, daß er lager werden dörffte, so muß man ihn bey Zeiten schräpffen, aber nicht mit der Sichel zu tieff kommen, auch zu rechter Zeit, wenn er in die Kiele treten will, wieder aufhören lassen. Welche Vorsichtigkeit insonderheit bey dem Roggen, wenn man vermuthet, daß er lager werden dörffte, vorzukehren, weil seine Aehren nicht so tieff, als beym Weitzen im Halme stecken.

**Lager-Bier oder Mertz-Bier**, wird dasjenige Bier genennet, welches im **Mertz-Monat**, oder aufs längste im Anfang des Aprils aufs **Lager** gebrauet, und wo nicht an Maltz, jedoch an Hopffen stärcker, als ingemein gemachet wird, damit es sich länger, als ander Bier halten, den Sommer durch, da mancher Orten das Brauen nicht gut thun will, dauren, und nicht so leicht sauer werden möge. Zu einem guten Lager-Bier muß man zween Scheffel Hopffen mehr nehmen als zu anderm Bier; so muß man auch das Bier nicht zu geschwinde fassen, jedoch auf dem Boden nicht zu schaal werden lassen. Wenn man es fasset, muß man die Fässer voll füllen, bis an drey qver Finger, hernach Leinewand durch zerlassen Pech ziehen, und damit die Spundlöcher bedecken, daß keine Luft darein kommen kan; wenn sich denn die Hefen ein wenig gesetzet, so füllet man das Bier, und hält die Fässer immer voll mit frischem Biere, so lange, bis es keine Hefen mehr auswirfft, hernach aber füllt man es mit gutem frischen Brunnen-Wasser. Wenn ein Faß mit Biere angefüllet wird, muß man Achtung geben, daß es nicht überlauffe, denn ein solches Faß verwindet es sonst in vierzehen Tagen nicht. Die Fässer wollen auch täglich reine gehalten seyn. Ein Lager Bier, das im letzten Viertel des Martii gebrauet wird, liegt am längsten hinaus, und wird nicht leichtlich sauer. Diejenigen Braumeister, welche, in Meynung, das Bier stärcker und besser zu machen, allerhand Kräuter und Saamen, Ochsen-Gallen, Kiehn-Rus und dergleichen unzuläßige Dinge darein thun, dadurch das Bier ungesund, die Leute aber, die es trincken, frühzeitig toll und voll gemacht, und denselben Kopff-Schmertzen und andere Kranckheiten verursachet werden, sind billig exemplarisch zu bestraffen. An etlichen Orten heisset man das Lager- oder Merzen-Bier darum ein **Sommer-Bier**, weil es zu dieser Zeit verzapfft und getruncken wird. Ein mehrers hiervon siehe **Bier** und **Bierbrauen**.

**Lager-Holtz**, ist ein Forst-Terminus, und wird dasjenige Holtz also genennet, welches entweder von Sturm-Winden umgeworffen wird, oder sonst umfället und liegen bleibet.

**Lager-Obst**, siehe **Obst**.

**Lager-Scheite**, suche **Kern-Scheite**.

**Lager-Stöcke**, ist eine Art der Bienen-Stöcke, welche von denen andern in einigen Stücken unterschieden. Siehe **Bienen-Stock**.

**Laich, Leich**, heisset der von denen Fischen weiblichen Geschlechts zu gewissen Zeiten ausgelassene Rogen, woraus hernachmahls die kleinen Fischlein schliffen.

**Laich-Fisch**, siehe **Aalraupe**.

**Laich-Karpffe**, suche **Karpffe**.

**Laich-Zeit**, nennet man diejenige Zeit, da die Fische laichen, das ist, ihren Saamen oder Rogen von sich lassen. Die Laich-Zeit derer Fische ist bey jeder Art besonders angemercket. Weil die mehreßen Fische von Ostern an bis Jacobi laichen, so soll binnen solcher Zeit das Fischen unterlassen, und keine Netze noch Fisch-Garne bis zu Ende des Julii in die Fisch-Wasser gebracht werden.

**Lait, Leite**, wird im Oesterreichischen ein langes, nicht gar weites Faß genennet, welches mit einer grossen Oeffnung an stat des Spundloches versehen ist, und zu Verführung der lebendigen Fische über Land gebrauchet wird.

**Laite, Leide oder Leede**, heißt ein ungeschlachtes wüstes und ungebaut-liegendes Stücke Land, welches keinen Nutzen trägt. Weil an vielen Orten dergleichen zu befinden, als sollen sorgfältige Herrschafften und Obrigkeiten auf Mittel und Wege bedacht seyn, wie dieselben nach und nach zu Bau-Land gemacht, und in die Art der andern Acker-Felder gebracht und bestellet, oder doch zum wenigsten um eine gewisse Anzahl Jahre, um die Helffte, oder auch nur um die dritte Garbe, oder was es sonsten nach iedes Orts Gebrauch vor Gelegenheit geben kan, andern Leuten zum Anbau überlassen und vermiethet werden möge. Eine solche aufgerissene und zu nutzbarem Feld gemachte Leide oder Leede wird ein **Neubruch**, **Neurier** oder **Reut-Feld** genennet.

**Lamantin**, ist eine Art der See-Fische, so einen dem Kuh-Kopff fast gleichenden Kopff hat, seine Jungen an Zitzen säuget, sehr gesundes Fleisch und Fett hat, davon das geschmoltzene nicht leicht verschimmelt und verdirbet.

**Lamm**, ist das Junge von dem Schaafe, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein **Hammel-Lamm**, und so es weiblichen Geschlechts, ein **Kalber-Lamm** genennet wird. So bald ein Schaaf gelammet, muß dasselbe ausgemolcken werden, damit die dicke und geronnene Milch, die sonst dem Lamm schädlich wäre, hinweg komme; man muß auch die Wolle um das Euter sauber wegrupffen, damit das Lamm unter dem Saugen kein Haar mit hinunter bringe, und darüber vor die Hunde gehe; hernach hält man das Lamm an die Zitzen, melket ihm ein wenig in den Mund, bis es des Anziehens und Trinckens selbsten gewohnet. Mit etlichen gehet man so fast vierzehen Tage um, mit

mit andern aber nur zwey Tage, wiewohl auch einige, wo sie nur zwey oder drey mahl angeläuget worden, diese Kunst schon gelernet haben. Das sind aber in diesem Stücke die besten Lämmer, die nicht nur, so bald sie von der Mutter gefallen sind, sich aufrichten, oder auf die Füsse begeben, und nach den Eutern suchen, sondern auch, ehe sie noch angewiesen werden, zu saugen anfangen. Wenn ein Schaaf sein Junges nicht annehmen oder saugen lassen will, wie es bisweilen zu geschehen pfleat, so muß man Altes und Junges in die Kauen, das ist, in einem an der Rauffe eingegitterten Ort, einsperren, und drey oder vier Tage beysammen lassen, (doch ohnvergessen das Lamm zu rechter Zeit zu säugen) bis sich die Milch bey dem alten Schaaf häufet, und es hart drücket, da es denn, wenn ihr die Milch Wehen verursachet, das Lamm gar willig zulassen wird. Die ersten zwey Tage, nachdem das Schaaf gelammt, muß man das Mutter-Schaaf und das Lamm beysammen lassen, und jenes mit gutem Heu und Klee-Futter erqvicken, auch mit laulichten Mehl-Tränken versorgen, damit sie mit desto überflüßiger Milch ihr Lämmlein versehen, und es währender Zeit desto besser kennen lernen, auch nebst demselben von aller Kälte, Wind und schädlichen Feuchtigkeiten desto sicherer und verwahrter stehen möge. Die Lämmer bleiben hernach alleine eingesperret, und die Mutter-Schaafe werden wieder ordentlich auf die Weide getrieben; inzwischen muß man die Lämmer zu Hause allmählig an das Futter gewöhnen, sie, wo kein ordentlicher Lämmer-Stall vorhanden, in einen eigenen mit Horden versetzten Ort in dem Schaaf-Stall zusammen lassen, und denselben gutes Heu oder das beste Grummet, oder dürre Blätter von Weiden, Pappeln und dergleichen vorgeben. Denen Lämmern nun, die da fressen lernen, aufs längste, wenn sie drey Wochen alt, pfleget man etwas Kleyen und Haber-Schrot, auch nachgehends wohl gantzen Haber, in ihre Kripplein vorzustreuen. Dem gemeinen Gebrauch nach werden auf das hundert Lämmer die Woche über bey anderthalb Viertel, oder, nachdem es die Nothdurfft erfordert, gegeben, und darnach werden sie gefüttert. Des Morgens leget man ihnen von Roggen-Stroh kleine Wurm-Gebünder zweymahl nach einander vor, hernach Heu, und trancket sie. Des Abends wird ihnen wiederum zwey mahl von Wurm-Gebündern und hernach Heu eingeleget, und darauf getrancket. Oder so man Schaaf-Laub hat, so giebt man ihnen dasselbe anstat des Heues, als welches ihnen sehr gesund ist. Linsen bekommen ihnen auch trefflich gut, und, wo man derselben hat, pfleat man ihnen solche ungedroschen samt dem Futter anstat des Heues vorzulegen. Das Stein-Saltz soll man ihnen immerzu in ihre Kripplein legen, daß sie sich damit reinigen; und also füttert man die Lämmer im Suge, so lange bis man dieselben absetzet; inzwischen, wenn die Kälte einigermassen nachgelassen, und man keines Nachwinters mehr vermuthend ist, nimmet man die Hämmelung bey hellem Wetter vor, und suchet man ungeschnitten zu Stähren, Widdern oder Stier-Hämmeln gehen lässet, insonderheit werden diejenigen, die seine gelinde Wolle und sonst gute Gestalt haben, vor die besten geachtet. Die, so Hörner haben, pflegen verständige Schäfer darum nicht groß zu achten, indem sie davor halten, weil dergleichen Lämmer dick- und festere Köpffe haben, so macheten sie auch denen Schaaf-Müttern die Geburt schwerer, zumahlen die Schaafe gegen andern Thieren darinnen mehr leiden und ausstehen müssen. Bis auf Ostern, oder auch, nach Gelegenheit der Weide, und der Zeit, darinnen die Lämmer gefallen, bis auf Georgii oder Philippi Jacobi lässet man dieselbe saugen, hernach setzet man sie ab, und lässet sie mit denen gälten Schaafen alleine hüten, auch im Stalle unterschieden halten, daß sie von den Müttern abgewöhnen. Die Lämmer, so zeitlich fallen, soll man zur Trifft in den Winter schlagen, denn ie zeitlicher sie jung werden, ie besser sie sich halten und wachsen; hingegen die Spätlinge, so erst um Ostern oder hernach jung werden, und denn bald sollen in die Weide gehen, können wegen der Mücken und Fliegen nicht wohl gedeyen, derowegen man dieselben in die Haushaltung schlachtet, oder den Fleischern verkauffet. Wer frützeitig Lämmer bekommt, der kan einen schönen Pfennig daraus lösen, und stärcker Vieh bekommen, als sonst, doch weil es sehr mühsam und bey grossen Hauffen nicht wohl angehen will, so lässet man vor Michaelis die Stähre (Stier-Hämmel, Widder oder Schaaf-Böcke) nicht gerne zu den alten Schaafen, damit hernach die Lammzeit erst nach dem meist vergangenen Winter eintrete, und man mit den Lämmern wegen der Kälte keine besondere Gefahr zu fürchten habe. Die Lämmer werden den Sommer über auf ihre eigene Weide getrieben, die nicht weit von dem Schaaf-Hof seyn solle, damit sie sich nicht zu sehr ermüden oder abgehen dörffen. Hat man seine grüne Wiesen, um fliessende Wasser, wo junges Klee-Gras stehet, so ist es deffo besser vor die Lämmer. An vielen Orten werden sie gleich auf die Felder getrieben: Denn man kan nicht iederzeit mit der Weide ihrer warten, wie es zum besten wäre, sondern man muß es nur thun, so gut als man kan. Etliche treiben sie nach eingeführtem Getraide zuerst auf die Stoppeln, damit sie auf dem grünen Gras ihren Appetit sättigen möchten. Allein an andern Orten läst man das Rindvieh drey oder acht Tage vor dem Schaafvieh auf die Stoppeln, dieweil dieses alles gar genau abbeisset und Kühe und Ochsen nach ihnen nicht viel mehr vor sich finden. Im Herbst, wenn die Schaaf-Musterung gehalten wird, werden die Lämmer gleichfalls ausgefangen, absonderlich gezählet, und hernach nebst den Zeit-Hämmeln

auf einen Hauffen geschlagen, wo sie nur anderst gesund und zur Zucht tauglich sind. Denn was dazu nicht vor dienlich erachtet wird, bekommen die Fleischer. Von einem Lamm wird auf ein Jahr anderthalb Viertel bis ein halb Pfund Wolle gerechnet. Das Lamm-Fleisch wollen ihrer viel nicht loben, weil es gar zu viel Feuchtigkeiten in sich habe und deswegen ungesund sey. Hingegen andere verzehren es mit desto grösserm Appetit, und befinden sich wohl dabey, wenn es sonderlich gut zugerichtet wird, massen es zum Sieden und Braten dienet, und auf mancherley Weise, gleich dem Kalbfleisch zubereitet, auch in Pasteten geschlagen werden kan, wie denn von dessen Zurichtung alles das wiederholet werden darf, was unter dem Wort Kalbfleisch angeführet worden.

Lammen, wird von denen Schaaf-Müttern gesagt, wenn sie Junge oder Lämmer bekommen, z. E. meine Schaafe haben noch nicht alle gelammt.

Lamms-Bauch, ist eine gewisse Art eines Erb-Zinses, so an etlichen Orten, besonders aber in Thüringen, von dem eigenthümlichen Besitzer eines Ackers, Wiese rc. dem Lehn- und Zins-Herrn jährlich gereichet wird, und bestehet in einem ausgeschlachteten Lamm, welches dem Zins-Mann gemeiniglich mit zwölff Groschen an Gelde zu lösen, nachgelassen ist.

Lampe, ist ein von Zinn, Blech oder Thon verfertigtes Gefässe, darinnen vermittelst eines in die Dille oder Schnautze desselben eingelegten Tochts ein Licht brennet, welches seine Nahrung von eingegossenem Baum- oder Rübsen-Oel, wie auch von einer andern fetten Materie hat. Es ist von dieser mit dem Montfaucon gar wohl zu glauben, daß sie theils wegen ihrer Nothwendigkeit, theils wegen ihrer leichten einfältigen Invention, bald zu Anfang der Welt erdacht worden. Der äusserlichen Form und Gestalt nach, sind dieselben vielfältig unterschieden, indem sie bald rund, bald länglicht, bald ohne, bald mit einem Fuß, auf welchen letzten sie wiederum theils beweglich, theils unbeweglich, bald sind sie hangend, bald stehend, bald aber zu beyden Fällen geschickt. Die Haupt-Stücke, daraus eine Lampe bestehet, sind zuvörderst das Behältniß des Oeles zur Nahrung des Lichtes, und so denn die Tacht-Röhre, derer letzten sich in den meisten nur eine, in unterschiedenen zwey bis drey, in den so genannten Spanischen Belons aber acht bis zwölff, auch wohl noch mehr sich befinden. Man erfordert aber von einer Lampe folgende gute Eigenschafften, daß sie sich nemlich reine halten lasse, und das eingegossene Oel, weder über noch auch davon herablauffe, die abbrennende Materie, so bey dem Putzen und Stören herab fällt, keine Unreinigkeit verursache, daß sie helle, stäte, langwierig brenne, darbey nicht starck dampffe oder rauche, und wenig Oel verzehre. Wie nun keine einzige Lampe, von denen insgemein bekannten Arten, alle diese gute Eigenschafften zusammen besitzet, sondern bald dieser bald ein anderer Fehler sich bey ihrem Gebrauche zeiget; also ist von Zeit zu Zeit derer Kunst-begierigen Gemüther rühmliche Bemühung dahin angewendet worden, denen angemerckten Mängeln abzuhelffen, worinnen sich zu unserer Zeit der ehemalige Königliche Polnische Modell-Meister Andreas Gärtner, um diese Sache sonderlich verdient gemacht, wie davon ein mehrers, die von dem Mathem. Johann Georg Gotthelff Hübschen, edirte Nachricht der Gärtnerischen langwierigen Lampe besaget.

Lamperts-Nüsse, siehe Hasel-Nuß.

Lamprete, ist ein Fisch, welcher einem Aal ziemlich gleich kommt, ausser daß er einen grössern Kopff nach Proportion seines Leibes, als ein Aal hat. Die Haut siehet braunfleckigt mit einer dunckelblauen Farbe, welche ihn mehr, dem äusserlichen Ansehen nach, einer Schlange als einem Aal ähnlich machet, unten am Bauch ist sie weißlicht und über und über schlüpfferig. Er hat ein weites rundlichtes Maul ohne Zähne, und an jeder Seite des Kopffs sieben Löcher, wie Ohren, in einer geraden Linie hinter, und in gleicher Weite von einander, durch welche er Wasser ausspritzet. Sein ordentlicher Aufenthalt ist zwar im Meer, und wird er insonderheit bey der Insel Hitland in grosser Menge gefangen, eingesaltzen und geräuchert, er tritt aber auch, gleich dem Lachse, in die Ströme aus, wie er denn in der Oder, Havel, Saal und Elbe, auch zuweilen in kleinern in diese Ströme fallenden Flüssen gefangen wird. Er pfleget sich gemeiniglich in dem Wasser an die Steine anzusaugen, als wovon er den Lateinischen Nahmen Lampreta, quasi lambens petras, mag bekommen haben, und wird von vielen vor die bey den Römern so hoch geschätzte Muräne gehalten. Man zählet ihn wegen seines trefflich wohlschmeckenden Fleisches unter die Herren-Essen, ohngeachtet dasselbe nicht nur eine schlechte Nahrung giebet, sondern auch dabey sehr unverdaulich ist. Die Zurichtung dieses Fisches geschiehet auf zweyerley Art: Denn entweder läst man ihn in gutem Wein, oder wenn man ihn recht gut haben will, in Malvasier ersauffen, schneidet ihn hernach in Stücken, damit die Farbe in den Wein komme, und saltzet ihn ein wenig; setzet hierauf einen Kessel mit Wasser und demjenigen Wein, darinnen die Lamprete gelegen, aufs Feuer, wirfft ein paar Lorbeer-Blätter, Ingwer, Pfeffer, Nelcken und Zucker darein, und lässet es sieden, leget hernach die Lampreten auch darein, welche man kurtz einkochen lassen muß. Oder: Man durchsticht die Ohren-Löcher der Lamprete mit einer Spick-Nadel, und fängt das daraus rinnende Blut auf, begiesset die Lamprete mit siedendem Saltz-Wasser, darein ein wenig Eßig gegossen worden, und reibet sie auf das reinlichste ab, nimmt den weissen Faden, den er an stat des Rück-Grads hat, heraus, und lässet sie in gutem starcken Wein mit

Zusatz

Zusatz ihres aufgefangenen Blutes sieden, würzet es mit Saltz, Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüth und Zimmet, thut ein gut Stück Butter dazu, und richtet es also zusammen an. Man kan ihn auch gleich einem Aal am Spiesse braten, und mit Butter begiessen oder denselben in eine Pastete schlagen. Eine kleine Art Lampreten sind die sogenannten Bricken oder Neun-Augen. Endlich nennet man auch an einigen Orten die Aalraupen-Lebern, welche sehr delicat schmecken, Lampreten. Siehe Neun-Augen.

Land-Bau, suche Acker-Bau.

Landes-Marck, suche Land-Wehr.

Land-Garbe, ist ein gewisses Antheil an Früchten oder Wein, oder anderm Zuwachs, so jährlich dem Grund-Herrn von dem Land-Garber, das ist demjenigen, der dergleichen zu leisten schuldig, dem Grund und Acker nach, abgestattet werden muß, und beträgt solches die Helfte, das Drittheil, Viertel und fünfte Theil, wornach auch solche Güter, welche dergleichen Onus haben, halb-drey-vier-und fünfftheilig genennet werden.

Land-Graben, suche Land-Wehr.

Land-Gut, ist ein aus Acker, Feld, Gärten, Wiesen, Weide und Trifft, so zu Land-Hauswirtschafftlichen und ausser der Stadt liegenden Gebäuden geschlagen, und mit zahmer Viehzucht verbunden sind, vereinigtes und aus diesen wesentlichen Stücken bestehendes Haupt- und Grund-Stück der Land-Nahrung, welches entweder durch diese einander die Hand bietende wesentliche und in proportionirlicher Verhältniß vereinigte oder auch mit andern zufälligen Pertinentien, als Wäldern, Ziegel-Salpeter-Kalckhütten, Brau-Jagd-Mühlen-Fischerey-Gerechtigkeiten, Gerichten, Diensten, Fröhnen, Zöllen, Geleiten, Lehnen, Zinsen, Zehenden, und verschiedenen Regalien nach verschiedener Einrichtung und nach Unterschied derer darauf hafftenden Lasten und Beschwerden ein mehr oder weniger vollkommener Mittel ist, die eigentlichen Land-Nahrungs-Gewerbe zu treiben, dadurch aber Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum zu erlangen. Solchergestalt sind die Land-Güter gar sehr unterschieden, und in grosse, mittlere und kleine, vollkommenere und unvollkommene, altväterliche, erkauffte, neu angelegete, Haupt- und Neben-Güter oder Vorwerge, erbliche und Lehen-Steuerbare, freye, Erbenzins-Zins-Zehentbare, dienstbare, Frohn-Mann- und Weiber-Lehn-Adeliche, Bürgerliche, Bauer- und Cossaten-Pfand-Schillings-wiederkäufliche, Majorat-, Fidei-Commiss-, Mayer-Laaß-Erb-Pacht- rc. Güter. Ja entweder Landesherrliche, und diese wieder entweder Cammer- oder Domainen- und Tafel-oder Chatoullnen-Ritter- und Bürgerliche oder Bauer-Güter. Sie sind auch zu betrachten nach ihrer Lage, Anbau, und Pertinentien, u. s. fort. Es wird ein Land-Gut entweder angebauet, ererbet, ertauschet oder erkauffet, durch Verleihung oder auch Pacht erlanget, und nach seiner Natur in acht genommen, verwaltet oder verpachtet, oder sonst angewendet. Man kan aus dieser gegebenen Beschreibung alle Grund-Sätze der Geschäffte mit einem Land-Gute herleiten. Wir wollen aber nur von seiner Untersuchung bey dem Kauffe etwas sagen. Wer also ein Land-Gut zu erkaufen willens ist, hat vorher so wohl sich selbst und seinen Zustand, als ingleichen des Verkäuffers, der Nachbarschafft, der Wohnung und deren Zugehör, samt derer Einkünfften, und so es mehr als ein gemeines oder Bauer-Gut ist, noch der Gerechtigkeit, Freyheiten und Unterthanen Beschaffenheit wohl zu bedencken, und in Betrachtung zu nehmen; welches alles wir nebst dem, was bey einem und dem andern Stücke insbesondere in acht zu nehmen, kurtz in folgender Ordnung zusammen fassen wollen, da wir erwegen, was vor, bey und nach dem Kauff eines Land-Gutes, und zwar überhaupt auf Seiten des Käuffers vornemlich in acht zu nehmen. Vor dem Kauffe erkundiget man sich zuvörderst des Zustandes des Verkäuffers, ob er redlich oder Gewissenlos, und aus was Ursachen er das Gut verkauffe, alsdenn forschet man nach der Beschaffenheit und den Umständen des Gutes selbst, wie nemlich die Herrschafft, unter deren Jurisdiction es lieget, gegen ihre Unterthanen insgemein gesinnet sey; ob die angrentzende Gründe, unter einerley oder mehrere und fremde Herrschafft gehören, ingleichen wie es sich mit der Lehen verhalte? Wie die Nachbarschafft beschaffen, ob sie gut und friedfertig oder böse, und zänckisch? Ob das Gut von allen fremden Ansprüchen, wie sie auch Nahmen haben mögen, frey, und nicht etwa mit der Zeit, durch einen unvermeidlichen Einstand, Abtritt oder Näher-Recht angefochten werden könne? Ob die Raine oder Marck-Steine richtig oder streitig? Endlich siehet man auf die Lage des Guts selbst, und auf die Beschaffenheit derer darzu gehörigen Stücke, daß es einer volckreichen Stadt oder verschiedenen nahrhafften Orten, nicht allzu weit entlegen, um nicht nur allen auf dem Gut erbaueten und erzeugten Uberfluß, mit Nutzen desto eher in das Geld zu setzen, sondern auch die zur Wirtschafft benöthigte Stücke, und deren Abgang um so viel eher wieder zu ersetzen, wie denn allerdings ein grosser Vortheil, wenn Holz, Mühlen, Ziegel-Scheuren, Kalck-Oefen, Schmiede, Wagner, Sattler und dergleichen Handwercker, nebst andern Nothwendigkeiten, nicht so sehr ausser Weges, sondern nahe in der Nachbarschafft zu haben sind. Daß die Gebäude dauerhafft und nicht baufällig, auch genugsame nöthige Bequemlichkeit haben, nach der Grösse und Weitläufftigkeit der darzu gehörigen und darbey befindlichen Land-Wirtschafft, nicht weniger, daß selbige nicht etwa anschiessenden Wassern, Sturm-Winden, und anderer entstehender Gefahr, augenscheinlich unter-

worffen; auch ist darbey zu untersuchen, ob Gärten, Felder und Wiesen feuchtbaren Boden haben, oder einer morastigen, mosigen, sandigen oder sonst rauhen Art seyn, gesunde Lufft haben, und nicht Wasser = Wetter = Wild- und dergleichen Schaden unterworffen; wie die Vieh = Zucht beschaffen, ob sie starck, gute Sommer = Hütung, ingleichen gute Weide habe, ob gute Eichel = Mast vorhanden, oder das Schwein=Vieh vom Boden gefüttert werden müsse, u. w. dergleichen mehr. Uiberhaupt ist dasjenige Gut vor das vollkommenste und einträglichste zu halten, welches schönen Wiese = Wachs, gute Obst = Gärten, fruchtbare Aecker, einen unabgeodeten Holtz-Wachs, gut Fisch = Wasser oder Teiche in seinem Begriff hat. Bey dem Kauffe darff sich der Käuffer am wenigsten mercken lassen, ob sey ihm an dem Kauffe sonderlich gelegen, sondern er muß vielmehr durch einen vertrauten Freund darum handeln lassen. Bey richtigen und unstreitigen Gütern, thut der Käuffer besser, er leiste die Bezahlung davor auf einmahl; bey dem Gegentheil aber, da man sich nachtheiliger und gefährlicher Ansprüche versiehet, so von dem Verkäuffer etwan trüglicher Weise verschwiegen worden, ist es sicher, daß man sich vergleichet, die Zahlung entweder in Nach = Fristen zu thun, oder so viel in Händen zu behalten, daß man sich in ereignendem Fall seines Schadens daran erholen könne. Nach dem Kauff ist vor allen Dingen alles dasjenige abzustellen, was von dem vorigen Besitzer durch Nachlässigkeit und andere übele nachtheilige Haushaltung hintan gesetzet, und der Aufnahme des Gutes hinderlich gewesen. Welche Anmerckungen bey Erkauffung eines **Ritter = Gutes** ebenfalls zu machen, ausser denen aber noch vieles andere zu beobachten sich findet. Was also endlich grosse und adeliche **Land = und Ritter = Güter**, auch deren Gerechtigkeiten anbelanget, so hat ein Käuffer zu bedencken und zu betrachten: Ob ein solches Gut, so er kauffen will, frey eigen, oder Lehen? Ob es ein Stamm = Gut, (dabey er von denen Verwandten, den Einstand zu besorgen) und ein Fidei - Commiss oder Majorat sey? Ob das Lehen geist = oder weltlich? Manns = oder durchgehend Lehen? Ob man mit Kindern beyderley Geschlechtes belehnet, oder bey deren Ermangelung die Vettern und nähere Bluts-Verwandten, dem Lehen = Brieff einverleiben zu lassen, von dem Lehen = Herren zugelassen werde? Obs einen oder mehr Lehen = Herren habe? Wovon sonderlich das letztere wohl zu bedencken und zu scheuen. Ob man in der Lehen = Stube mit einer leidlichen Taxa abkommen könne? Ob das Gut von Steuern, Gülten, Umgeld oder Tranck-Steuer, Zehenden und dergleichen Anlagen frey sey? Oder ob es dergleichen selbst einzunehmen? Ob es mit dem Jure Aperturæ oder der Oeffnungs-Gerechtigkeit beschweret sey? Ob auch irgend alte Ausstände oder Schulden darauf hafften, oder ob diesfalls alles richtig? Was vor alte und neue Lehen = und Kauff = Briefe, Saal = Bücher und Erb=Register, gerichtliche Documenta und Instrumenta von Frey=Briefen und Erb-Einigungen in Originali vorhanden? Ob es die Ober = und Nieder = oder Unter = Gerichte, Marckt = Freyheiten und dergleichen Gerechtigkeiten habe? Und ob diese unanspruchig oder geruhig besessen worden? Ob auch die Brau = Gerechtigkeit vorhanden? Ob das Bier guten Abgang habe? Ob das Gut seine eigne Hof = Schencke habe? und was der Wirt Pacht davon gebe? Ob es auch in andern Wirts = Häusern ausgeschencket werden müsse, oder man solches in die benachbarten Städte und Orte verführen dörffe? Ob man auf seinen und der Unterthanen Gehölzen und Gütern die Jagden und Weydwerck, hohe und niedere, alleine oder mit andern gemenget habe? Was man an rothem und schwartzen Wildpret, an Haasen, Füchsen, Wölfen und dergleichen, zusammt dem Feder-Wildpret, besage der Jagd = Register, jährlich zu geniessen? Ob Mahl = Stampff = Säge-Walck = Schleiff = Oel = Pulver = Papier = Gewürz = und Lohe = Mühlen zum Gut gehörig, vorhanden? Was der Mahl = Müller von der Mahl = Mühle Zins oder Pacht gebe? Und ob er auch Schweine in die Mastung zu nehmen schuldig sey? Wie viel Gänge die Mühle habe? Ob allezeit Mühl = Wasser genug vorhanden? Und ob das Wehr kostbar und schwer zu erhalten oder leichtlich Schaden nehme? Item ob die Mühlen bey grossen Gewässern lange stille stehen? Ob Ziegel = und Glas-Hütten, Kalch = Oefen und Stein = Brüche, auch Gyps-Steine und Mergel vorhanden? Ob eine Kirche bey dem Gute sey? Ob es eine Mutter = Kirche oder Filial? Ob dem Besitzer des Gutes das Jus Patronatus zustehe? Gleichwie auch schlüßlichen der Herrschafften und deren Unterthanen Wohlstand zusammen vereinbaret ist, also ist auch diesfalls, ehe der Schluß des Kauffs gemacht wird, insonderheit auszuforschen: Wie viel der Unterthanen sind? Wie viel ganzer Höfe, Bauer = oder Pferde-Güter, Hintersässer-Güter und Häuser sich bey m Gute befinden? Was sie an gewissen Schoß, Gülten, Zehenden, Erb = Feder = und Haus = Zinsen, Eyern, Käsen, Lamm=Bäuchen, Gänsen, Capaunen, Fast = Nacht = Herbst = Rauch = und andern Hünern, Scharwerck = Tägen, Frohn = Diensten, und andern beständigen Gefällen, jährlich abstatten müssen? Ob sie Sterb = An- und Abzugs = auch Lehen = Geld, Hand = Lohn, Kauff = Siegel = Schreib = und andere Schreib-Gebühren geben müssen? Und was die gewisse Taxa darüber sey? Ob ferner die Unterthanen arm oder reich? Wie hoch ihrer Güter Kauff = Schillinge sich erstrecken? Wie ihre Häuser ausgebauet und bedacht? Wie viel Heu = Fütterung sie beyläufig einlegen, und Haupt = Viehes davon wintern? Ob und wie viel Getraide sie zum Verkauffen überley behalten? Und wie weit sie es zu Marckte führen? Ob sie mit Schulden beladen, oder ob andere ihnen selbst schuldig? Ob sie auch etwas

was von ihren Grund-Stücken versetzet haben? Wie viel eigentlich Pferdner oder Anspänner, Hintersässer, Häusler und Hausgenossen vorhanden? Ob alle Hand- und Pferde-Dienste entweder gemessen oder ungemessen, auch die Bau-Frohnen sowohl mit Pferden als mit der Hand verrichtet werden? Wie weit und wie offt Kutsch-Fuhren zu verrichten? Ob und wie weit die Unterthanen Botschafft lauffen müssen, und was sie zum Bothen-Lohn bekommen? Ob die Unterthanen um den Zehenden schneiden? Ob sie Flachs rauffen, rösten, auswaschen, stauchen, brechen, hecheln, spinnen, ingleichen auch den Hanff? Ob sie Hopffen abnehmen und blaten oder pflücken; Obst brechen ꝛc.? Wie viel sie vor den Acker Gras auf denen zum Gute gehörigen Wiesen zu hauen bekommen? Ob die Unterthanen auch Gras streuen, Heu und Grummet machen, Gerste und Haber harcken, auch die Feld-Früchte nebst Heu und Grummet einführen und einbringen helffen? und was sie an Frohner-Broten, Käsen und dergleichen empfangen? Was sonsten iedes Gut vor Nutzung und Gerechtigkeit oder Beschwerungen hat, solches pflegen desselben Anschläge und Erb-Register zu weisen.

**Land Läuffer**, siehe **Bach-Hase**. Sonst aber heißt ein Land-Läuffer, welcher wegen eines Verbrechens entweder Landflüchtig werden muß oder wegen eines liederlichen Lebens frenwillig im Lande müßig und unnütze herum läuft.

**Land-Scheider**, ist ein Mann, der die Feld-Meß-Kunst verstehet, die Felder ausmisset und mit denen Landleuten die Grentzen und Marcken umziehet, besichtiget und selbige zur richtigen Unterscheidung derer Ländereyen bringet. Wird auch ein Um- oder Unterläufer genennet.

**Land-Siedler**, heisset der Besitzer eines Ackers oder Land-Siedel-Gutes, welches er mit dem Beding von dem Grund-Herrn angenommen, daß er von dem Sattel demselben jährlich an Geld oder Frucht ein gewisses gebe. In Hessen ist diese Art von Zins-Gütern häufig zu finden.

**Land-Wehr, Landes-Marck, Land-Graben, Land-Grentze**, wird insgemein die durch aufgeworffene Gräben, gepflantzte Hecken, gesetzte Land-Grentz- und Mahl-Steine, oder aufgeschüttete Mahl-Hauffen versehene und verwahrte Grentze eines Gebietes genennet. Insonderheit aber heissen Land-Wehren gewisse an denen Haupt-Grentzen etlicher Lande aufgeworffene weite und tieffe Gräben, auf deren Dämmen oder Aufwürffen dicke und starcke Hagge, oder Heck-Büsche gezeuget worden, dergleichen Land-Wehr annoch gegen das Eiß-Feld in Thüringen vorhanden, so etliche Meilwegs lang ist, und das Knickicht genannt wird: Denn das Holtz, so darauf stehet, ist von Alters, und nach damahliger Gewohnheit her, weil es noch jung, von oben herein geknickt worden, damit es nicht in die Höhe, sondern dichte in einander wachse, dahero es auch so dicke und dichte durch einander sich geflochten, und verwimmert, daß fast weder Menschen noch Vieh ohne Gewalt durchdringen können. Zuweilen pflegen auch wohl dieser Orten Steine eingegraben zu werden, welche anzeigen, was vor einer Herrschafft diese Grentze zuständig, welche man Land-Steine zu nennen pfleget, siehe **Mahl-Steine**.

**Langer Pfeffer**, siehe **Pfeffer**.

**Lang Stroh**, wird das in ordentliche Schütten gebundene Weitzen- und Roggen-Stroh genennet, zum Unterschied des krummen Strohes, worunter alle übrige Gattungen, als Haber-Stroh, Gersten-Stroh, Erbsen-, Linsen- und Wicken-Stroh ꝛc. verstanden werden. Siehe **Stroh**.

**Lang Wagen**, heisset an einem Rüst- und Bauer-Wagen das lange Holtz, welches durch das Vörder- und Hinter-Gestelle gehet, und wordurch der Vörder- und Hinter-Wagen zusammen geschlossen oder gefasset werden. An einigen Orten nennet mans auch eine **Lang-Welle**.

**Lanier-Falck**, siehe **Falck**.

**Lappen**, heissen die Köche an dem Rind diejenige fleischichte Haut, so den Wanst ausmachet, und zwar eben dieses den dicken Lappen; was aber aus dem Bauche weiter unten gebacket wird, nennen sie den dünnen **Lappen**.

**Lappen**, sind auch die Abgänge von allerley Tuch, sowohl leinen als wollen, welche eine sparsame Haus-Mutter, in einem besondern dazu bestimmten Kasten oder einer Schachtel, aufzubehalten suchet, um mit diesen in bedürffendem Fall, das Abgerissene und Ungantze, wiederum ausbessern zu können.

**Lappen**, siehe **Tücher**.

**Laß-Reisser**, sind im Laub-Holtze diejenigen junge Stämme, welche bey allen und ieden Gehauen, da das Schlag-Holtz abgetrieben wird, das erste mahl stehen bleiben, und den Anfang zum Ober-Holtz machen. Vermöge der Holtz-Ordnung in Franckreich und anderer Orten, sollen auf ieden Acker sechzehen junge Laß-Reisser, so man wieder zu Ober-Holtze ziehen soll, gelassen werden, und zwar an Ahornen, Aspen, Bircken, Buchen, Castanien, Eschen-Bäumen, Ilmen, Eichen ꝛc. was nemlich an iedem Ort am besten zu nutzen scheinet; als wo man Schiff- oder Wasser-Bau und Eichel-Mast hat, werden junge Eichen zu Laß-Reissern gelassen; wo man aber hierauf kein sonderliches Absehen zu machen hat, so ist vorträglicher, von andern obbeniemten Bäumen, als Aspen, Bircken ꝛc. welche stehen zu lassen, denn sie wachsen viel schneller und geschwinder, und in einem Jahr mehr, als die Eichen in zwey oder drey daher; nehmen mit den Aesten nicht so viel Raum ein, und verdämmen deswegen weder das Unter-Holtz und die Gräserey, noch sich selbsten, sondern

dern können näher und dichter beysammen stehen als die Eichen. Bey uns läst man insgemein auf einem Acker zwey und dreyßig junge Eichen zu Laß-Reissern stehen, damit man, weil sie wegen ihrer Jugend und Zartheit leicht ausgehen, und vom Wind und Schnee verderbet werden, was zuzubüssen, und bey Abgang der andern die Zahl ersetzen könne. Man pflegt dazu die schönsten, gerade- und bestgewachsenen Stämmlein auszulesen, welche nicht allzu genau, sondern so viel möglich, hübsch gleich mit denen andern Haupt- und angehenden Bäumen, auch Vorständern untermenget stehen, und vor dem Holtz-Schlag von dem Haus-Vater oder Forst-Bedienten mit Stroh-Bändern gezeichnet werden sollen, damit sie nicht mit dem andern Schlag-Holtz von denen Holtz-Schlägern nieder gehauen werden mögen. In Ober-Teutschland führen die Laß-Reisser den Nahmen Bann-Kaitel.

Last Korn, ist im Sächsischen und Brandenburgischen sechs Malter oder zwey und siebenzig Scheffel. Zu Hamburg und Dantzig aber sechzig Scheffel.

Latern, heist ein von Meßing und andern Blech rund oder eckigt gemachtes Behältniß, welches mit Fenstern von Glas oder Horn, Frauen-Glas oder einer andern durchsichtigen Materie versehen ist, damit das darein gesetzte brennende Licht durchleuchten, der Wind und der Regen aber solches nicht auslöschen mögen. Es lassen sich diese eintheilen in die grossen Gassen-Laternen, und in die Hand-ingleichen sogenannte Blend-Laternen. Die ersten dienen nicht nur gantze Gassen und Gegenden zu erleuchten, wenn deren verschiedene in gehöriger Weite neben und gegen einander gesetzet werden; sondern auch einen gewissen Raum in einem Gebäude als Säle, finstere Gänge, Treppen u. d. gl. damit lichte zu machen. Diese sind immer dem Fehler unterworffen, daß sie eines Theils durch ungestümes Wetter ein unruhiges und immerwanckendes Licht bekommen, oder wohl gar bey grossem Sturme auslöschen, andern theils aber auch, daß das Glas daran von dem zurück getriebenen Rauch gerne anlauffet, trübe und matt wird, daher durch so viel nöthiges Putzen und Abwischen die Laterne bald wandelbar gemacht wird. Die Hand-Laternen können zum Theil von andern Personen vorgetragen werden, wenn man im Finstern auszugehen nöthig hat, zum Theil aber haben die Beqvemlichkeit, daß man sie ohne grosse Beschwerniß bey sich führen, und sich selbst auf finstern Wegen leuchten kan. Man hat derer einige also eingerichtet, daß sie ihre Erleuchtung vermittelst einer Lampe geben, welche auf Art derer Häng-Compasse, sich allemahl aufrecht hält, die Laterne mag schieff oder gerade stehen oder liegen, und kan zugleich zu einer Nacht-Lampe dienen; eine andere, aber verbotene Art von Hand-Laternen sind die Blend- oder Diebs-Laternen, welche nur eine eintzige, mehrentheils runde, mit einem converen Glase versehene Oeffnung haben, welche man mit einem Thürlein zumachen, und damit das Licht verbergen kan. Wenn aber solches offen, so kan derjenige, so sie trägt, alles, was er verlanget, sehen, ohne selbsten erkennet zu werden.

Laterne, heisset man auch denjenigen Aufsatz von Blech, den man über eine und die andere Feuer-Mäuer zu stellen pfleget, daß der widrige Wind den Rauch nicht so zurück treiben möge. Dieser ist meist an einer und der andern Seite mit verschiedenen Oeffnungen, zuoberst aber mit einem Dächlein versehen, und wird nach Beschaffenheit derer Umstände auf gar mancherley Art und Weise angegeben.

Latte, ein langes, dünnes, gerades Stücke Holtz, welches gemeiniglich der Qvere nach über die Sparren eines Daches geleget, und darauf angenagelt wird, damit die Dachsteine, Schindeln, oder von Stroh oder Rohr gemachte Schöben, womit man das Gebäude bedecken will, befestiget werden. Der Latten hat man dreyerley Sorten: 1) Schob-Latten, welche aus gantzen geraden Stangen bestehen, und um ein ziemliches weiter von einander, als die Ziegel-Latten auf die Sparren geleget werden. 2) Gerissene Latten, welche aus jungen langen Fichten-Stämmen gespalten, und bisweilen wohl sauber beschlagen werden; welche beyde vorhergehende Arten man auch Wald-Latten zu nennen pfleget, weil man sie gleich, wie sie aus dem Walde kommen, nur daß die Schale davon abgeraumet, gebrauchen kan. Durch dieses Latten-Reissen wird viel Holtz verwüstet, dahero man dergleichen nicht, als an solchen Orten gestatten soll, wo das Holtz zu dicke stehet, und man demselben zu besserm Wachsthum Lufft machen muß. 3) Geschnittene Latten werden entweder sechs oder neun Ellen lang, ohngefehr vier Zoll breit, und fünff Viertel-Zoll starck aus starcken Latten-Klötzern oder Blöcken auf Schneide-Mühlen, durch Creutz-Schnitte gemacht. Von denen Mauer- und Sommer-Latten, siehe am behörigem Orte.

Latten-Holtz, wird nicht nur das junge zu denen Schob- und gerissenen Latten taugliche, sondern auch das starcke Stamm-Holtz, daraus Latten geschnitten werden sollen, genennet. Dergleichen Holtz soll im Januario im letzten Viertel, wenn kein Süd-Wind wehet, oder kurtz vorher gewehet hat, und sonsten trocken und rein Wetter ist, gefället werden, weil das bey wachsendem oder im vollen Mond und zu solcher Zeit gefällte, da es voller Safft und Feuchtigkeit ist, gar leicht wurmstichig wird.

Lattenwerck, siehe Nagelwerck.

Lattig, suche Lactucke.

Latwerge, ist ein aus kleingeschnittenen oder gestossenen Wurtzeln, Kräutern, Blumen, Früchten u. d. g. mit aus eben denselben gepreßten Saffte, nebst Zucker oder Honig mit Gewürtz vermischter Teig; oder überhaupt aus einem und dem andern gepreßter und starck eingesottener Saft, der, wenn er erkaltet, gantz starrend wird, dergleichen die Qvitten-Kirsche Pflaumen-Hollunder-Latwergen, u. a. m. da von

von ieden Ortes Erwehnung geschehen. Eine gute Magen-Latwerge lässet sich also zubereiten: Man nimmt schöne rothe Rosen, Salbey-Blüte und Blätter, Isop, Lavendel, Betonien, Borrabi, Ochsen-Zungen, Scabiosen, Melissen, Brenn-Nessel, Rauten, Roßmarin-Blumen, Fenchel-Kraut, Cardobenedicten, iedes ein Loth, Pöonien oder Gicht-Rosen, Alant-Wurtz, Wegwarten und Pinellen, iedes zwey Loth, überliese die Kräuter und Blumen sauber, die Wurzeln aber schabet man rein, hacket alles klein, stösset es ein wenig, siedet die in Scheiben geschnittene Wurtzeln in einem halben Nössel Malvasier und eben so viel guten Wein gantz weich, thut es hierauf heraus, und hacket alles vollends gantz klar, läßt es in einem Maaß guten Honig kochen, giesset aber immer im Sieden etwas von dem Wein zu, in welchem die Wurtzeln gesotten worden, daß sich das Honig dadurch läutere, womit man so lange fortfähret, bis alle der Wein nach und nach hinein gegossen: hierauf nimmt man das Honig vom Feuer, lässet es erkalten, schäumet es ab und setzt es wieder auf, daß es so lange siede, bis der Wein fast eingesotten, rühret es darneben stets um, und lässet solches gantz dicke einsieden, von dieser Latwerge früh nüchtern ein Loth eingenommen, und ein paar Stunden darauf gefastet, giebet eine herrliche Haupt- und Magen-Stärckung.

**Latz**, ist ein oben breit und unten nach der Mitte spitzig zulauffendes, auch am Ende zu den Seiten mit Schupen oder Schoßlein besetzten Brust-Stücke, welches das Frauenzimmer als eine Zierrath zu tragen pfleget, und insgemein vornenher über die Schnürbrust zu stecken gewohnt, daher es von einigen auch ein Vorsteck-Latz genennet wird. Hiernächst führet auch den Nahmen eines Latzes der ohne Ermel zusammen genehete Leib, dessen sich ebenfalls das weibliche Geschlechte sowohl als das Männliche durchgängig bedienet, und auf verschiedene sowohl schlechte als auch ansehnliche und kostbare Manier einrichten lässet.

**Laub**, heissen mit einem Wort, alle Blätter eines Baumes, welche gleichsam dessen Bekleidung, zugleich aber auch dessen wahre, und denen menschlichen Augen höchst angenehme Zierde sind. Je dicker diese an und in einander gewachsen, ie einen dickern und zur heissen Sommer-Zeit beliebtern Schatten geben sie. Das Laub ist nach denen mancherlen Gattungen der Bäume auch unterschiedlich, sowohl in Ansehung der Farbe, und der so mannigfaltigen künstlichen und bewundernswürdigen Gestalt, als seiner Dauerhafftigkeit. Die Farbe und Figur eines ieden Laubes, ist bey der Benennung eines iglichen Baumes, mit berühret. Die Dauerhafftigkeit aber desselben betreffend, ist bekannt, daß theils Bäume ihr Laub zu Ende Sommers oder im Herbste fallen lassen, theils aber solches über Winters behalten, bis im Frühling das alte von dem jungen vertrieben wird, theils auch ihre Blätter, es wäre denn, daß ein Ast oder gantzer Baum verdorre, gar nicht fallen lassen, sondern immer grün bleiben, als der Buchs-Baum, die Stech-Palmen oder Wald-Disteln, der Taxus und alle Arten Tangel-Holtzes, bis auf den Lerchen-Baum, so der einige unter denselben ist, der seine Blätter im Winter abfallen lässet. Das abgefallene Laub in Baum-Gärten, wenn es recht sauber und trocken zusammen kommen, ingleichen das Erlen- Bircken- und Eichen-Laub, wenn es, ehe der erste Reif gefallen, abgestreifft und gesammlet, auch an einem trockenen Orte aufbehalten worden, ist vor Schaafe und Ziegen ein gutes und gesundes Winter-Futter; das Eschen- und Ulmen- oder Rüstern-Laub kan vor die Kühe, das Weid-Laub aber sowohl vor diese als vor Schaafe und Ziegen gebraucht werden. Das andere und geringere aber, so von einem Reiff getroffen worden, weil es verwelcket und leichtlich faulet, folglich vor das Vieh nicht mehr verfüttert werden kan, läßt sich nicht übel, in Ermangelung des Strohes, zum Unterstreuen gebrauchen; das von den Raupen beschmeißte hingegen soll man, so bald es zusammen geharckt, ohne Anstand entweder verbrennen, oder ins Wasser werffen, die Vermehrung dieses denen Bäumen und Garten-Früchten so schädlichen Ungeziefers dadurch soviel möglich zu verhindern. Das Baum-Laub giebt nicht weniger eine gute Düngung, wenn es vorhero vor den Gärten oder Hölzern in grosse expresse darzu verfertigte Gruben (damit es der Wind nicht aus einander streuen könne) zusammen gerechet worden, und darinnen über einander verfaulet ist. In dieser Absicht soll das Zusammenrechen des Laubes in denen Hölzern auch nur in gewisser Maaß verstattet werden, dieweil nicht nur das Laub gedachter massen einen Dünger abgiebet, sondern auch denen Wurtzeln eine gute Decke ist, vor die allzu strenge Kälte.

**Laube**, ist eine Art Weiß-Fische, fast in der Grösse einer Roth-Auge, aber schmaler und länglichter, laichet im Majo und Junio. Siehe Weiß-Fische.

**Lauben**, sind gewisse in grossen Lust-Gärten angelegte und bedeckte Gänge mit untermischten Hütten oder Lust-Häusgen, darunter man vor Sonnen-Schein u. Regen sicher seyn, und in selbigen nach Gefallen auf- und abspatziren kan. Sie werden gleich denen Laub-Hütten aus Treillage gemacht, und mit allerley Laub-Bäumen und Sträuchern bepflantzet.

**Laub-Frosch**, siehe Frosch.

**Laub-Futter**, davon ist bereits unter dem Wort Laub gedacht, siehe ferner Schaaf-Laub.

**Laub-Hahn**, wird von etlichen das Männlein von den Brom-Hünern genannt.

**Laub-harcken** oder **Laub-rechen**, geschiehet in denen Wäldern von solchen Leuten, welche Mangel an Stroh und Dünger haben, dasselbe dem Vieh den Winter über unter- und auch

auch in den Mist zu streuen; weil aber das abgefallene Laub nicht nur denen Bäumen eine gute Düngung giebet, sondern auch die Wurzeln derselben in der strengen Kälte des Winters warm hält, als pfleget man solches nicht anders, als auf gewisse Maasse, und daß kein Schaden daraus entstehe, zu erlauben.

Laub-Holtz, begreiffet alle diejenigen Bäume und Gebüsche, welche Blätter haben, die zur Herbst-Zeit verwelcken und abfallen, also den Winter durch ihrer natürlichen Zierde entblösset und traurig stehen, dagegen aber im Frühling wieder anmuthig ausschlagen, grünen, blühen, auch endlich zum Theil ihren Saamen und Früchte bringen. Das Laub-Holtz giebt vor dem Tangel-Holtze einen besondern Vortheil, denn die Tannen- Kiefern- und Fichten-Bäume, sie sind jung oder alt, wenn sie einmahl abgehauen, sind auf ewig todt und abgestorben; da hingegen das Laub-Holtz, wenn es abgehauen wird, an der Wurtzel und am Stamme mit vielen Sprossen und Sommer-Latten wieder hervor grünet und ausschläget, es wäre denn, daß der Stamm allzu starck worden, da denn der viele Safft in denen Wurtzeln und im hinterbliebenen Stock verderben muß, und dieser nicht wieder ausschlagen kan. Was unter das harte und weiche Laub-Holtz vor Bäume gezähiet werden, ist oben unter dem Wort Holtz bereits gemeldet worden. Ausser diesem aber wird das Laub-Holtz noch ferner eingetheilet: 1) in Fruchtbringendes, 2) in Saamen-tragendes, und 3) in Laub-Holtz, so weder Früchte noch gar kenntlichen Saamen trägt. In die erste Classe gehören der Apfel-Baum, der Arlsbeer-Baum, Birn-Baum, die Roth- oder Trage-Buche, Castanien-Baum, der Cornel-Kirschen-Baum, sonsten auch der Thierleins- oder Zisserleins- auch welsche Kirsch-Baum genannt; der Ebereschen- oder Ebrischbeer-Baum, welchen man auch Vogelbeer-Baum nennt; der Elsbeer-Baum, der Hollunder-Baum, der Kirsch-Baum, der Maulbeer-Baum, wovon es in warmen Ländern gantze Wälder voll giebt; der Mispel-Baum, der Nuß-Baum, der Pflaum-Baum, der Speyerling- oder Spor-Aepffel-Baum, so man auch Sperbeer- oder Escheritz-Baum nennet. Vom Busch-Holtze gehören darunter der Brombeer-Creutzbeer- und Drosselbeer-Strauch, der Faul- oder Wiede-Baum, der Hagedorn-Busch, der Hasel-Strauch, die Rhein-Weide, der Schteeßbeer-Strauch, ingleichen der Schwartz- und Weißdorn-Busch. Zur andern Gattung werden gezählet: der Ahorn-Baum, die Bircke, die Weiß-Buche, die Erle, der Eschen-Baum, der Fliegen-Baum, der Lein-Baum, die Linde, die Masseller oder Maß-Erle, die Rüster oder der Ulmen-Baum, und der Spindel-Baum oder Hahnehütgens-Busch. Unter die dritte Sorte gehören, die Aspe, der weisse und schwartze Pappel-Baum, und alle Arten von Weiden.

Laub-Hütte, ist ein von eichenen Säulen aufgerichtetes, wohl ausgeriegeltes und mit sauber geschnittenen Latten weitläufftig beschlagenes Lust-Gebäude in einem Garten, um welches allerhand Schatten-reiche Bäume und Sträucher gepflantzet, und daran aufgezogen werden, damit die Hütte von denenselben oben und an den Seiten herum bedeckt seyn, und man darinnen bequem im Schatten sitzen möge. Man pflegt die Laub-Hütten entweder in die Mitten zu setzen, damit man den gantzen Garten daraus übersehen kan, oder auch nach Gefallen in einer Ecke desselben anzulegen, und mit steinernen oder von Rasen zusammen gesetzten Tischen und Bäncken zu versehen. Zu Bekleidung dieser Hütten nimmt man entweder Epheu als welches auch im Winter seine Blätter und grüne Farbe nicht verlieret, oder aber, (weil man zur Winters-Zeit mehr den warmen Ofen in der Stube, als den Schatten in der kalten Laub-Hütte suchet, folglich wenig oder nichts daran gelegen ist, wenn dieselbe zu solcher Jahrszeit kahl und Laub-los aussiehet) Wein-Reben, Kirschen, Pflaumen, Weinschierlins, (Saurach oder Berbis-Beere) Je länger, je lieber, oder Nacht-Schatten, Speck-Lilien oder Rosen von Jericho, Hasel- insonderheit Lamperts Nuß-Stauden, die weisse und blaue Syringe, (Spanischer oder Türckischer Hollunder) die dickblümigte Wald-Rebe, die Convolvulos oder Winden ꝛc.

Laub-streiffen, in denen Gehölzten, ist zwar eine an vielen, vornemlich aber solchen Orten, wo das Holtz im Uberfluß und dasselbe nicht sonderlich geachtet wird, bekannte nützliche und gebräuchliche, an denenjenigen Orten aber, wo man Ursache hat, das Holtz zu schonen, höchst schädliche Verrichtung, welche um des Rind- Schaaf- und Ziegen-Viehes willen, demselben über Winters die sonsten ermangelnde Fütterung dadurch zu verschaffen, im Julio und Augusto, ehe die Reiffe anfangen zu fallen, vorgenommen wird, da man nemlich das Laub von Eschen-Bäumen, Rüstern-Holtze und Faul-Bäumen, vor die Kühe, Erlen- Weiden- Büchen- Bircken- und Eichen-Laub hingegen vor die Schaafe und Ziegen abstreiffet, an der Sonne dorret und fein trocken einführet. Weil man aber durch dieses Laubabstreiffen die jungen Treib-Reiser zugleich verderbet, und dadurch den Baum an seinem Wachsthum verhindert, als ist solches, insonderheit an denen Orten, wo man das Holtz, um seiner Seltsamkeit willen, pfleglich zu halten und zu schonen, beflissen seyn muß, durchaus nicht zu verstatten. Noch weniger aber ist zu erlauben, daß die Schäfer, Schaaf-Knechte oder Hirten, gegen das Ende des Sommers junge Buchen, Erlen, Weiden, auch ander Busch-Holtz zu ihrem sogenannten Schaaf-Laube abhauen, und also, indem sie auf ein hundert Schafe gemeiniglich drey bis vier Schock Gebünde rechnen, bey einer starcken Schäferey eine ziemliche Verwüstung im Holtze verursachen. Es wäre denn, daß man am Holtze keinen Mangel, sondern noch Uberfluß hätte, und dasselbe ohnedem gehauen werden müste, auch wegen des schlechten Preises auf obige Art nützlicher gebrauchet werden könnte; zumahl

zumahl da der Schäfer, wenn die Schaafe das Laub abgefressen, das übrig gebliebene Gesträuchicht und Gehölze, als sein Deputat Brenn-Holtz annehmen müste, und was er davon nicht benöthiget, anderwärts in der Haushaltung gebraucht oder verkauffet werden könnte.

Laubwerck, mit Geädere, wird von dem eisernen Gatterwerck diejenige Art genennet, welche aus gewundenen Zügen mit untermengten Blättern, Rosen und dergleichen, und nicht aus blossen theils geraden, theils gebogenen glatten Stäben bestehet, dergleichen Zierathen entweder von gegossenen oder getriebenen aufs beste ausgearbeiteten Eisen gemacht, und nach Beschaffenheit derer Umstände, mit schwartz oder grüner Oel-Farbe angestrichen, auch hin und wieder sauber vergoldet wird. Ein Stück von dieser Art, ist Tab. III. Fig. 5. wahrzunehmen. Siehe Gatter.

Lauch, ist ein Garten Gewächse, fast wie die gemeinen Zwiebeln, am Geschmack aber etwas lieblicher und milder als jene. Des Lauchs hat man verschiedene Gattungen: Der Aschlauch, Eschlauch oder gemeine Lauch, hat lange breite und oben zugespitzte bleichgrüne Blätter, zwischen welchen ein Fingers dicker, fester und dichter, vier bis fünf Schuh hoher Stengel empor steiget, der zu oberst einen dicken Büschel kleiner aus sechs Blätlein, Glockenförmig zusammen gesetzter weissen auf Purpur ziehenden Blüthen träget. Nach diesen folgen bey nahe runde Köpffe, welche inwendig in drey Fächer abgetheilt, und mit länglichten Saamen-Körnern angefüllet sind. Die Wurzel ist lang, rund, weiß, und wie aus Schalen über einander zusammen geleget, untenher aber mit vielen Zasern bewachsen. Dieser Lauch liebt weder sandigt noch leimigten Grund, sondern will in einem gemengten Erdreich stehen. Er wird nach dem Neu-Monden so wohl im Frühling, als im Herbste gesäet, davon man den ersten den Sommer durch, den andern aber im Frühling geniessen kan; doch geschiehet die Vermehrung besser durch Zerreissung und Versetzung der Wurtzeln. Es muß aber eine iede Wurtzel dergestalt eingelegt werden, daß ein gutes Theil von den Blättern oder Kielen mit in die Erden komme, und nur ein wenig vom grünen Kraut ausser derselben bleibe, so wird das bedeckte Theil nicht allein weisser, sondern auch mürber. Sobald man ihn umgesetzt hat, muß man ihn sowohl mit Jäten und Aufhacken, als auch mit Begiessen fleißig warten; wenn er aber nicht nach Wunsch wachsen wollte, soll man ihn mit gutem frischen Grund bewerffen, so bekommt er wieder neue Krafft; noch besser ist, wenn kurzer alter Mist unter diese Erde gemenget wird. Schnitt-Lauch wird derjenige Lauch genennet, der keine Köpffe hat, und geschnitten wird. Solchen pflegt man im Frühling von einander zu reissen, und einzeln fein ordentlich wieder Reihenweise in gut Erdreich, darinnen er sich überflüßig vermehret, zu pflantzen. Man kan ihn wohl um die Beete und Gänge, da es nicht hinderlich ist, legen, auch die Rabatten damit bordiren, und etliche Jahr auf einer Stelle stehen lassen, ehe er ausgenommen wird; und dieses darf fast gar nicht geschehen, es sey denn, daß man denselben vermehren will. Er wächset alle Frühling von neuem wieder aus, und kan auch in Ermangelung der Pflantzen vom Saamen gezogen werden. Zu Saamen muß man die schönsten und längsten aufheben, und im Früh-Jahr verpflantzen, hernachmahls aber, wenn er aufgeschossen, Stäbe dabey stecken, solche daran binden, und gegen den Wind verwahren. Endlich muß man ihn, wenn er zeitig ist, abschneiden, trocknen und verwahren. Allein diese Vermehrung durch den Saamen ist unnöthig, weil es viel langsamer damit hergehet, als mit der, so durch Zerreissung der Wurtzeln geschiehet. Weil man auch von dem Schnitt-Lauch das Weisse am meisten begehret, so kan man die Blätter etwas schräg in die Erde legen, damit sie nur ein klein wenich heraus ragen, so wird das bedeckte Theil weiß und mürbe. Wenn man ihn in die Küche brauchen will, soll man ihn nicht mit Händen abreissen, sondern mit einem scharfen Messer sauber und gleich abschneiden, und auf die Stümpffe Sand oder trockene Erde streuen, damit die natürliche Feuchtigkeit sich nicht so viel austhaue, noch der Regen hinein dringe und Fäulung verursache. Am besten thut man, wenn man ihn bey anwesenden oder besorgenden Regen gar nicht abschneidet, oder, wenn man ihn ja haben muß, das abgeschnittene mit einem Brete, das an beyden Enden auf Gabeln lieget, bedecket. Der Hollauch, also genannt, weil er hohle Stengel treibet, ist am Geruch und Geschmack gelinder, als die vorhergehende beyde Arten, und wird dahero auch mehrers gebraucht. Diesen nimmt man im Julio aus, und setzt ihn im Augusto in abnehmendem Monden in ein gutes mürbes, feuchtes Erdreich Reihenweise, nach der Schnur, allemahl einen halben Fuß breit von einander, wieder ein. Man säet gemeiniglich Rapunzel- oder Lactuck-Saamen, wie auch den Saamen von den kleinen runden Herbst-Rettigen darunter, um selbige noch vor dem Winter jung zu gebrauchen; den folgenden Frühling kan man anfangen dieses Lauchs sich zur Speise zu bedienen, bis es wieder hart zu werden beginnet. Den übrigen kan man bis zur Verpflantz-Zeit stehen lassen, solchen alsdenn ausnehmen, und im Augusto, wie vorgedacht, wieder verpflantzen. Der Spanische Lauch, welchen die Gärtner insgemein nur Porro nennen, ist etwas kleiner als eine Zwiebel, am Kiel aber fast schärffer, hat ein grosses Kraut und grosse Blätter, wie die grossen Tulipanen. Der Saamen wird im Frühling, wenn andere Küchen-Saamen gesäet werden, im Zunehmen des Lichts auf ein Mist-Beete gesäet, und mit Begiessen fleißig gewartet. Wenn er aufgegangen u. etwan eines guten Fingers lang erwachsen, so muß man ihn auf die Weise, wie man sonst den Selerie zu pflantzen pfleget, in Grübiein setzen. Etliche pflantzen ihn unter den Sele-

rie, also daß sie erstlich eine Reihe Selerie, hernach eine Reihe Lauch, und also eine Reihe um die andere einlegen, die Pflanzen aber einen halben Fuß breit von einander setzen, damit sie Raum zu wachsen haben, und fein dicke werden können. Wenn es nun Zeit ist den Selerie zu behäuffen, so behäufft man diesen Lauch oder Porro gleich mit, denn ie mehr und höher man ihn aufhäufft, ie besser und grösser er wird. Wenn man ihn, wie den Selerie, im Abnehmen des Lichts und in einem irdischen Zeichen pflantzet, so wird er fein weiß und groß, denn bey dieser Art muß man nur auf die Grösse sehen. Gegen den Winter gräbet man denselbigen aus, und verwahret ihn im Keller im frischen Sande, bis man ihn an die Speisen brauchet. So man Saamen davon ziehen will, müssen von denen im Keller überbliebenen im Frühling, welche in den Garten gepflantzet werden, so werden sie folgenden Sommer ihren Saamen bringen, welcher sich aber nicht über zwey Jahr hält, auch nicht so gut ist, als derjenige, so jährlich aus Italien zu uns gebracht wird; die Frantzosen und Italiäner halten diesen Lauch vor ihre beste Suppen-Speise, wiewohl er auch an Rind-Kalb-Schöpsen- und Lamm-Fleisch gekocht, auch in die Pasteten mit gethan wird. Die Lauche dienen nicht weniger, insonderheit aber der Schnitt-Lauch, in die Eyer-Kuchen, unter die Bauren-Klösse an stat der Zwiebeln, zum Kräuter-Salat, zur Streu auf die Suppen, und wird auch einiger Orten unter die frischen Brat-Würste gehackt. Rohe genossen, ist der Lauch dem Magen schädlich, und ob er gleich durch den Eßig in etwas verbessert wird, machet er doch ein schleimigtes Geblüte, dahero er denen, so blöde Augen haben, ingleichen denen Podagrischen gantz und gar verboten ist. Die Blätter, Wurzeln und Saamen zertheilen, treiben den Harn, Monat-Zeit und Geburt, den Safft davon getruncken, entweder mit Ziegen-Milch oder Honig vermischt, dienet vor den zähen Schleim auf der Lungen, vor den Brand, vor giftiger Thiere und Schlangen Bisse, und stillet das Blutauswerffen, und Nasenbluten. Aeusserlich ist er gut vor die eyternde Geschwüre, ingleichen vor die geschwollene und schmertzhaffte güldene Ader. Mit einem mit Oel bestrichenen Lauch-Stengel kan man die im Halse steckenden Fisch-Gräten oder Beinlein heraus bringen. Mäßig gebraucht, machet der Lauch eine helle Stimme, übermäßig aber verursacht er unruhige Nächte, macht scharffes Geblüte, nebst einem stinckenden Athem, und giebt eine böse Nahrung.

Lavendel, ist ein Artzney-Kraut, dessen verschiedene Gattungen sind. Der grosse oder breithlätterige Lavendel, sonsten auch Spick oder Spicanard, treibet harte, holtzigte, viereckigte, zwey bis drey Fuß hohe Stengel, und lange weißlichte Blätter. Seine Blüthen wachsen auf den Gipfeln der Stengel oder Zweige in Gestalt der Aehren, blau oder violet; wiewohl man auch eine Art mit weissen Blüthen hat, welche aber, weil sie im Winter nicht so dauerhafft, als die mit blauen Blumen ist, nicht so sehr als dieselbe geachtet wird. Der Saame ist dünn und länglicht, und steckt in einer Hülse, welche der Blüthe an stat eines Kelchs gedienet. Die gantze Pflantze, insonderheit aber die Blüthe giebt einen starcken und angenehmen Würtz-Geruch von sich. Der kleine schmalblätterige und eigentlich also genannte Lavendel, ist dem vorigen gantz gleich, ausgenommen, daß er in allen Stücken kleiner, dünner, schmäler, zarter, und auch lieblicher ist, wiewohl er nicht so starck riechet als jener. In Italien und denen mittägigen Provintzen von Franckreich, wachsen beyde Gattungen wild, bey uns aber müssen sie in den Gärten gehalten und durch Zerreissung der Stöcke fortgepflantzet werden. Dieses Kraut ist warmer und trockener Eigenschafft, und dienet wider alle kalte Gebrechen des Hirns und der Nerven, sonderlich wider die Schlafsucht, schwere hinfallende Seuche, Schlag und dergleichen; die in Zucker candirte Blüthe stärcket das Haupt, trocknet die Flüsse, stillet das Hertzklopffen, curiret die Gelbsucht, wärmet den Magen, vertreibet die Winde, reiniget die Nieren, und hilfft wider die ansetzende Wassersucht. Das aus den Blumen destillirte Wasser ist eine treffliche Hertzstärckung, und ist sehr gut wider die Ohnmachten und den Schlag zu gebrauchen; in dem Mund gehalten stillet es das von Flüssen herrührende Zahnwehe, und befestiget die Zähne, dienet wider den Schwindel, und das Zittern der Glieder. Das daraus bereitete Oel stillet das Bauchgrimmen, und treibet die Würmer aus, wen es auf den Nabel gestrichen wird, ist auch ein treffliches Mittel wider den Krampf, und bekommet denen lahmen Gliedern sehr wohl. Man mischet es auch unter die Seiffen, ihr einen gutem Geruch zu geben, nicht weniger vertreibt es nebst dem Wasser, die Läuse, und dahero pfleget man auch die Hemden in Wasser, darinnen Lavendel oder Spick abgesotten worden, zu tauchen, weil, so lange der Geruch währet, kein solches Ungeziefer darinnen bleibet. Die Lavendel-Blüthe leget man unter das Leinen-Geräthe, demselben einen guten Geruch zu machen, und unter das wüllene Zeug und Kleider, die Schaben oder Motten daraus zu vertreiben. In den Gärten werden noch andere Lavendel-Arten gezogen, als: der Lavendel mit dem gespaltenen oder zerschnittenen Blatt, dieser hat holzigte lichtgrüne Stengel und Blätter, die fast dem Wermut gleichen, v. eines lieblichen Geruchs sind. der aber doch dem Geruch des Lavendels nicht allerdings beykommt. Seine Blüthen bestehen in lichtblauen Blümlein, u. wachsen nebst dem darauf folgenden Saamen gleicher Gestalt in Aehren, der Saame von diesem Kraut muß jährlich aufgehoben, und im Frühling wieder gebauet werden, weil es gemeiniglich alle Winter verdirbet. An einem Stock darf man über drey oder vier Aehrlein nicht stehen lassen, die übrigen aber soll man nebst denen überflüssigen Zweigen hinweg nehmen, so wird der Saame besser und völliger. Der

Lavendel ohne Blüthe, hat sehr breite Blätter und einen guten Geruch, träget aber keine Blüthen, und muß vor Winters mit andern ausländischen Kräutern und Schirm-Gewächsen in das Gewächs-Haus oder in die Winterung gebracht werden. Der

**Welsche Lavendel**, sonsten auch Stöchas oder Purpurea genannt, führet diesen Nahmen wegen der Gleichheit, die er mit dem Lavendel hat. Die Blätter sind länglicht, dick und Aschenfärbig, welche rings herum an vielen subtilen holtzigten Stengeln heraus wachsen, auf deren Spitzen in Aehren oder Kolben Purpur-blaue und dem Thymian nicht ungleiche Blümlein hervor kommen, worinnen der Saamen stecket. Dieser ist dem Melissen-Saamen gantz ähnlich, eines bittern Geschmacks, und scharffen, doch angenehmen Geruchs. Die Blumen dienen wider den Krampf, Schwindel und Schlag, wider die Schwermuth und fallende Sucht, wider das Zittern und Lähmung der Glieder, werden auch in Haupt-stärckenden Artzneyen, ingleichen zum Theriac und Mithridat mit genommen. In den Apothecken hat man hievon den schlechten und versetzten Syrup, ingleichen die Conserve, welche wider alle kalte und flüßige Zufälle des Haupts und der Nerven dienen. Dieses Kraut wächset häuffig in Arabien, ingleichen auf denen an der Französischen Landschafft Provence gelegenen Inseln, die von solchem Kraut bey den alten Stöchades, und heut zu Tage Hieres heissen; wie es denn auch in dem untern Theil von Italien und verschiedener Orten in Spanien gefunden wird. Bey uns ziehet man solches aus dem Saamen, den man zuweilen in denen aus fremden Landen zu uns kommenden Blumen noch findet, kommt aber schwerlich zur Blüthe, und gar nicht zum Saamen, und muß vor Winters in das Gewächs-Haus beygesetzet werden.

**Lauer, Laur, Laur-Wein, Leir, Glanren, Lurcke, Nach-Wein, Trester-Wein**, ist ein Getrancke vors Gesinde und Arbeiter, welches, wenn der Most von den Trestern (oder Weinträhern) herab, durch Aufgiessung frischen Brunnen-Wassers, und nochmahlige Stampf- und Auspressung derselben gemacht wird. Man pfleget nemlich, wenn nunmehr die Wein-Trauben zwey oder dreymahl getrottet oder gepresset sind, die Hülsen oder Trester in etliche Fässer oder Bottiche zu schütten, und ie eher ie besser gut rein Brunnen-Wasser darauf zu giessen, so viel die Nothdurfft erfordert, (doch daß es nicht gar zu schlecht werde), und also die Nacht über stehen zu lassen, folgenden Tages aber solche auszupressen, was denn davon läufft, ist der Lauer oder die Lurcke; wiewohl nicht aller Orten das Pressen geschiehet, sondern das Wasser nur blosser Dings auf den Trestern eine Zeitlang stehen gelassen, und nach diesem in die Fässer davon abgezogen wird. Will man aber dem Gesinde zum besten einen guten Lauer machen, so kan man vorhero überschlagen und ausrechnen, wie viel der zehende Theil des Weins betrage, so man den gantzen Tag über getrottet und gemacht hat; und alsdenn soll man eben so viel, als solcher zehender Theil ausweiset, frisch Brunnen-Wasser über die Weinträber schütten, daraus man vorbesagten Wein hat treten lassen, darzu wird noch der Schaum oder Jäscht vom vergährten Wein, zusamt den Drüsen, so noch in der Butten geblieben sind, gethan, und also lässet man es, nachdem Trester oder Weinträber vorher mit Stösseln von einander gestampfet worden, die gantze Nacht durch einander beitzen, und darauf des folgenden Tages, wenn alles noch wohl mit Füssen durch einander getreten, endlich gar pressen. Dasjenige denn, so heraus fliesset, wird in Fässer geschüttet, und wenn es vergohren, der Spund zugeschlagen, und alsdenn in den Keller geleget. Einige lassen das Wasser, welches sie nach und nach über die Weintrester giessen, zwey oder drey Tage auf denenselben stehen, bis es die Krafft und die Farbe an sich gezogen, nehmen hernach den Lauer heraus, und füllen ihn in die gehörigen Gefässe, welcher offt bis wieder zur folgenden Lese gut bleibet; hernach giessen sie auf eben dieselbigen Trester zum andern mahl Wasser, und machen es wieder so, wiederholen auch den Aufguß manchmahl zum dritten mahl, wenn nemlich die ersten beyden Aufgüsse nicht zu starck gewesen. Die letzt gemachte Lauren muß man am ersten weatrincken, weil sie von keiner solchen Dauerhafftigkeit seyn, wie der erste. Der Lauer wird auch mit guten saftigen Birnen und Aepffeln, welche zerstossen auf die Trester geworffen, und ausgepresset werden, noch besser und schmackhaffter gemacht. Weil die Fässer und Bottiche, oder sogenannte **Bütten** durch die Trester, wenn sie lange darinnen bleiben, sehr verderbet werden, also daß sie auch hernach bey künfftiger Lese den Most schlechter machen, als soll man gedachte Trester, so bald der Lauer herab ist, aus denen Bottichen oder Bütten heraus thun, und solche sauber und reinlich mit warmen Wasser ausbrühen und auswaschen, und, wenn sie abgetrocknet, an einen lufftigen Ort verwahrlich aufbehalten. Am besten ist es, wenn ein Haus-Vater seine besondere Bütten und Gefässe hat, die er zu nichts anders als zum Lauer machen brauchet; doch wollen auch diese reinlich gehalten seyn.

**Lauff**, heisset bey den Jägern ein lichter Platz, welcher mit hohen Tüchern eingestellet, und auf welchen der hohen Herrschafft das Wildpret vorgejaget wird, damit solches von derselben im Vorbeylauffen geschossen, gehetzet oder gefangen werden könne. Der Lauff gehet von dem Ende des Jagens bey dem Over- oder Lauff-Tuche an, und wird zu beyden Seiten mit Tüchern eingestellet, am Ende desselben aber mit einem Bogen oder Rundung, welche man die kleine Jagens-Rundung nennet, wie ein halber Mond geschlossen. Die Länge des Lauff-Platzes wird nach Gelegenheit des Ortes, und Grösse des Jagens, drey hundert weniger oder mehr Schritte, und vor dem Jagen am Lauff, oder Over-Tuche hundert und

zwantzig weniger oder mehr Schritte breit gemachet. Mitten auf den Lauff, oder, wenn dieser zu lang, etwas näher nach dem Jagen zu, pfleat man den Schirm, wohin die Herrschafft kömmt, wie ein Lust-Haus auf Säulen erhaben, zu stellen, und von grüner gewichster Leinewand ein zierliches Dach darüber zu ziehen. Die Tücher, womit der Lauff umstellet, sollen fein glatt, gerade und reinlich angezogen seyn. Zum Lauff soll man, wenn es anderst die Früchte, oder auch die Situation zulassen will, denjenigen Ort erwählen, wohin das Wild, das man stellen und fangen will, seinen Wechsel und Ausgang zum Geäse gehabt, denn dahin ist ihm die Gegend bekannt, und begehret auch viel eher dahin zu lauffen, wenn es forciret wird. Es ist auch gut, wenn der Ort dergestalt gelegen, daß man den Lauff gegen das Holtz wieder bringen, und die Qvere unten vom Lauffe blenden kan, weil solchen falls die Hirsche, wenn sie wieder Geholtze gegen sich mercken, solches gleich suchen, und ehe als sonsten vorlauffen. Sonderlich muß der Wind vom Lauff nicht ins Jagen gehen, weil sonsten kein Thier aus demselben heraus und auf den Lauff will. Vor das Lauff- oder Qver-Tuch werden die Blend-Sträucher Manns hoch gestecket, daß das Wild nicht allen Tumult und Personen auf dem Lauff sehen kan, und hierdurch, auf den Lauff zu kommen, abgeschrecket werde. Zur Sau-Hatzzeit müssen die Tücher inwendig zu deren Beschützung mit grossen Netzen angespannet, auf die Furckeln geleget werden, und, weil die Herrschafft nach dem vorbey lauffenden Wild, zu beyden Seiten aus dem Schirm nach den Krumm-Ruthen zu schiessen pfleget, sollen zur Warnung einige Sträucher auf die Ober-Leinen gehenket, oder lange Reiß-Stangen dabey gestecket seyn, zum Zeichen, daß es daselbst nicht sicher sey. Endlich werden noch in dem Lauff, ober- und unterhalb des Schirms, nach der Qvere, die gewöhnlichen Uibersprünge, das ist, niedrige Geländere mit grünen Reisern sauber gebunden aufgerichtet, damit das Wild daselbst im Vorbeylauffen springen müsse.

Lauffen, dieses Wort wird von den Aalen gebraucht, an stat daß von den andern Rogenen Fischen gesaget wird, sie laichen oder streichen.

Lauffende Wut der Hunde, siehe Wut.

Lauffer, siehe Läuffer.

Lauff-Hunde, sind eine Art von Stöber-Hunden, die ein Thier so lange verfolgen, und allezeit, wenn es rasten will, wieder auftreiben, bis es endlich müde gemacht, und von denen nacheilenden Jägern, welche aber unterlegte Pferde haben müssen, gefangen wird. Man nennet sie auch sonsten *Parforce*-Hunde.

Lauff-Platz wird derjenige Raum an einem Holtze genennet, welcher bey einem Haupt-Jagen zum Lauff bestimmet ist, und mit hohen Jagd-Tüchern pfleget umstellt zu werden, siehe Lauff.

Lauff-Schiessen, siehe Flug-Schiessen.

Laufft, heisset nach der Jäger-Sprache ein Bein von einem Hirschen oder andern wilden Thiere. Also sagt man: Der Hase hat seinen Sprung in dem Gelencke der Hinter-Läuffte (nicht Hinter-Beine).

Lauff-Tuch oder Qver-Tuch, wird bey der Jägerey dasjenige Tuch genennet, welches die Qvere zwischen dem Jagen und dem Lauff stehet, und wenn das Wildpret auf den Lauff soll gejaget werden, aufgehoben oder zusammen gezogen wird. Dieses Lauff-Tuch, welches einiger massen mit dem Vorhang einer Comödie verglichen werden möchte, ist eben so lang und hoch im Stellen mit aller Zubehör, wie die hohen Tücher es haben, auch die Furckeln, grosse und kleine Hefftel, Ober- und Unter-Leine nebst Wind-Leinen ꝛc. Es wird, wenn das Jagen noch zu ist, gleich einem hohen Tuche, an dem Ort, wo der Lauff-Platz kommen solle, gestellet, und kan man wohl auch eines von denen hohen Tüchern hierzu gebrauchen; nemlich, weil die Länge zwey hundert Ellen austragen soll, so lässet man allezeit die Leinewand oder das Tuch bey viertzig Ellen von oben bis unten von einander schneiden, und an diese Oerter rechte Wechsel mit Knebel und Ringen machen, also kommen vier gantze Wechsel und an iedem Ende ein halber, doch muß an denen Wechseln das nöthige über einander gehen und besäumet werden; weil nun in der Länge etwas abgehet, darf solches nur mit neun Furckeln, und mit so viel Wind-Leinen eingetheilet werden. Vor Oeffnung des Jagens müssen alle vier Knebel losgemachet, und an iedes Ende ein Mann, bey iedem Wechsel aber zween Mann geordnet werden, daß sie inwendig des Tuchs nach dem Lauffe zu stehen, damit, wenn der Jägermeister mit dem Hut wincket, das Jagen aufzumachen, dieselben geschwinde mit dem Tuch lauffen, und es aufziehen mögen. Die Kerls, so es aufgezogen haben, wickeln sich in das Tuch, und stehen stille inwendig nach dem Lauff; sehen aber allezeit nach dem Jäger-Meister, ob sie auf- oder zuziehen sollen, und damit es desto geschwindern Fortgang habe, wird an iedem Wechsel, bey einem Mann ein schwartzes Stäblein eingefasset, welcher es daran oben und unten zugleich im Ringe ziehen kan, auch wird die Unter-Leine nicht angepflöcket, sondern vielmehr bey denen vier gantzen Wechseln etwas unterleget, daß die Ringe desto besser lauffen können, weswegen solches auf einem ebenen Platz zu machen, woselbst alles hinderliche Gras weggeräumet werden muß.

Lauge, ist ein mit Asche eingerührtes, und nachdem es eine Zeitlang gestanden und gekocht, durch den Laugen-Sack geläutertes Wasser, welches wegen seiner aus der Asche gezogenen Schärffe zum Waschen des Leinen-Geräthes gebrauchet wird. Die Lauge zum Seiffensieden wird von Weid-Asche oder einer guten Eichen- oder Büchen-Holtz-Asche und Kalch verfertiget. Siehe Aescher.

Laugen-Asche, das ist diejenige Asche, welche sowohl beym Waschen als Seiffensieden nach abgegossener Lauge zurücke bleibet, und davon

davon die letztere noch insonderheit Seiffensieder-Asche genennet wird, dienet zur Düngung, und pflegen die Bauern in denen Holtz-Ländern, welche schwere thonichte Felder, dabey aber nicht viel Stroh unterzustreuen, und Mist davon zu machen haben, die Laugen-Asche fleißig aufzuheben, auch noch wohl Seiffensieder-Asche darzu zu kauffen, solche in ein am Halse hangendes Tuch zu fassen, und ihren Acker damit zu besäen, welches demselben so gut thut, als wenn sie Mist darauf führeten; es dauret aber die Krafft nicht so lange in dem Acker, als von dem Mi ste. Sie wird auch sehr nützlich zur Düngung der Wiesen und Gras-Gärten gebraucht.

Laugen-Korb, ist ein grob-geflochtener, oder auch nur von höltzernen Sprossen zusammen gesetzter und unten etwas spitzig zu lauffender Korb (allerdings wie ein Qwarck-Korb), welcher auf zweyen laugen Qver-Holtzern stehet, und wenn man eine Wäsche hat, über die Wasch-Wanne oder über das Wasch-Faß gesetzet, und das Ascher-Tuch oder der Laugen-Sack inwendig hinein gehänget wird, damit, wenn man vorhero ein wenig Stroh darunter gebreitet, die Asche darauf geschüttet, und das Wasser hinein giesset, die ausgelaugte Asche darinnen zurück bleiben, und nicht mit in die Wäsche kommen möge.

Laugen-Kraut, siehe Engel-Tranck.

Laugen-Sack oder Aschen-Tuch, ist ein Stücke grober Leinewand, ohngefehr drey bis vierthalb Ellen lang und dritthalb bis drey Ellen breit, welches über den Laugen-Korb, oder, wo dergleichen nicht vorhanden, nur über das Wasch-Faß gebreitet wird, die Lauge dadurch zu seihen, daß nichts von der Asche mit durchlauffe.

Laugen-Topff, ist ein grosser eiserner, kupfferner, oder auch nur irdener Topff, welcher mit Wasser und Asche angefüllet, und also die Lauge darinnen gekocht wird.

Laur, siehe Lauer.

Laurier, suche Lorbeer-Baum.

Laus, ist ein bekanntes kleines kriechendes Ungeziefer, welches sowohl Menschen als Vieh beschwerlich fället, sie beisset, und ihnen das Blut aussauget. Sie sind von unterschiedener Grosse und Farbe, und sehen einige braun, schwärtzlicht, weiß, und mit schwärtzlichten Streiffen, nachdem sie hier oder da wachsen; eine iegliche Art von Vieh, als Pferde, Kühe, Schweine, Schafe, Gänse, Hüner, Tauben, Schwalben, rc. hat iedes seine besondere Art Läuse, wovon sie geplaget werden. Ihre Eyer, welche sie in grösser Menge in die Kleider und Haare setzen, und durch die Wärme des Fleisches und vermittelst der Fermentation ausgebrütet werden, heisset man Nisse. Die Läuse von denen Menschen zu vertreiben, dienen die sogenannten Steffens-Körner, oder der Saamen von dem Läuse-Kraut; ingleichen die bekannte Läuse-Salbe, oder auch Knoblauch-Safft, item Odermennige in Lauge gesotten, wie auch Qvecksilber mit Lohr-Oel, und Alaun im Wasser zerlassen: Item Kohl- und Senff-Safft oder Saamen mit Honig vermischt, und zu einer Salbe gemacht; oder auch der im Wasser gesottene Lavendel; oder Korbel-Kraut und Stabwurtz mit Eßig vermischt, als welches auch die Milben vertreibet. Wenn ein Pferd Läuse hat, so schüttelt es offtmahls den Kopff, oder reibet sich damit an; diesem abzuhelffen, nehmet junge Schößlinge von Tannen oder Fichten, stosset sie klein, giesset eine gute Lauge daran, thut ein wenig Vitriol-Wasser dazu, waschet ihm die Mähne, Schopff und Schwantz damit. Im Fall man aber die Tannen- oder Fichten-Schößlinge nicht haben könnte, so nehmet starcken Wein-Eßig und Vitriol darein, lasset es laulicht werden, und waschet das Pferd zwey oder dreymahl damit. Denen Füllen, welche an ihrem Wachsthum von denen Läusen sehr verhindert werden, pfleget man Qvecksilber an ein wüllen Band zu streichen, und an den Hals zu hängen, oder es wird ihnen eine Haselnuß voll Qvecksilber in Leder eingemacht an den Hals gebunden. Wenn das Rindvieh Läuse bekommt, so muß man die damit angesteckte Stücke in einen besondern und leeren Stall stellen, und sie darinnen mit Wasser, darinnen Seven- oder Sadebaum, Attich oder auch Wermut gesotten worden, fleißig waschen; man kan sie auch mit Knoblauch-Safft bestreichen, oder Wein-Raute mit Baum-Oel stossen und durchdrucken, und gleicher Gestalt gebrauchen. Oder man nehme gut Qvecksilber, tödte es mit nüchternem Speichel, schmiere ein Tuch damit ein, und binde es dem Vieh um den Hals; doch diese Cur muß zeitlich vorgenommen werden: Denn übersiehet man es, so wird das Rindvieh alsobald grindig und schäbig davon. Schwartzer Taback in Wasser, oder, welches noch besser, in schlechten Brantewein, oder Eßig geweicht, und das Rindvieh damit gewaschen, vertreibet auch die Läuse. Denen Schweinen, so mit Läusen besetzet sind, giebt man Lein-Kuchen zu essen, und schmieret sie äusserlich mit Gänse-Fett, oder, in dessen Ermangelung, mit Lein- und Rüben-Oel, darunter vorhero geriebener Knoblauch gethan worden. Man kan auch alt Schweinen-Schmeer, so man in einem Scherben hat, mit ein wenig Qvecksilber vermengen, alles zerstossen, und mit einem Holtzlein hübsch durch einander rühren, so wird, nachdem das Qvecksilber getödtet ist, das Schmeer gantz blau davon werden; Mit dieser Salbe schmiere man die Schweine (die man aber vorhero wohl abbaden muß), an denen Orten, wo sie Läuse haben, so werden sie sich bald verlieren. Denen Gänsen streuet man, wenn sie läusig werden, Farren-Kraut, oder das Kraut Kühn-Rost (Porsch oder Bost, so auf den Heiden wächset, und wie Roßmarin aussiehet, auch dahero wilder

Roßmarin genennet wird), in die Gänse-Ställe, und wiederholet es zwey oder drey-mahl in ein paar Wochen. Die Hüner, welche sowohl als die Gänse vor denen Läusen nicht gedeihen können, auch am Brüten verhindert werden, darf man nur mit Menschen- oder Küh-Harn begiessen oder benetzen, und, wenn die Tauben Läuse kriegen, Wermut und Läuse-Kraut unter einander sieden, und über den andern Tag den Tauben-Boden damit besprengen, und fleißig darauf auskehren, so werden sie sich nach und nach wieder verlieren.

Lausch- oder Lücken-Netze, ist zwar (wenn es an die rechten Wege und Oerter, wo die Hasen ihren gemeinen Lauff haben, aufgestellet ist) zum Hasen-Fang sehr bequem, weil man ohne Anwendung grosser Mühe und sonderbaren Jagens, und gleichsam nur mit Lauschen, dieses angenehme Wildpret fangen kan; wird aber vor ein unweydmännisches Jagd-Zeug gehalten, und zur Aas-Jägerey mit gezählet: Weil es gar dünne, auch nur fanffzig Schritte zu stellen, gemacht, und ohne Haacken zusammen gehoben wird, daß man es unvermerckt in einem Rautzen tragen kan. Wiewohl man es vor einen Landmann, der nicht viel Unterthanen oder Frohner auf der Jagd zu Hülffe hat, oder wegen Ungeschicklichkeit nicht gar wohl mit Schiessen umgehen kan, allenfalls noch eher, als vor einen Jäger paßiren lässet. Den Nahmen Lücken-Netze führet es deswegen, weil es in denen kleinen Feld-Hölzern oder Gesträuchen in eine Lücke oder in ein Loch und Schlupffwinckel gestellet wird, um die von denen Feldern herbey kommende, denen Feder-Lappen ausweichende, und in die Lücke, welche offen scheinet, hüpffende Hasen oder trabende Füchse vollends hinein zu schrecken, und also im Garn zu fangen. Es wird von festen doppelten Zwirn, und zwar am besten von grünen, daß man es nicht erkennen oder gewahr werden kan, fein subtil, und wenn man es nicht hoch stellen darf, nur neun Maschen hoch gemachet; welche nicht so viel darauf wenden wollen, lassen solches nur von recht klaren ausgehechelten Hanff verfertigen. Zu Furckeln braucht man nur dünne, etwan anderthalb Ellen hohe, und als starcke Spitz-Ruthen dicke Stell-Reisser. Dergleichen Lausch- oder Lücken-Netze muß man ein paar haben, um in den Winckel zu stellen. Weil man auch öffters im Herbst bey langen Nächten, da der Hase im finstern sehr spat zu Felde, und frühzeitig zu Holtze gehet, nicht sehen kan, ob etwas einfällt, so gehören an die Ober-Leine etliche kleine Schellen, damit, wenn dieselben im Fangen und Abschlagen klingen, man zugreiffen, und das Gefangene heraus nehmen könne.

Laut, ist der Jäger von Horn und Hals, wenn er wohl schreyen und blasen kan.

Laut, saget man, sind die Hunde, wenn sie hinter was herjagen und zugleich bellen. Einen guten Laut hat das Horn, welches sich wohl bläset, und eine rechte Stimme hat.

Lauter stallen oder der lautere Stall, ist eine Pferde-Kranckheit, davon unter dem Worte Harn-Mangel gehandelt worden.

Leben, nennet man im weitläufftigen Verstande eine wirckende Krafft, die in der That wircket, und sich durch Wirckungen auf eine gewisse Art und Weise an einem Dinge, deme ein Leben zugeschrieben wird, äussert. GOtt, das hochste und von sich selbst immer nothwendige Wesen, ist die Krafft, und zwar die wirckende und wesentliche, das Leben selbst. Von ihm kommt alle umschränckte Krafft der Geschöpffe, und also alles Leben derselben. Da aber alle wirckende Krafft in der erschaffenen Natur, so ferne sie in einem Bemühen zu wircken bestehet, auf zwey Haupt-Arten gebracht werden können, indem sie entweder eine Vorstellungs- oder Bewegungs-Krafft ist; diese Kräffte auch entweder in einem Dinge mit einander vereiniget sind, oder nur einzeln einer Sache zukommen: So ist das Leben 1) das Leben eines Geistes, wo sich die Wirckungen einer Vorstellungs-Krafft entweder vollständig oder unvollständig, z. E. nur in dem Empfinden äussern. 2) Das Leben eines Cörpers, welches sich auch durch Wirckungen der Bewegungs-Krafft in seinen Theilen entweder bloß nach denen elementarischen Bewegungs-Kräfften der zusammen ziehenden oder ausdehnenden (siehe Kalte) Krafft, oder aber zugleich vermittelst mechanischer Figur und Zusammensetzung derer Theile, äussert. Endlich giebt es auch 3) Dinge, welche ein cörperliches, elementarisches und mechanisches, und auch ein geistisches Leben bald vollständig, bald unvollständig, und zwar alles in vortrefflicher Uibereinstimmung zeigen, sonderlich aber findet man, daß in solchen Dingen, wie z. E. die Menschen und die Thiere sind, die cörperlichen und geistischen Kräffte einander excitiren, sich modificiren, ja die letzten die ersten auch dirigiren, und hingegen diese die andern limitiren oder umschrancken. Und das ist das seelische Leben eines Cörpers, mit welchem eine vollkommene oder unvollkommene Seele vereiniget ist. Unter die Dinge nun, welche ein seelisches Leben haben, gehöret zuvörderst ein lebendiger Mensch. Denn derselbe bestehet aus einem elementarischen und mechanischen Cörper und einer edlen Seele, welche alle Vorstellungs-Fähigkeiten in gewisser Einschränckung besitzet, sonderlich aber sich ihrer selbst, ihres Cörpers, und dadurch anderer Dinge ausser ihr bewust ist, mithin ein vollständiges und geistisches Leben hat. Und solchergestalt hat ein Mensch ein cörperliches und auch ein geistisches Leben. Jenes ist das physicalische, so von diesem in vielen Wirckungen abhänget, sonderlich aber in der Bewegung der Glieder und des Cörpers aus einem Ort in den andern gleichsam das

das Directorium führet. Inzwischen muß doch auch daß elementarische und mechanische Leben nicht zerstöret seyn, sonst ist der Mensch todt, obgleich die Seele ihr geistisches Leben behält. Sonderlich geschicht jenes, wenn sich die Säffte des Leibes nicht mehr bewegen, oder wegen Verderbniß ihrer Gänge und Glieder bewegen können. Weil man aber an dem Leben eines Menschen etwas Vollständiges von allen Arten des Lebens antrifft, so heißt auch dasselbe gleichsam ausnehmend ein Leben. Ein Cörper aber, welcher keines geistischen Lebens mehr fähig ist, und als ein menschlicher Cörper lebet, ist zwar als ein solcher todt. Indessen hat er doch noch sein cörperliches Leben überhaupt, und alle seine Theile ein iedes vor sich, sonderlich das elementarische. Ein solches seelisches Leben treffen wir auch bey denen Thieren an, nur daß ihr Geist überhaupt viel unedler und unvollständiger, ja die Seelen der Thiere unter sich selbst in edle, unedle und schlechte unterschieden sind. Ein noch viel unvollkommeners, iedoch aller Wahrscheinlechkeit nach ebenfalls seelisches Leben finden wir endlich in denen Pflantzen. Daher auch diesen ein Leben zugeeignet wird. Das ist der eigentliche und denen Einfältigen auch faßliche Begriff vom Leben. Sonst aber wird auch insonderheit einem Dinge, welches ein geistisches Leben hat, sonderlich aber eines verständigen Geistes, ein Leben, oder vielmehr der Zustand des Lebens zugeschrieben, wann es auf seine Zwecke und nach seinem, seiner Natur gemässen Verlangen wircken, und endlich das Verlangete ununterbrochen geniessen kan, oder zu geniessen anfängt. Im Gegentheil aber wird ihm der Tod, oder ein Zustand des Todes beygelegt. Im ersten Fall ist sich ein verständiger Geist der Ruhe, Zufriedenheit, Lust, Freude und des Wohls, im andern Fall aber der Unruhe, Angst, Qvaal und des Wehestandes bewust. Und so nimmt man das Wort Leben, wenn man vom geistlichen Leben und Tode der Seelen, ingleichen von dem Stande eines seligen und ewigen Lebens oder Todes redet: Nachdem nemlich das geistische Leben der Seelen niemahls stirbet, das Leben der Menschen aber Krafft der Auferstehung nicht immer zerstöret bleibet, wohl aber der ganze Mensch, Krafft des geistlichen Todes, ewig todt oder geistlich lebendig, d. i. selig seyn kan. Endlich bedeutet auch das Wort Leben das fleischichte Theil eines Pferde-Fusses, welches mit dem Horn oder Huff unten und an denen Seiten umgeben ist. Wenn einem Roß das Leben auf der Krone, oder sonsten wo es wolle, an dem Huffe austritt; Nimm Grünspan ein Loth, Qvecksilber ein halb Loth, mache solches zur Salbe, und streiche es dem Pferde auf; wo aber das Leben nicht wieder zurücke will, so nimm getödtetes Qvecksilber, reibe es klein, und streue es darauf, es wird wohl zurücke weichen. So du aber siehest, daß viel Eyter unten am Schaden ist, so suche darnach, es pfleget gemeiniglich ein Eyter-Bein darinnen zu seyn, das must du mit einem kleinen Zänglein heraus nehmen, und hernach diese Salbe brauchen: Nimm Honig ein halbes Pfund, Alaun sechs Loth, Grünspan drey Loth, dieses zu einer Salbe gemacht, und darauf geleget, bis es heraus heilet. Man muß auch das Pferd mit Einschlagen warten, damit die Hitze nicht hinein komme; ist es im Sommer, so nimm darzu Eiter- oder Heidernesseln, Saltz, Essig und Eyer, und rühre es durch einander; ist es aber im Winter, so nimm Sauerteig, Saltz, Essig und rothen Bolus, und schlag ihm damit ein. Das Pferd muß aber allemahl im abnehmenden Monden gar dünne ausgewirket werden. Wenn sich ein Pferd an den Huff tritt, daß das Leben heraus gehet, so nimm ein wenig ungelöschten und klein zerstossenen Kalch, mache mit dem Weissen von einem Ey eine Salbe daraus, und lege sie alle Tage frisch auf. Man kan auch das heraus dringende Leben mit einer Salbe, welche von einem Loth Grünspan, drey Loth gebrannten Kupffer, und dem Weissen von sechs Eyern verfertiget wird, wieder zurücke treiben, es muß aber der Huff dabey mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden. Von dem Leben-Schwinden der Pferde kan unter dem Wort Kern-Schwinden nachgeschlagen werden.

Leben, wird ebenfalls von denen frischen und gesunden Theilen eines Gewächses oder Baumes gesaget, zum Unterschied derer an ihnen etwan verdorrten oder abgestorbenen Theile, welche, wenn man dem Baume oder Gewächse helffen will, bis auf das Leben, nemlich bis an den Ort, da der Stamm oder die Aeste und Zweige noch grün und frisch sind, hinweg geschnitten werden müssen.

Lebendiger Zaun, siehe Hecke.

Lebendiger Zehend, siehe Blut-Zehend.

Lebendiges Holtz, wird das Schlag- oder Unter-Holtz deswegen genennet, weil es, wenn man es gleich abgehauen, dennoch vom Stocke wieder ausschläget, und aufs neue in die Höhe wächset. Solches bestehet einig im Laub-Holtz, denn das Tangel-Holtz, wenn es abgehauen, nicht wieder ausschläget, sondern todt und erstorben bleibet.

Lebens-Ordnung, siehe Gesundheits-Pflege. Wie solche von einem Haus-Vater das Jahr über durch alle Monate anzustellen, davon wird in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender, nach denen Küchen-Verrichtungen die behörige Nachricht zu finden seyn.

Leber, ist ein Theil des Eingeweides, vermittelst dessen das Blut gereiniget, und die Galle davon geschieden wird. Von den un-

vernünfftigen Thieren pfleget man einige theils ingemein zu verweisen, theils aber als eine besondere Delicatesse anzusehen. Uiberhaupt ist von denen Lebern zu mercken, daß die von den vierfüßigen Thieren hart zu verdauen, giebt dicke Nahrung, und führet sich langsam wieder aus; doch sind die von jungen und in guter Weide gegangenen Thieren viel saffiger, zärter und grösser, als die vom alten und übel gefütterten Vieh. Am meisten werden heut zu Tage die Lamms- und Kalbs-Lebern vor andern geachtet, wiewohl die von dem Schwein, nachdem sie blanchiret, entädert und gehäutelt, auch gemeiniglich in Därme gestossen und Leber-Würste daraus bereitet werden; der ersteren Zurichtung aber ist unter dem Wort Kalbfleisch angeführet worden; die von den Ziegen und Böcken werden vor hochst schädlich geachtet; die Leber derer Vögel ist weit derber, und daher sehr schwer zu verdauen, davon doch die einige Gänse-Leber ausgenommen, als welche, wie bey dem Wort Gans erwehnet worden, über die Maasse groß zu machen, und sodenn als eine sonderbare delicate und gesunde Speise angesehen wird. Unter denen Fischen haben die Quappen, Welsen und Hechte die allerschmackhafftigsten Lebern, welche zu denen Leckerbißgen gerechnet werden. Die ersten haben einen anmuthigen Geschmack; die mittleren sind ziemlich süsse und fast eckelhafftig; die letzten aber sind die allerbesten. Die Leber-Reime, da nemlich zu einem Schertz, vor diesem derjenige, dem die Leber eines solchen Fisches vorgeleget ward, ehe er solche essen durffte, einen Reimen sagte, der sich auf die Leber schickte, oder sie dem nähesten Nachbar überlassen musste, wenn er diesem Schertz nicht Genüge leisten konte, sind endlich so bekannt und vermehret worden, daß man dererselben wohl etliche Bogen voll zusammen gedrucket haben kan.

*Leber-Balsam*, ist ein gutes Heil- und Leber-Kraut, welches zerschnitten und rauhe Blätter hat, und an den Gipffeln seiner Stengel und Zweige Gold-gelbe Dolden oder Blumen-Cronen bringet. Es giebt einen starcken Geruch von sich, und ist eines bittern Geschmacks. Bey uns wird es in denen Gärten, entweder aus dem Saamen gezeuget, oder durch Zerreissung des Stocks vermehret; in Italien und in Provence, ingleichen um Montpellier in Languedoc wächset es wild. Dieses Kraut wird in Leber-Kranckheiten, Schwachheit des Magens und übler Dauung nützlich gebraucht; wenn man solches nebst denen Blumen, oder auch nur den Saamen mit Fleisch-Brühe abkocht, oder aber über Nacht in weissen Wein beitzet, und früh Morgens nüchtern davon trincket, so wird man die Bauch-Würme los, und eben dergleichen Wirckung thut auch das aus den Blumen gezogene Oel, wenn es in Baumwolle gegossen auf den Nabel geleget wird.

*Leber-Blümlein*, ist ein wildes Artzney-Kraut, welches runde, vornen etwas zugespitzte Blätter, kleine eckigte niedrige Stengel, und auf denselben ein weisses fünffblätteriges wohlriechendes Blümlein hat. Ein ieder Stengel hat ein eintziges Blatt, welches derselbe gleichsam durchzuwachsen scheinet. Auf das Blümlein, so dem Hahnen-Fuß nicht ungleich ist, folget in einem länglichten und spitzig zu lauffenden Knöpfflein ein länglichtes und gelb-rothes Saamen-Körnlein. Dieses Kraut wächst gerne an feuchten Orten, wird aber auch, insonderheit die fremde Art mit gefüllten, schönern und grössern Blumen, die aus Brabant zu uns kommen, in die Lust-Gärten gepflantzet, und wider allerley Zustände der Leber nützlich gebrauchet. Die frisch gestossenen Blätter Pflaster-weise aufgeleget, reinigen die Wunden und stillen das Bluten. Der Saamen treibet den Stein, Sand und Harn, wenn man ihn entweder in Wein oder Wasser kocht, und davon trincket, oder aber denselben pülvert und mit Wein oder Bier einnimmet.

*Leber-Flecke*, heissen die an den Menschen unter dem äussersten Häutlein sich ausbreitende Mähler, welche von ihrer Farbe, die sie mit der Leber gemein haben, diese Benennung bekommen. Sie entstehen, wenn das gemeine Fließ-Wasser des Menschen, welches wir den Schweiß nennen, durch die übermäßige Vermischung der Galle also verdicket wird, daß es zur freyen Ausdünstung unfähig, und dahero für den äusseren zarten Schweiß-Löchern sitzen bleibet. Je mehr Galle demnach unter dem Fließ-Wasser, desto braunere Flecke entstehen daraus, welche aber auch um so viel schwerer zu vertreiben. Wer derselben los seyn will, muß demnach zuvörderst innerlich zu verhüten suchen, daß die Galle nicht in solcher Menge sich unter gedachtes Fließ-Wasser mischen könne; nach diesem lassen sich die alten Flecke mit in Lauge oder Kalch-Wasser gedämpftem Qvecksilber, wenn sie damit bestrichen werden, endlich vertreiben.

*Leber-Gebrechen* oder *Leber-Kranckheiten*, diesen sind insonderheit die Pferde und das Rindvieh unterworffen. Was die Pferde anbetrifft, so ist es eine gefährliche Sache, wenn die Leber in denenselben mangelhafft wird: Man kan aber erkennen, daß einem Pferde die Leber verletzet oder schadhafft sey, wenn demselben das Maul gar trocken und dürre wird, daß kein Schaum oder Feuchtigkeit darinnen zu finden; wenn ihm die Zunge trocken und schwartz wird; wenn es auf das Sauffen begierig ist, wenig isset, dabey aber hart mistet oder zirchet, und sich nicht gerne auf die rechte Seite leget, weil die kranke und schmertzhaffte Leber auf der rechten Seiten lieget; wenn ihm auch der Athem aus der Nasen stincket, und das Weisse im Auge gelb wird. Einem solchen Pferde zu helffen, muß man ihm die Bug-Ader schlagen, und solche ziemlich

ziemlich laufen lassen; des andern Tages nach dem Aderlassen nehme man Süßholtz, Rhabarbara, Erdrauch, Chamillen, Odermennige, Eberwurtz, Anis, Spicanard, Wegerich mit Kraut und Wurtzeln, Tabacks-Blätter und Endivien, siede es bey zwey Stunden im Wasser, seihe es durch ein Tuch, und giesse dem Pferd laulicht alle Tage ein Qvartier in den Hals. Man erkennet auch, daß ein Pferd Mangel an der Leber hat, daran, wenn es nicht fressen will, kalten Schweiß schwitzet, abnimmt und dürre wird; davor nehmet Wachholder-Beere, Salbey, Lorbeere, Schwartzwurtz, Wolffs-Zunge, eines so viel als des andern, machets zu Pulver, und gebts dem Pferde unter dem Futter. Oder nehmet Eicheln, Birnbaum-Mistel, ein iedes ein Pfund, Eichen-Laub, anderthalb Loth, Wermut ein Qvintlein, Salbey, Tausendgülden-Kraut, Engelsüß, Zittwer, iedes ein Loth, weissen Ingber, Galgant, iedes ein Qvintlein, Täschel-Kraut, Meisterwurtz, iedes ein Loth, Lorbeeren ein halb Loth; solches alles zu Pulver gestossen, unter einander gemenget, und dem Pferd iedesmahls unter dem Futter drey Nuß-Schalen voll zu fressen gegeben, hilfft nicht allein der schadhafften Leber, sondern ist auch gut vor das Husten und Keichen, oder so einem Pferde sonst was im Leibe foulet. Wenn ein Roß vom hitzigen Trincken Blattern auf der Leber gewinnet, davon es sehr hustet, so nehmet jungen Wermut, Kreen oder Meerrettich, Knoblauch und Ziegen-Milch, reibet es in einem Reib-Asch unter einander, hänget das Roß hoch an, und giesset ihm durch einen Trichter, so warm es selbiges erleiden kan, in den Hals. Besorget man, daß einem Pferde die Leber faulen möchte, so gebet demselben Brunnen-Kresse, Endivien, große und kleine Rosinen, und Brunnen- oder Stein-Leber-Kraut, unter dem Futter zu fressen, oder kocht es in Wein, drucket den Safft daraus, und giesset es ihm in den Hals. Oder nehmet Tobacks-Blätter, Hauswurtz, Aloe Hepatica, Saueramppfer, Süßholtz, Engelsüß, Meisterwurtz, Weyrauch, machet alles zu Pulver, menget es unter einander und gebets dem Pferd unter das Futter. Wenn dem Rindvieh die Leber faulet, so geschiehet solches meistentheils im Sommer, da selbiges bey dem heissen Wetter zu faulen Wassern kommet, und über Noth und Durst sich damit beladet. Weil es aber öffters geschiehet, daß das Vieh plötzlich daran hinfällt, und dem Schinder zu theil wird, ehe man etwas an ihm vermercken können, so ists am besten, man begegne dem Uibel bey Zeiten, und menge in den heissen Hunds-Tagen gekochte Lungenwurtz, Ehrenpreis und gesottene Hirsch-Zungen, oder auch Wermut unter ihr gewöhnliches Futter, so werden sie so leicht keinen Anstoß davon leiden. Oder nehmet Bärwurtzel, Dille, wilden Theriac und Liebstöckel, stosset alles zusammen gantz klein, und backet es in ein Brot; von diesem soll man zu Zeiten dem Vieh des Morgens einen wohl gebäheten, auf der einen Seite mit Saltz, auf der andern mit Asche geriebenen Schnitten geben, um es dadurch vor dergleichen Zufällen zu bewahren.

Leber-Klee, suche Leber-Kraut.

Leber-Klette, siehe Odermennige.

Leber-Kraut, ist zweyerley Gattung. Das Edel- oder Gülden-Leber-Kraut, auch Leber-Klee oder Gülden-Klee genennet, hat Blätter wie die Haselwurtz, iedes in drey Theile getheilt, fast auf die Art eines Klee-Blats, oben dunckel-grün, unten aber bleich-grün, vornen mit weissen Mackeln besprenget, zuweilen auch auf dem Rücken Purpur-braun, wie das Schweine-Brot, die Stiele, darauf sie wachsen, sind ohngefehr einer Viertel Elle lang. Ehe diese Blätter noch ausschlagen, zeigen sich auf kleinen knotigten Stengeln, welche weit kürtzer als die Stiele an den Blättern sind, schöne meistentheils blaue, manchmahl auch Fleisch-farbne, aus sechs, sieben bis acht Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern bestehende Blümlein, von einem lieblichen und angenehmen Geruche. Aus diesen wird ein rauhes rundes Knöpflein, darinnen etliche lange spitzige und licht-blaue Saam-Körnlein verborgen liegen. Die Wurtzel ist zasericht, dünn und schwartz-roth. Dieses Kraut wächset gerne an schattichten und hohen Orten, wird aber auch wegen seiner fürtreflichen Tugenden in den Gärten gepflantzet; seine Vermehrung geschiehet durch Zertheilung der Stöcke, welche im Vollmond geschehen soll. Es giebt auch eine Art mit rothen einfachen, ingleichen eine mit schönen licht-rothen gefüllten Blumen, welche aber etwas rar ist. Die zarten Blätter und Blumen von dem edlen Leber-Kraut werden im Frühling zu Salaten, und in die Kräuter-Weine gebraucht. Es ist insonderheit wider alle Gebrechen der Leber gut, daher es auch seinen Nahmen bekommen, in Wasser gesotten und den Mund damit gegurgelt, heilet die Mund-Fäule und Geschwulst der Mandeln, welches auch das davon destillirte Wasser thut. Man nimmt dieses Kraut mit unter die Wund-Tränckе, und bereitet aus denen Blumen eine Latwerge, welche eine treffliche Blut-Reinigung und Stärckung der Leber ist. Das

Brunnen-Leber-Kraut, sonst auch Stein-Leber-Kraut oder Leber-Moos genannt, hat eine Wurtzel gleich einer haarichten weichen Wolle, damit es sich an denen Steinen in den Brunnen, und an andern feuchten Orten anhänget. Das Kraut bestehet aus fetten, gespaltenen und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, die auf der einen Seiten Saatgrün, auf der andern aber bräunlicht sind. Auf der grünen Seite gewinnet es gegen den May-Monat viel kleine Blätlein, gleich wie die Meer-Linsen, daraus fette, kurtze und dünne Stiele wachsen, gleich als Netz-Fäden, auf welche kleine weisse gestirnte Blümlein hervor kommen. Es wächst an kalten, feuchten und steinigten Orten und in Brunnen, hat einen etwas

bitterlichen Würtz-Geschmack, und ist ein treffliches Mittel in allen Leber-Lungen-und Miltz-Gebrechen, reiniget die Brust von allem Schleim, kühlet die innerliche Hitze ab, und ist gut wider das Abnehmen und Schwinden der Kinder. Aeusserlich stillet es das Blut in denen Wunden, heilet die Flechten, und ziehet die Hitze aus entzündeten Schäden. Von diesem Kraut wird ein Wasser abgezogen, und ein Syrup daraus gemacht, man muß aber bey dem letztern wohl Acht haben, daß man ihn nicht zu starck, sondern gantz gelind koche, damit er nicht schleimicht und zähe werde, als welches, weil das Kraut viel schleimichten Safft in sich hat, sonsten gar leicht zugeschehen pfleget. Dieser Syrup, so man ihn öffters Löffel weise einnimmt, reiniget die Brust, stillet den Husten, curiret die Lungensucht, und heilet alle Lungen-und andere innerliche Geschwäre und Schäden.

Leber-Moos, wird von einigen das erstbeschriebene Brunnen-oder Stein-Leber-Kraut genennet.

Leber-Wurst, siehe Wurst.

Leb-Kuche, Pfeffer-Kuche, ist ein gebackenes aus Mehl und Honig oder Zucker, Citronat, Mandeln ꝛc. verfertiget, und mit allerhand gutem Gewürtze abgewürtzet. In Deutschland werden die Nürnbergischen, in Polen die Thornischen und Dantziger, in Franckreich die von Reims und Verdun, in Holland die von Deventer ꝛc. vor die besten gehalten. In der Küche werden sonderlich die dicken, so aller Orten vielfältig bereitet werden, und aus Mehl, Honig und Pfeffer oder auch nur aus Mehl und Honig alleine bestehen, gebrauchet, und an gewisse Brühen gethan, davon selbige einen angenehmen Geschmack bekommen. Die Nürnbergischen Leb-Kuchen oder Mandel-Pfeffer-Kuchen werden also gemacht: Man nimmt Honig und Farin-Mehl iedes gleich viel, lässet beydes mit einander über dem Feuer ein wenig zergehen, mischet Gewürtz-Negelein, Ingwer, Pfeffer, Zimmet, Citronat, Citronen-Schalen und ein gut Theil abgezogene Mandeln, alles gröblich zerstossen und zerschnitten darunter, und zwar iedes nach Belieben, vermischet es wohl durch einander, wircket es mit Weitzen-Mehl zu einem Teig ab, drucket selbigen in Formen, und lässet sie in einem Ofen backen, überstreichet sie denn mit Honig-Wasser, so sind sie fertig. Man hat auch weisse Mandel-Leb-Kuchen, welche aus Mehl, Zucker, Mandeln und Gewürtze folgender Gestalt verfertiget werden: Man lässet ein Pfund Mandeln etliche Stunden lang in kaltem Wasser liegen, ziehet ihnen die Haut ab, und trocknet sie mit einem Tuche, schneidet hierauf die Mandeln nach der Qvere, iede in drey Theile, leget selbige auf Papier, dieses aber auf ein Blech, und trocknet sie im Back-Oefelein oder in der Röhre ab, daß sie ein wenig bräunlicht werden: Ferner nimmt man ein Pfund schönen trockenen Zucker, und eben so viel wohlgedörrtes Mehl, schläget acht kleine Eyer daran, und rühret den Teig wohl ab; wenn denn die Mandeln erkühlet sind, schüttet man sie in den Teig, wie auch anderthalb Loth guten Zimmet, Muscaten-Nuß, Muscaten-Blüth und Cardamomen, iedes ein halb Loth, und zwar alles gröblich zerschnitten. Diesen Teig streichet man auf Oblaten, so groß man sie haben will, doch daß man ihn auch nicht gar zu dick austrage; leget solche auf Papier, setzet sie auf das Blech, und lässet selbige fein gemach backen. Solte der Teig gleissend werden, daß er fliessen wollte, darff man nur ein wenig Mehl darunter mischen. Oder: Man nimmt sechs Eyer, und vier Dotter dazu, klopffet sie bey einer Viertel-Stunde, rühret ein Pfund Zucker, eben so viel Mehl und abgebräunte Mandeln darein, wie auch Zimmet, Muscaten-Blüthen, Cardamomen und Pfeffer, nach Belieben, samt einem halben Viertel-Pfund Citronat, und zwey Loth Pomeranzen-Schalen; zerschneidet die Mandeln und Schalen länglicht, mischet alles wohl durch einander, streichet es auf Oblaten, und lässet solche denen vorigen gleich backen. Eine andere Art die weissen Mandel-Leb-Kuchen zu backen, ist auch diese: Rühret zwey gantze Eyer, und von zweyen andern das Weisse, eine gute Stunde; nehmet hernach ein halb Pfund genau gewogenen, und klar gesiebten Zucker, acht Loth Krafft- oder Stärck-Mehl, und vier Loth schönes Mehl, rühret solches allgemach unter die Eyer, zuvor aber schneidet und bräunet ein halb Pfund Mandeln ein wenig ab, und mischet sie ebenfalls mit allerley Gewürtz, als Zimmet, Muscaten-Nuß und Cardamomen, iedes ein Qvintlein darunter; verfertiget sie im übrigen wie bereits oben gedacht. Oder: Ziehet ein halb Pfund Mandeln ab, trocknet sie mit einem Tuche, schneidet selbige Viertelweis, leget sie auf Papier, und bräunet sie in der Röhre ab: Nehmet ferner zwölff Loth schönes Mehl, vierzehen Loth Zucker, und von fünff Eyern das Weisse, samt zwey bis drey Dottern, rühret sie in einer Schüssel wohl unter einander, thut ein halb Loth Muscaten-Nuß, eben so viel Zimmet, und ein klein wenig Anis und Rosen-Wasser dazu, rühret alles nochmahlen wohl durch einander, und thut letzlich die abgebräunte Mandeln darzu; streichet diesen Teig auf Oblaten-Blätlein, backet sie wie die vorigen, und behaltet selbige an einem warmen Ort auf, so bleiben sie hübsch rösch,

Lecke, siehe Saltz-Lecke und Schaaf-Lecke.

Lecker-Bißlein, heisset man alle rare, kostbare und auf besondere schmackhaffte Art zubereitete Speisen. Davon auch bey Abhandlung einer ieden insbesondere Erwehnung geschehen, weshalben es unnöthig, dieselbe hier zusammen wiederum zu erzählen.

Leckritzen-Holtz, siehe Süß-Holtz.

Leder, heisset die abgezogene Haut von einem grossen wilden oder zahmen Thiere, und ist entweder rohes, und unzubereitetes, oder gegerbtes

gegerbtes und nach der Kunst zugerichtetes. Das rohe ist entweder an der Lufft getrocknetes oder eingesaltzenes, damit es sich so viel besser aus fernen Landen her verführen lasse. Das zubereitete behält entweder seine Haare, wie die Bären-Reh-Dachs- und wilde Schweins-Häute, oder verlieret solche, wie die Ochsen-Pferd-Esels-Elends-Hirsch-Bocks- und andere dergleichen Häute. Die Schaaf-Felle werden auf beyderley Art zubereitet und gebrauchet. Ein sorgfältiger Haus-Vater läßt, wenn Vieh im Haus geschlachtet wird, das Ochsen- und Rinds-Leder behörig gahr machen, und durch den Sattler und Riemer, zu Kummeten, Pferd- und Wagen-Geschirren ꝛc. verarbeiten, oder auch Calesschen davon beschlagen, und dergleichen wieder ausbessern; die Kalb-Schaaf-Bock- und Ziegen-Felle aber, so viel er deren nöthig findet, durch die Roth- und Weiß-Gerber zubereiten, und nachmahls zu behörigem Gebrauch verarbeiten.

**Leder-Fresser**, wird ein Pferd genennet, welches den Fehler an sich hat, daß es das Leder an den Sätteln, Halfftern, Zügeln, Zäumen und anderm Geschirre frißt. Wer einen solchen Gaul hat, darff nur Bibergeil, Fuchs-Schmaltz und Wermut wohl unter einander machen, mit Ochsen-Galle vermischen, und alsdenn mit dieser Salbe, den Ort, wo es anbeissen und fressen will, derö schmieren, so wird ers, wenn er etliche mahl so angeführt wird, endlichen wohl unterlassen.

**Leede**, siehe **Laite**.

**Leene** oder **Bache**, heisset bey den Jägern eine wilde Schweins-Mutter.

**Leg-Angel**, siehe **Angel**.

**Legen**, wird von den Pferden gesagt, und heisset eben so viel, als Reissen oder Wallachen. Siehe **Wallachen**.

**Lehen**, ist ein Gut oder Herrschafft, so von dem Ober-Herrn und Eigenthümern desselben, der dahero den Nahmen des Lehn-Herrn führet, einem andern, welcher der Lehen-Mann genennet wird, mit gewissen Bedingungen, und zwar bey denen Adelichen oder Ritter-Lehen, gegen Angelobung der Treu und gewisser Kriegs- oder auch Hof-Dienste, bey denen Bürger- und Bauer-Lehen aber gegen Abführung gewisser Zinsen und Gülten, dergestalten gegeben wird, daß zwar das Eigenthum und die Ober-Herrschafft des Lehen-Gutes, Dominium directum, dem Lehen-Herrn bleibet, der Usus Fructus oder Nutz-Niessung aber, oder wie es eigentlich genennet wird, das Dominium utile, dem Lehen-Mann zukomme. Der Lehen sind, nach ihrem Ursprung, Art und darauf hafftenden Beschwerden vielerley, wovon die bekanntesten folgende: Ein Adelich- oder Ritter-Lehen ist ein solches, bey welchem sich adeliche Freyheit- und Gerechtigkeiten und so genannte Regalia Minora, als da ist ein Ritter-Sitz, oder Schloß, Ober- und Nieder-Gerichtbarkeit, und dergleichen befinden, oder welches ursprünglich vom Adelichen herkommt oder gegen Kriegs-Dienste verliehen ist, auch sonst ordentlich einen Edelmann zum Besitzer hat, so iedoch heut zu Tage nicht mehr so genau genommen wird, massen manch schönes adeliches Lehen- und Ritter-Gut, durch schlechte Wirtschafft ihrer Besitzer, oder in andere Wege, in bürgerliche Hände gekommen, und von ihnen mit allen Prärogativen und Freyheiten, wie ehemals von denen Adelichen, besessen werden. Nur daß das Ritter-Lehen den bürgerlichen Besitzer nicht adelt. Ein Bürger- oder Bauer-Lehen, welches man auch, weil es insgemein mit einem Zins oder Gülte beschweret ist, ein Beutel-Lehen zu nennen pflegt, heist dasjenige, so keiner adelichen Freyheiten geniesset, und nur von einem Bauer oder Bürger besessen wird. Ein Erb-Lehen heisset ein Lehen, welches Mann- und Weiber-Lehen zugleich ist. Ein Mann-Lehen heisset, darinnen allein die männliche Nachkommen die Erb-Folge haben. Ein Weiber- oder Kunckel-Lehen aber, so auch ein Schleyer-Lehen genennet wird, ist, womit ein Weib zuerst beliehen worden, und welches auch auf die Weiber fallen kan. Ein Samt-Lehen ist, womit nächst dem Besitzer, iedoch mit dessen Bewilligung, noch mehrere, sie seyen gleich seines oder eines andern oder fremden Geschlechtes, dergestalt beliehen sind, daß sie dazu gleiches Recht haben, und einer dem andern in seiner Ordnung folgen möge. Ein Schupff-Lehen heisset in Schwaben ein Bauer-Gut, welches nicht erblich ist, sondern nach Absterben des Besitzers dem Lehen-Herrn wieder anheim fällt, der es denn von neuem, einem unter des vorigen Inhabers hinterlassenen Kindern, iedoch nur auf seinen Leib, hinwieder verkauffet. Den Nahmen hat es daher, weil die Erben davon geschüpfft, das ist, entsetzet werden. Ein Zins-Lehen ist, davon ein gewisser Zins an Geld, Hünern, Früchten und dergleichen, durch den Besitzer jährlich zu gewisser Zeit entrichtet werden muß. Jedoch alles dieses muß man in der Rechts-Gelehrsamkeit besser lernen. So viel muß man wissen, daß das Wort Lehn entweder im eigentlichen oder uneigentlichen Verstand genommen, in dem letzten Fall aber theils ein Lehn genennet werde, welches eine Gleichheit mit jenem hat, als die eigentlichen Erben-Zins-Lehen-Güter, theils aber nur einige Aehnlichkeit in ein und anderm Stücke mit dem Erben-Zins-Lehn habe. Denn man muß allhier viele Verwirrung der Deutschen und Römischen Sitten aus einander setzen, nachdem diese mit jenen vermischet worden. Alles Eigenthums-Recht ist bey denen Deutschen in Ansehung liegender Güter und Gerechtigkeiten entweder ein volles oder unvollkommnes Eigenthums-Recht. Dieses letzte begreifft dreyerley Arten unter sich, nemlich a) das eigentliche Lehn, davon im Lehn-Rechte gehandelt wird, und allhier einiges zur Nachricht vor Landwirte sonderlich angeführet

führet worden, ja wobey sonderlich der Lehn-Mann ohne Einwilligung des Lehn-Herrns das Lehn nicht veräussern kan. b) Das Zins-Recht und c) der Genießbrauch. Bald unter das Zins- bald unter das Lehn-Recht haben die ehemaligen Rechts-Lehrer derer Römer emphyteusin oder Erben-Zins-Lehn gerechnet, und aus denen Römischen Rechten in Deutschland gebracht, ja viele eigentliche Zins-Güter der Deutschen wircklich dafür angesehen, und mit der Zeit dazu gemachet, oder doch zur Stiftung solcher Erben-Zins-Güter in Deutschland Anlaß gegeben. Was aber die eigentlichen Zins-Güter betrifft, so ist zu wissen, wenn der Zins-Mann von Fällen zu Fällen vom Herrn mit einem Gute investiret, und ein Zins aufgeleget wurde, so war das Ober-Eigenthums-Recht bey dem Zins-Herrn, das nützliche und unvollkommene aber bey dem Zins-Mann. Die Investitur aber kunte entweder auf immer, oder auf Lebens-Zeit oder auf Wiederruf des einen oder andern Theils geschehen. Der Zins-Mann kunte das Gut ändern, und wenn er den Zins nicht erlegete, nicht ausgetrieben werden, wohl aber stieg der Zins alle Tage, daher er Rutscher-Zins hieß. Wenn aber keine Investitur geschahe, so hatte der Zins-Mann das völlige Eigenthum, der Zins-Herr aber sich nur eine jährliche Einkunfft; und das Eigenthum hierüber vorbehalten. Dieser Zins war bald ein Zeichen einer Gerichtsbarkeit des Zins-Herrns, so er noch hatte oder doch gehabt hatte, oder er war bey dem Verkauf reserviret, oder es war wircklich ein Zins vom Kauf-Gelde, so dafür versprochen worden. Daher Renthen, jährliche Gülten und dergleichen kommen. Ja die meisten so genannten Laaß-Güter und Aecker gehören hieher. Was endlich der Usus Fructus oder Genießbrauch anbelanget, so ist solches nach Deutschem Sinn eigentlich keine Servitut, noch vielweniger aber eben personalis, wie bey denen Römern. Allein die alten Rechts-Lehrer haben auch hier beydes verwirret. Die Deutschen verstunden darunter eigentlich alles nutzbare Eigenthum, es mochte durch einen Titel oder Vertrag beständig oder nicht erlanget seyn, wie es wollte. Sonderlich gehören hieher alle Arten von Mayer-Rechten und alten Erb-Pacht-Rechten und Gütern, ferner das Dotalitium der Eheweiber, die Precarey-Güter. Die Römisch-Catholische Clerisey hat dieses Recht in fast unzählige Formen gegossen, und daher haben wir so vielerley Güter in Deutschland. Denn weil nach ihren Grund-Sätzen die Kirchen-Güter auch nicht auf immer dem Genießbrauch nach veräussert werden sollen, so hat man dennoch allerhand Veräusserungen in diese Mäntelchen versteckt. Ja man hat öffters die Zins- Lehn- und Genießbrauchs-Rechte mit einander bey einem Gute zusammen gesetzet, und solches gantz besonders dadurch qualificiret. Alles nennet nun der Einfältige Lehn. Indessen siehet man doch so viel daraus, daß ein Wirt sich gar sehr um die eigentliche Beschaffenheit eines Gutes in Deutschland zu bekümmern habe, sonderlich wenn ers kauffen will, oder es sonst bekommt, weil diese verschiedene Beschaffenheit einen gar grossen Einfluß in der Nutzung und dem Gebrauch des Gutes in dem Erwerb damit und so fort hat. Und eben deswegen ist nur einige Nachricht allhier davon gegeben worden.

**Lehm**, siehe Leimen.

**Lehne-Banck**, suche Bäncke.

**Leib**, eine aus verschiedenen Stücken zusammen gesetzte höchst wunderbare Machine, welche durch den allweisen Schöpffer, mit einer lebendigen Seele begabet worden, so daß sich dieselbe in und vor sich selbst, sobald sie vermittelst der Natur zu ihrer Vollkommenheit gebracht worden, zu bewegen geschickt ist. Die Natur-Kündiger pflegen die Stücke solcher Machine unter andern abzutheilen, in innerliche und äusserliche, wie auch in feste und flüßige. Die flüßige sind das Blut, die Säffte und wässerige Feuchtigkeiten; die festen aber die Zähne, Knochen, Knorpel, Adern, Fleisch und dergleichen. Die äusserlichen heissen das Haupt, die Arme, der Ober- und Unter-Leib, die Beine, welche alle zusammen mit dem alleräussersten Theile, nemlich der Haut umgeben; zu den innerlichen werden gerechnet, das Gehirn, das Hertz, der Magen, die Lunge, Leber, Miltz, Kaldaunen, und alles übrige, welches man zusammen unter dem Wort Eingeweide zu begreiffen pfleget. Was im übrigen von einem ieden Theile ins besondere zu mercken, so weit es nemlich zu der gegenwärtigen Absicht dienet, das ist an eines ieden Orte abgehandelt worden.

**Leib-Gedinge, Leib-Zucht, Witthum, Witthum-Sitz**, wird derjenige Ort mit einem Antheil Landes genennet, der einem Frauen-Zimmer hohen Standes, von ihrem Gemahl oder dem Landes-Herrn, auf Lebens-Zeit angewiesen und eingeräumet wird, daß dergleichen Person daselbst residiren, und aus diesen sowohl, als aus den darzu gehörigen Aemtern, Schlossern und Dorffschafften jährlich gewisse Revenüen, so man Leib-Renthen zu nennen pfleget, ziehen könne, um davon dem Stande gemäß zu leben; Solche Leib-Gedinge, samt den ausgemachten Leib-Renthen, fallen nach dem Tode einer solchen Person wieder zurück auf den Landes-Herrn.

**Leib-Schütze**, ist ein Jagd-Bedienter bey einem grossen Herrn, welcher desselben aus- oder abgeschossenes Gewehr hurtig, geschwind und reinlich inwendig ausziehen, behende laden, und dergestalt parat haben muß, daß er solches auf bedürffenden Fall oder Verlangen seines

nes Herrn gleich überreichen könne. Er soll dahero mit dem Gewehre fein behutsam und vorsichtig umgehen, und sich deswegen nüchtern und mäßig aufführen, damit er nicht unvorsichtiger Weise, entweder sich oder andern Schaden thun möge; er soll auch ferner einige Wissenschafft sowohl von eines Büchsen-Machers, als Büchsen-Schäffters behörigen Arbeits-Stücken haben, und dasjenige, was an seines Herrn Gewehre untüchtig oder schadhafft ist, zu repariren verstehen, oder doch, wie es geschehen solle, geschickt anzuordnen wissen. An verschiedenen Orten führen die Leib-Schützen noch den alten Nahmen Büchsen-Spanner, weilen alles Gewehr mit dem eisernen Spanner ehemahls gespannet worden.

Leich, siehe Laich.

Leich-Karpff, siehe Karpff.

Leichten, heisset bey den Ochsen so viel, als Verschneiden oder Reissen. Siehe Ochs.

Leich Zeit, suche Laich-Zeit.

Leide, siehe Laite.

Leikauff, nennet man die Gewohnheit der gemeinen Leute, da nach getroffenem Kauff und geschlossenem Handel, sowohl der Käuffer als Verkäuffer, zu ihrer Ergötzlichkeit, eine Zeche zusammen machen, und eines herum trincken.

Leim, heisset diejenige klebrige Materie, wodurch man Holtz, Papier, Pergament, Leder und dergleichen, so fest an einander fügen oder kleben kan, daß es zusammen halten muß, und nicht leichtlich ohne Gewalt und Schaden, wieder getrennet werden kan. Der gemeine Leim, wie ihn die Tischer, Zimmerleute, und andere Handwercker brauchen, wird von denen Ochsen-Füssen und Häuten, Schaf-Füssen und Abgängen der Schaf-Felle ꝛc. gemacht, welche man eine Zeit lang erstlich in Wasser weichen, hernach so lange, als die Materie flüßig wird, kochen lassen muß; hierauf wird solche durch ein starckes dickes Tuch auf einem platten Stein gerieben, allwo man es gestehen, und wieder dicke werden lässet, da man es denn nach Belieben, in länglichte Stücken schneiden, und endlich zum trocknen auf die Netze legen kan. Von denen Abschnitten und Abgängen von Handschuh-Leder und Pergament, wenn solche in Wasser eingeweicht und zur Gnüge gekocht, auch mit etwas Gummi versetzet werden, lässet sich auch ein guter Leim bereiten, welchen die Vergulder, Buchbinder und Futteral-Macher, wohl gebrauchen können. Insgemein pflegt man dergleichen auch Buchbinder- oder Mund-Leim zu nennen, weil er nur mit Berührung der nassen Lippen kan angefeuchtet werden; wiewohl zu diesem eigentlich nur die reinlichsten Abgänge von Pergament, Haus-Blasen und etwas Zuckerkant genommen werden, wenn er auch noch so alt geworden, niemahlen wie aller anderer, einen übien Geruch bekommen kan. Der Kleister ist auch eine Art von Leime, und wird aus Mehl, Stärcke und Wasser gekocht. Die Hausen-Blasen giebt auch einen guten Leim, und wird dahero Fisch-Leim genennet, wovon an seinem Orte. Aus süssem Qvarck, das ist, aus derjenigen Materie, daraus man Käse macht, ehe sie noch gesaltzen wird, und ungelöschtem Kalch, kan man einen uneigentlich also genannten Leim machen, welcher stärcker und besser als der ordentliche Tischer-Leim, in Zusammenhaltung des Holtzwerckes befunden wird. Von dem Vogel-Leim, welcher aus den Mistelbeeren, oder abgeschälten Rinden von Stech-Palmen gekocht, und kleine Vögel, auch allerley fliegendes Ungeziefer damit zu fangen, gebraucht wird, soll am behörigen Orte Erwehnung geschehen.

Leim-Baum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher nicht unbillig vor eine Art des Ilmen-Baums gehalten wird, indem er so wohl an Holtz als an dem Laube eine grosse Aehnlichkeit mit demselben hat; doch findet sich der Unterscheid, daß dieser Leim-Baum viel zärter und kleinjähriger ist, als jener, und dahero das Holtz zu der besten Arbeit von Geigen- und Instrumentmachern gebrauchet wird. Es hat eine sehr annehmliche Farbe, wenn man es gearbeitet, und kommt es sonderlich wohl in Auslegung des Täfelwercks heraus, weswegen es auch die Tischer gerne verarbeiten.

Leimen, Lehm, ist eine gelbe oder schwartze oder rothe fette Erde, welche mit Wasser aufgelöset und gearbeitet, zum Bau-Wesen und Ziegelbrennen gebrauchet wird. Es lässet sich derselbe eintheilen in Töpffer-Leimen, welches der röthlichte, so gar fester Art; Kleiber-Leimen, die Wände davon auszukleiben, und die Weller- und Fluhr-Wände davon aufzusetzen, worzu sich aller Leimen schicket, wenn er nur nicht kiesig, weil dieser sich ungerne mit Stroh vermengen lässet; und Ziegel-Leimen, dieser ist ein Fluß-Leimen, zarte und ganz geschmeidig, daher, wo man dessen nicht haben kan, aller zu dieser Arbeit kommender Leimen fleissig durchtreten, und von allen Steinen gereiniget werden muß, weil diese sonst im Brennen zu Kalche werden, und folglich untauglich sind. Die beste Zeit zur Leim-Arbeit in Gebäuden, als die Wände zu kleben, Back- und Brenn-Oefen, auch Scheun-Tennen und dergleichen zu machen und auszubessern, ist im Majo, weil der Leimen zu solcher Zeit bald trocknet, und nicht leichtlich reisset, doch muß solcher Leim dazu noch 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. Aller Leimen, so entweder zum Ziegelstreichen gebrauchet, oder zu Tennen, Estrichen, Feuer-Herden, Weller-Wänden, und anderer Kleb-Arbeit angewendet werden soll, ist im Herbst im September und October zu graben, damit er über Winter sich erliegen, ausgefrieren, und im Früh-Jahr desto besser verarbeitet werden könne. Der

Leimen ist dem Vieh, und sonderlich den Pferden schädlich, so sie dergleichen in dem Futter ohngefehr bekommen; demnach, wenn ein Pferd im Stalle von den Wänden oder sonsten Leimen gefressen hat, und dadurch unlustig und mager wird, auch nicht, wie sonsten fressen mag, soll man Sade- oder Säge-Baum, Wegwart-Kraut, und dürren oder grünen Beyfuß wohl klein unter einander hacken, und ihm unter dem Futter geben, und wenn es gefüttert, es alsdenn reiten und trincken lassen. Man muß ihme das Futter zwey oder drey Tage bescheidentlich, dabey aber kein Heu, es sey denn zuvor mit Saltz-Wasser genetzet worden, geben.

Leimigter Boden, siehe Erd-Boden.

Leim-Ruthe, oder

Leim-Spindel, ist eine von schwancken und geschlachten Bircken geschnittene Ruthe, welche mit Vogel-Leim bestrichen, auf die Leim-Stange oder den Feld-Baum gesteckt, und also zum Vogelfange gebrauchet wird. Man muß, nachdem man grosse oder kleine Vögel zu fangen gedencket, sich auch starcke oder schwache Ruthen zulegen. Der starcken Leim-Ruthen, welche drey Viertel oder eine Elle lang seyn können, bedienet man sich, damit Häher oder Holtz-Schreyer, Drosseln, Mistler und dergleichen grosse Vögel zu berücken. Die geringern und schwächern aber, so die Länge einer halben Elle haben müssen, werden gebraucht, so man kleine Vögel, Finken, Meisen, Zeisige rc. mit solchen zu erhaschen gedencket. Alle Ruthen müssen einen spitzigen Stefft oder zugespitzten eisernen Drat haben, damit sie füglich in die Leim-Stange oder den Feldbaum können eingestecket werden; wiewohl andere nur Löcher in die Stangen und Bäume bohren, die Ruthen oder Spindeln also hinein stossen, und solcher Gestalt keiner Spitze nöthig haben.

Leim-Stange, ist eine lange und geschlanke Stange, an welcher die Leim-Ruthen eingestecket werden. Die Aeste samt der Rinde müssen sauber abgestreiffet, die also abgeschälte Stange aber, damit der Vogel sich davor nicht scheue, mit grüner Oel-Farbe angestrichen, und am Fusse mit einem starcken eisernen Stachel versehen seyn, um solche mit leichter Mühe in die Erden zu stecken. Mit dieser gehet der Weidmann oder Vogel-Steller in den Wald, und an denen Hecken hin und her; so bald er nun das Gesäng einiger Vögel vernimmt, nimmt er seine Leim-Ruthen oder Spindeln, aus der Leim-Tasche heraus, macht solche nach einander auf der Stange fest, und stecket diese an einem gelegenen Orte in die Erde, nicht weit davon aber seine Eule oder Käutzlein, zu welchem sich die Vögel versammlen, wovon diejenigen, so sich auf die Leim-Ruthen setzen, daran kleben bleiben, und also gefangen werden. Sind der Vogel viel vorhanden, so muß er nicht gleich, wenn zwey oder drey mit denen Leim-Rüthlein herab gefallen, solche von der Erden aufzuheben eilen: Denn die übrigen würden bey dessen Erblickung bald das Reißaus geben; doch hat er sich auf alle keine Rechnung zu machen, weilen widrigen theils, und da er, bis alle gefangen wären, warten wolte, die schon gefangene und auf die Erden gefallene, in die Hecken und unter die Bäume sich retiriren, Verdruß verursachen, und also am fernern Fang hierdurch hinderlich seyn könnten. Diese Art, die Vögel mit denen Leim-Ruthen auf der Leim-Stange zu berücken, ist, weil man damit hurtig von einem Ort zum andern kommen kan, in Gärten und Weinbergen nützlich zu gebrauchen; zwey andere Arten, welche in und bey dicken Wäldern dienen, sind bereits unter den Wörtern Feldbaum und Kletten-Stange beschrieben worden, worauf man sich Kürtze halber beziehet.

Leim-Tasche, gehöret mit zum Geräthe eines Vogel-Stellers oder Weydmanns, und ist eine wohl vermachte lederne Tasche, darinnen derselbe seine Leim-Ruthen oder Leim-Spindeln träget, ohne sich die Hände oder seine Kleidung zu verunreinigen. Sie wird von starckem schwartzen Leder, nach der Länge der Leim-Ruthen geschnitten, damit dieselben oben einer qveren Hand breit heraus gehen. In diese werden die Ruthen, so viel man deren zum Fang nehmen will, gesteckt, der zerlassene Leim darüber gegossen, die Ruthen in selbigem herum gerühret, und so sie sollen aufgestecket werden, nach und nach heraus gedrehet, nicht aber gerade heraus gezucket, weil sich solchenfalls sonst wenig Vögel daran fangen würden.

Lein, ist eben dasjenige, was sonsten auch Flachs genennet wird; wiewohl einige darunter einen Unterschied machen, und das aus dem Lein-Saamen wachsende Kraut eigentlich Lein, die aus dem Kraut oder Lein durch das Brechen und Hecheln gewonnene Zasern aber allein Flachs heissen. Siehe Flachs.

Lein-Baum, ist eine Art von Ahorn-Baume, welche neben denen Ilmen- und Eschen-Bäumen in grossen und hohen Wäldern wächset, aber nicht so groß, als der Ahorn-Baum wird, auch ein kleinkerbigters Laub, einen kleinern Saamen, und eine etwas glättere und weissere Schale als dieser hat. Sein Holtz ist hart und zähe, aber doch leicht, kleinjährig und zärter, auch schöner als der Ahorn, und lässet sich dahero zu allerley Tischer-Arbeit wohl gebrauchen.

Lein- oder Flachs-Dotter, ist ein Mis-Gewächse des Leines, so demselben fast gleich; Die Blätter, welche roth und an einem ziemlichen hohen Stengel, sind vorne spitzig und hinten breit, die Blume ist grün, der gleich in einem Mohn-Kopffe verschlossene Saame aber gilblicht und süsse am Geschmack. Sowohl das Kraut als der Saame, dienen vor den Brand und alle Hitze, sonderlich ist das Kraut in Wein gesotten den hitzigen rothen Augen gar dienlich; es erweichet auch Geschwulst und stillet den Schmertz.

Leim-

Leine, sind lange fest gedrehete Stricklein, welche von ihrem unterschiedlichen Gebrauch ihre Benennung erhalten haben; also hat man Acker-Leinen, Haupt-Leinen, Ober-Leinen, Unter-Leinen, Wasch-Leinen, Wind-Leinen, rc. welche behöriger Orten erklärt zu finden.

Leinen-Geräthe, begreiffet alles dasjenige Leinene Zeug, so zur menschlichen Bekleidung und sonsten zum nöthigen Gebrauch in der Haushaltung gehörig ist. Von Leinen-Geräthe soll eine Haus-Mutter einen ziemlichen Vorrath anschaffen, damit es desto seltener, und etwan des Jahres drey- oder viermahl gewaschen werden dürffe, weil das offtmahlige Waschen nicht allein viel Verdruß, Unnutz und Hinderniß an andern Haus-Arbeiten giebt, sondern auch solch Gewand, je öffter es gewaschen, um so viel mehr auch abgeschliffen und verderbet wird. Sie hat ferner Sorge zu tragen, daß das neue leinene Zeug zu rechter Zeit ausgebleicht und nicht verlegen werde, daß der Ort, worinn das leinene Geräthe verwahret wird, von der frischen Lufft wohl durchstrichen, und dasselbe durch Beylegung wohlriechender Kräuter angenehm gemachet, auch alles im brauchbaren Stand unterhalten, und iedem in dem Haus, was ihme davon seiner Condition nach gebühret, zu rechter Zeit gegeben werde. Es soll auch eine Haus-Mutter ihr ordentliches Inventarium halten, in welchem allem und ieden leinenen Geräthe, es sey zum Haus- oder Leibes-Gebrauch gehörig, sein besonderer Titel, Rechnung und Rubric auf zweyen gegen einander über stehenden Seiten gegeben wird, also daß man auf der Seite zur linken Hand den Empfang oder gefundenen Vorrath, z. E. erstlich der Tisch-Tücher anführe und gewisse Linien ziehe, in welchen der gemeinen und auch der feinen Tisch-Tücher Länge und Breite, so viel von iedem vorhanden, eingetragen werde, wobey denn auch fleißig zu bemercken, wenn solche Tisch- oder Tafel-Tücher durch neu-zugemachte, oder zugekaufte vermehret worden, auf der andern Seite hingegen, wird in Ausgabe wieder abgeschrieben, was von solchen abgenutzet, zerrissen, verlohren, verschencket, oder sonst zu anderm Gebrauch angewandt worden, worauf man zu Ende des Jahrs solchen Abgang von dem Empfang abziehet, und alsdenn befindet, ob der noch wircklich vorhandene Vorrath in allen Stücken und derer Länge, Breite und Beschaffenheit nach, mit dem darüber gehaltenen Buche oder Inventario überein komme. Beym Waschen des leinenen Geräthes, soll ebenfalls ein accurates Verzeichniß desjenigen, was in die Wäsche und auf die Bleiche gegeben wird, gemachet werden, entweder auf einer hierzu mit Linien unterzogenen schwartzen Tafel, welche in gewisse Fächer eingetheilet ist, zu deren Anfang die Sorte eines ieden leinenen Zeuges beschrieben stehet, oder man verzeichnet es iedesmahls auf neue in ein hierzu verfertigtes Buch, und besorget alsdenn, daß dasjenige, was solcher Gestalt in die Wäsche gethan worden, auch richtig und wohl gewaschen und gebleichet, wieder geliefert werde.

Leinewand, Leinwat, ist ein aus gesponnenem Flachs, Werg oder Hanf in einander geschlagenes Gewebe, welches im menschlichen Leben, wegen seines mannigfaltigen Gebrauchs so angenehm und nützlich, als nöthig und unentbehrlich ist. Der Leinewand giebt es vortigt wird, dreyerley. Die Hänffene Leinwand, als die gröbste, wird zu denen Pack-Tüchern, in welche die Kauffleute ihre Waaren einzuschlagen pflegen, zu Säcken und dergleichen gebraucht; an etlichen Orten, sonderlich wo eine gute Art Hanffs, welche offtmahls dem groben Flachs nicht viel nachgiebet, erzielet wird, bedienet sich auch das Bauer-Volck des Hanffes, grobe Leinewand, die sie in ihrer Haushaltung, gleich sonsten der flächsenen gebrauchen, davon zu machen. Die andere Gattung, die das Mittel zwischen der gantz hänffenen und der gantz flächsenen hält, wird Heeden- oder Werg-Leinewand, ingleichen Mittel-Leinewand genennet, weil man solche aus dem kurtzen Werg, so aus dem Flachs ausgehechelt, und Heede genennet wird, zu verfertigen pfleget. Man machet nicht allein gute Leinwand, sondern auch Trill zu Tisch- und Hand-Tüchern, Servietten und dergleichen davon, sonderlich wenn eine fleißige Haus-Mutter an dergleichen Heede die Mühe anwenden, und solches durch eine eiserne, als einen Kamm gemachte Hechel spinnen lassen will, daß es einen ebenen Faden bekömmt, und eine bessere Leinwand giebet. Aus der Heede oder dem Werg und dem groben flächsenen Garn, wird auch die Leinwand zu den Seegel-Tüchern verfertiget, und das letztere zum Aufzug oder Scheerung, das Heeden- oder Wergen-Garn aber zum Einschlag genommen, weil das flächsene Garn stärcker ist, und wenn der Weber starck zuschläget, besser aushalten kan. Die dritte Gattung ist die Flächsene, oder aus gutem Flachs gesponnene Leinwand; diese wird wieder eingetheilet in grobe und feine, rohe oder ungebleichte und gebleichte, ingleichen in Haus- und Kauff-Leinwand. Die grobe und feine Leinwand sind leicht von einander zu unterscheiden, daß nemlich jene von grobem Flachs, von welchem kein fein Garn kan gesponnen werden, diese hingegen von gutem und feinem Flachs und Garn verfertiget wird. Rohe oder ungebleichte Leinwand, heisset diejenige, welche annoch so ist, wie sie von dem Weber-Stuhl kommet, und entweder aus Mangel der Bleich-Gelegenheit, oder Verabsäumung der besten Bleich-Zeit, oder in anderer Absicht, und zum Gebrauch solcher Dinge, darzu keine gebleichte Leinwand nöthig thut, also gelassen wird. Wenn aber in einer rohen Leinwand der so genannte Schmitt, oder Schlicht, das ist, die aus Mehl und Fett gekochte Steiffe, wormit das Leinen auf dem Weber-Stuhl bestrichen wird,

wird, noch stecket, (welches, wenn die Leinwand lang ungebleicht und ungewaschen liegen solte, dieselbige mürb fressen könte), als stecken sie diejenige, die selbige roh behalten wollen, und keine Gelegenheit zum Bleichen haben, in kaltes Wasser, in welchem sie eine Nacht stecken bleibet, hernach wieder heraus genommen, ausgeklopffet, getrocknet, zusammen geleget, und bis man damit auf die Bleiche kommen kan, an behörigem Orte verwahret wird. Die aber die feine rohe Leinwand zu leichten Sommer-Kleidern oder Unterfutter verkauffen, oder gebrauchen wollen, lassen sie so, wie sie vom Weber kommt, da sie denn noch das meiste Ansehen und Steiffigkeit hat, auch wohl mit einem Stein, Holtz oder Knochen geglättet wird, daß sie einen Glantz bekomme. Gebleichte Leinwand, ist diejenige, welche in das Feld ausgeleget, und daselbst durch darüber her gesprengtes Wasser und die Strahlen der Sonnen an der Lufft gebleichet wird, also daß sich hernach iedermann derselben zu seines Leibes Nothdurfft und Zierath, eine wohlbestellte Haushaltung aber zu vielerley Fahrnissen an Tafel- und Bett-Zeug, Fenster-Vorhängen und anderm Gebrauch bedienen könne. Was beym Bleichen der Leinwand zu beobachten, und wie solche zu zeichnen, daß das Merckmahl nicht verfälschet, und die Leinwand ausgewechselt werden könne, ist behörigen Orts bereits gemeldet worden. Die breite und schmale Leinwand, empfängt ihr Maaß aus der Gewohnheit eines Landes, und etwan auch aus einer gewissen Obrigkeitlichen Verordnung, wie lang oder kurtz, breit oder schmal, die auf den Kauff verfertigte Leinwand seyn soll. Haus-Leinwand, heisset man diejenige welche eine sorgfältige und emsige Haus-Mutter zur Versorgung ihres Hauses, von dem selbst eigenhändig, oder von ihren Mägden oder auch ums Lohn gesponnenen Garn selbsten weben lässet. Hierbey hat dieselbe einen dreyfachen Vortheil, daß sie erstlich mit ihrer Bequemlichkeit sich in Flachs, Garn und Leinwand, nachdem es ihre baare Mittel zulassen wollen, anschaffen kan, und nicht auf einmahl vor ein oder mehr Stücken Leinwand, deren sie bedürfftig, eine Summe Geldes parat halten und ausgeben darff. Zum andern: Daß sie versichert ist, wenn anderst der Meister Leineweber ehrlich und aufrichtig mit ihr handeln will, daß, wenn sie ihm gut Garn gelieffert, und sein Arbeits-Lohn wohl bezahlet, er ihr auch gute und bessere Leinwand, als man vielmahls vor solchen Preis nicht kauffen kan, lieffern werde. Und drittens, so hält sie dadurch ihre Töchter und Gesinde in Arbeit, ziehet selbige ab vom Müssiggang, erfüllet die Pflicht einer tugendhafften Salomonischen Haus-Mutter, die mit Wolle und Flachs fleißig umgehet, und sammlet sich und sonderlich ihren Töchtern einen Vorrath in die Braut-Kiste, dessen sie sich hernach treflich zu erfreuen haben. Die Kauff-Leinwand, die nemlich auf den Kauf gemacht, und öffentlich zu Marckt gebracht wird, ist mancherley, und unter solcher finden sich als die bekanntesten: Die Holländische Leinwand, ist die zärteste, dichteste und feinste unter allen Europäischen Leinwanden, wird mehrentheils aus Schlesischem Garn, und zwar offtermahls so fein gemacht, daß die Elle auf etliche Holländische Gulden zu stehen kömmt. Die schönste und feinste Holländische Leinwand wird in Harlem und Alumelo verfertiget, von denen Kauff-Leuten bey gantzen Stücken roh, wie sie vom Weber-Stuhl kommt, aufgekauft, und sodenn nach Harlem auf die Bleiche, als woselbst die beste in gantz Holland zu finden, gethan wird. Die Schlesische Leinwand, von allerhand Gattungen, ist nicht nur in dem Mitternächtischen Theile von Deutschland sehr bekannt und berühmt, sondern wird auch starck nach Holland verführet, daselbst zuweilen mit Butter-Milch gewalcket, und also zugerichtet, daß sie vor eine Holländische paßiren kan. Die Sächsische Leinewand, deren viel in der Ober-Lausitz zu Zittau, Görlitz, Bautzen, Lauban, Marckließ, Libau, ingleichen zu Rochlitz, Colditz, Mitweyde, Geithen, Geringswalden, Waldheim und andern Orten mehr gemacht wird, ist fast noch besser und feiner, aber auch theurer, als die Schlesische. Hiernächst wird auch ihrer Güte, und des starcken Handels halber, der damit getrieben wird, ziemlich hoch gehalten die Lüneburg-Braunschweigische; die Westphälische, sonderlich die in Bielefeld, Wahrendorff und Herford gemacht wird, unter denen sonderlich diejenige, welche von den zwey erstern Oertern kommt, der Holländischen am nächsten gehet, und sehr gut zu täglichem Gebrauch ist, sonderlich die Wahrendörffer, welche sich sehr sauber zu Hemden tragen läßt, auch weisser und dichter als die Bielefelder ist, als welche etwas gelblich und loser fällt, und dahero von denenjenigen am meisten beliebet wird, die gerne etwas geschmeidiges von Leinwand am Leibe haben wollen; in Ober-Deutschland die St. Galler, die Ulmer, und die Oesterreicher, sonderlich diejenige, die im Ländlein ob der Ens oder in Ober-Oesterreich gemacht wird. Das so genannte Cammer-Tuch oder Cammerich, von der Stadt Cambray oder Cammerich, in den Spanischen Niederlanden, also genannt, ist überaus fein und kostbar, und nur eine Tracht vornehmer und reicher Leute, welche es bezahlen können. Das meiste Cammer-Tuch soll aus Schlesischem und hernach zu Ryssel oder in Holland zubereitetem Garn verfertiget werden. Anderer ausländischer Arten Leinwand zu geschweigen. Hiernächst wird auch die Leinwand unterschieden in glatte, welche schlechthin gewebet und die gemeinste ist, in gemödelte, darein allerhand Muster und Figuren gewebet sind, und welche vornemlich zu Tisch- und Hand-Tüchern, Servietten und dergleichen dienet, in gestreiffte, so der Länge nach mit weissen oder gefärbten Streifen durchzogen ist, und in damastene Leinwand, welche mit allerhand Bildern, Blumen und Laubwerck künst-

künstlich durchwebet ist, und zu Tisch- und Bett-Zeuge gebraucht wird. Man hat auch steiffe und geleimte Leinwand oder Schetter, welcher vermittelst des Leims und Gummi also zugerichtet, und wovon der gar starre und grobe schwartze Schetter in die Kleider unter die Knöpfe und Knopf-Löcher zu legen, um denenselben eine Haltung zu geben, der gelindere und feine schwartze aber, nebst dem grünen, gelben, blauen, rothen und mit andern gebrochenen Farben gefärbten, vornemlich zum Unterfuttern der Kleider, zu Hut-Futtern, zu Uiberzügen, zu Schürtzen und dergleichen dienlich und gebräuchlich ist; gefärbte Leinwand von allerley Gattung; gedruckte Leinwand, also genannt, weil sie mit Figuren und Blum-Werck in allerhand und zwar dauerhafften Farben, vermittelst einer aus Holtz geschnittenen Forme, auf welche eben, wie bey den Buchdruckern die Farben aufgetragen werden, zierlich gedrucket wird. Es schickt sich grobe und feine Leinwand dazu, und ist die Gröbe der erstern, wenn sie einmahl bedruckt, so starck nicht zu erkennen. Der Gebrauch dieser gedruckten Leinwand bestehet in der Haushaltung unter andern auch darinnen, daß manches altes abgenutztes Tisch-Tafel- oder Bett-Tuch noch mit Farben bedruckt, ein neues Ansehen gewinnen, und zu Vorhängen oder Decken gebrauchet werden kan. Die gewächste oder Wachs-Leinwand, wird zum Uiberziehen der Kutschen und Chaisen, zu Hut-Futteralen, Mänteln und Regen-Kleidern, Tisch-Decken, Einballiren der Waaren und Kisten, sehr viel und nützlich gebrauchet. Es wird aber dieselbe folgender Gestalt verfertiget: Man nimmt nemlich ungebleichte feine oder grobe Leinwand, spannet solche schnurgleich der Länge nach, in einem Rähmen aus, und bestreichet sie mit einem in Lauge gekochten Kleister oder Mehl-Pappe, läßet selbigen trucken werden, und kocht indessen von sechs Pfund Lein-Oel und einem Pfund Silber-Glätte, einen Fürniß, in welchen man geriebenen Kiehn-Rus einmenget, und mit solchem die Leinwand über und über bestreichet, alsdenn wird es mit weissem Bleyweiß, so man darauf spritzet, marmoriret, und wenn endlich alles trocken, demselben mit Mastix-Fürniß der Glantz gegeben. Will jemand grünes Wachs-Tuch haben, darff er nur stat des Kien-Ruses Grünspan, und so zu andern Couleuren andere Farben nehmen. Wie es denn heut zu Tage mit dergleichen Leinwand dahin gediehen, daß man selbige auf das ansehnlichste mit mancherley Farben zu mahlen oder zu drucken, und dergestalt zu aptiren weiß, daß man sich derselben zu Tapeten, Tisch-Teppichen, Fenster-Küssen und dergleichen mehr zu bedienen, Gefallen trägt.

**Lein-Kaben**, heisset man die von denen ausgedroschenen oder ausgefallenen Lein-Knoten übrig bleibende Spreu, welche man unter die Roggen-Spreu zu mengen, und denen Schweinen zu geben pfleget. Sie sind auch ein trefflich gutes Futter, die jungen Gänse mit zu erziehen und in die Höhe zu bringen.

**Lein-Kraut, Flachs-Kraut**, ist ein Kraut, welches viele lange, runde, dünne und bey drey Viertel-Ellen hohe Stengel treibet, die mit vielen langen schmalen Blättern, wie der Flachs oder die kleine Wolffs-Milch versehen sind. Es bringet gelbe Blumen, und nach denenselben bey nahe runde oder ovale Schalen, welche in zwey Fächer eingetheilt, und mit etlichen schwartzen und platten Saamen-Körnern angefüllet sind. Dieses Kraut wächset von sich selbsten an den Wegen, Zäunen und auf andern ungebauten Orten, hat einen bittern Geschmack, und wird innerlich wider die Gelb- und Wassersucht, ingleichen wider den Stein, in einem gekochten Tranck, äusserlich aber wider die Harn-Winde und güldene Ader gebraucht. Mit dem ausgepreßten Safft kan man allerley Mähler der Haut vertreiben, auch Wunden, Geschwür und Fisteln heilen. Die Stengel, welche sehr zähe sind, lassen sich gut zu Besemen machen, und durch die dürre Blume kan man die Motten vertreiben.

**Lein-Kuchen**, heissen die Hülsen, oder das zusammen gebackene Uiberbleibsel von dem zu Oel geschlagenen Lein-Saamen. Man pfleget damit denen Schweinen, ingleichen denen Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen, ja auch denen Pferden, das Trincken anzumengen, wovon sie denn, sonderlich des Winters sehr wohl gedeyen.

**Lein-Oel**, wird aus Lein-Saamen bereitet, welcher in der Oel-Mühle zerstampfet und ausgepresset, auch die zerstossene Massa, damit sie das Oel desto besser von sich gebe, durch Feuer heiß gemachet wird. Des Lein-Oels bedienen sich nicht nur die Mahler, Buch- Kupffer und Leinwand-Drucker, und andere Handwercker mehr, sondern es hat auch in der Artzney seinen Nutzen, indem es äusserlich den Brand löschet, vielerley Schmertzen und Beschwerden lindert, mancherley Geschwüre und Wunden heilet, ja so gar innerlich, wider das Seiten-Stechen, Schwind- und Lungen-Sucht, den Blut-Auswurff, und durchgehends wider alle innerliche Verletzungen, zumahl, wenn es zuvor destilliret worden, und seinen üblen Geruch davon verlohren hat, heilsamlich gebrauchet wird. Es wird auch an stat der Butter zum Schmeltzen gebraucht.

**Leinwand**, siehe Leinewand.

**Leir**, suche Lauer.

**Leist oder Leiste**, so man auch die grosse Maus nennet, ist an einem Pferde die Gegend des hintern Schenckels, welche sich, wenn das Pferd gehet, dem Bauch nähert, da die Stösse und Tritte mit den Füssen gefährlich sind. Wenn einem Pferd der Leist wächset, so brennet ihme mit einem glüenden Eisen fünff Striche dadurch eines Stroh-Halmes tief, darnach nehmet ein halb Pfund Honig, anderthalb Pfund Terpentin, vier Loth Galbanum, ein Loth Weyrauch, ein Loth Mastix, zwey Loth Bohnen-Mehl, anderthalb Pfund Harz; diese Stücke thut in einen Topff, giesset ein Nöfel

Eßig darüber, und lassets mit einander sieden, streichet sodenn die Salbe auf den Brand, oder legets Pflaster-weise darauf, neun Tage nach einander. Oder nehmet ein glüend Eisen und brennet ihm eines Stroh-Halmes tief ins Fleisch, zerlasset auch sogleich Schweinen-Speck, und thut ihm denselben warm hinein.

**Leiste**, ist eine Zugehörung des Rüst- oder Bauer-Wagens, daran man zweyerley, nemlich Speer-Leisten und Stemm-Leisten hat. Die erstere ist ein langes, zwey gute Daumen dick und starckes gerades Stücke Holtzes, welches an beyden Enden mit eisernen Scheeren oder runden in das Holtz fest eingestossenen, und damit sie nicht ausbrechen, mit Rincken versehenen eisernen Ringen beschlagen ist, und an die obern Leiter-Bäume hinten und vorne gestecket werden, daß sie die Leitern in gleicher Weite aus einander halten. Die Stemm-Leisten sind aus einem beqvem dazu gewachsenen Holtze gemacht, unten mit einer eintzelnen Scheere, damit es an die Achse, vor die Nabe des Rades gestecket wird, und darüber mit einem Koth-Blech versehen; oben aber spitzig mit einem Absatz zugeschnitzet, damit sie, vermittelst eines an den obern Leiter-Baum angeschmiedeten Ringes, wodurch die Stemm-Leiste mit einer Spitze gestecket wird, und welcher auf dem Absatze ruhet, daran befestiget werden könne.

**Leite**, siehe **Laite**.

**Leite**, wird von den Jägern ein langer Niederhang von einem Berge genennet, z. E. die **Hoch-Leite** eine Seite des Berges mit Waldung besetzet; **Wein-Leiten**, item **Berg-Leiten**, so mit Wein-Stöcken bepflantzet; **Winter-Leite**, wo der Berg gegen Mitternacht stehet, oder die Winter-Seite.

**Leite**, nennet man auch ein länglichtes, nicht allzu weites Faß, welches an stat des Spundes eine geraume Oeffnung hat, um lebendige Fische darinnen über Land zu führen.

**Leiter**, **Letter**, ist ein Gerüste, dessen man sich zum Steigen bedienet. Es bestehet solches aus zwey Stangen oder langen und leichten Stücken Holtzes, welche **Leiter-Bäume** genennet werden, und von Fuß zu Fuß mit kurtzen Stecken, so an stat der Stuffen dienen, und **Sprissel** oder **Sprossen** heissen, zusammen gehänget sind. Ein Haus-Vater soll mit Leitern von verschiedener Grösse zu allerley in der Haushaltung vorfallenden Gebrauch versehen seyn, als mit **Feuer-Leitern**, mit welchen man bey sich ereignenden Feuers-Brünsten auf und in hohe Gebäude kommen kan. Mit langen, kurtzen und einfachen **Garten-Leitern**, mit welchen man auf die hohen Gipffel der Bäume steigt, dieselbe zu beschneiden, oder welche auch das Obst zu brechen und abzunehmen beqvem sind. Mit doppelten Garten-Leitern, welche man zu Beschneidung der Spaliere in die Gänge, und sonsten an solche Orte setzet, wo man sonst keine Gegenhältniß findet. Von denen uneigentlich so genannten **Lettern**, so an stat der Sprossen mit Schwingen zusammen gesetzet sind, und zu Formirung eines Rüst- oder Bauer-Holtz- und Erndte-Wagens dienen, kan unter dem Wort **Wagen-Leiter** nachgeschlagen werden.

**Leit-Hammel**, siehe **Hammel**.

**Leitharl**, ist ein Unkraut, so unter dem Flachs wächset, und demselben höchst schädlich ist; er bringet zum Saamen kleine Körner, welche fast wie Tresp unter dem Roggen, und inwendig hohl sind.

**Leit-Hund**, ist der edelste und vornehmste Hund, so bey dem Weidewerck gebrauchet wird, das verborgene Wild durch denselben auszuforschen, wo es sich aufhalte, auf was Art demselben beyzukommen, auch durch was vor Zeug dasselbe zu fangen und zu erlegen sey. Weil nun derselbe Zeit währenden Gebrauchs an einem langen Riemen, das Hänge-Seil genannt, stets geführet oder geleitet wird, hat er den Nahmen **Leit-Hund** erhalten. Er muß, damit er seinen Geruch nicht verderben möge, beständig gegen die Sonne mit der Kette, an einem trockenen Orte angeleget seyn, massen er sonst durch vieles Umlauffen sich nicht allein das Hasen-Jagen angewöhnen, sondern auch seinen Geruch durch Herumschnopern der Koch-Töpffe von sauerer und süsser Brühe verderben würde, welche grobe Dünste solcher Speisen verursachen, daß die reinen Atomi des zarten Geruchs und geringe Empfindlichkeit der Spur von der Ausdünstung des Wildes, dadurch nicht wenig geschwächet werden. Er soll seyn von mittelmäßiger Grösse, gelblichter Farbe, einem ziemlichen förmlichen, doch dicken Kopff, weiten Nasen-Löchern, grossen Lappen um das Maul, Spannen lang hangenden Ohren, starck von Brust und Creutz, einem langen Hals, starcken Läufften, davon die vördern kürtzer als die hintern, einem abhängenden Schwantz oder Ruthe, und meistens gebildet, wie ein niedriger Mittel-Jagd-Hund aussiehet. Ihre Art ist nicht zu bellen, anzuschlagen oder laut zu seyn, wormit sie das Wild verstören würden, sondern sie werden von Jugend auf bey denen Menschen angebunden zu seyn gewöhnet, das Wild in der Stille zu spüren, und den Jäger auf der Fährte des Wildes anzuführen. Wenn sie in der Jugend noch klein sind, sind sie blöde und erschrecken, oder fürchten sich vor allem, verkriechen sich öffters ins Stroh, schreyen gantz wilde, sind sehr scheu, und müssen bey der Auferziehung wohl in Acht genommen werden, daß man sie ja nicht schlage, oder von andern Hunden beissen lasse, sondern sie liebe und streiche, (welches sie gerne haben), und also mit aller Freundlichkeit von Jugend auf zum Führen bändig mache. Ihr Fraß ist einig und allein Brot mit Milch und guter Brühe von zahmen Fleisch, zu ordentlicher Zeit, Frühe, Mittags und Abends; aber von keinem Wildpret müssen sie etwas bekommen, es sey denn, daß man Hirsch-Schweiß habe. Sie müssen von Jugend auf zu führen vor sich her gewöhnet werden, auf lustigen Feldern und grünen Rasen, nur daß sie ja keine

Spur

Spur von Füchsen oder Hasen finden. Einige Jäger blenden ihnen die Augen durch einen braunen Staub-Pülz oder Bofist, damit sie sich mehr auf die Nase zu suchen, als mit denen Augen zu gucken, verlassen können, weil sie sonsten die Spur übergehen. Die Nasen-Löcher muß man ihnen fleißig mit altem Käse reiben, daß sie dieselben ablecken, reinigen und also den Geruch stärcken, damit sie nichts leichtlich von der Spur übergehen, sondern alles anzeigen. Wenn es des Winters gar zu kalt, muß derselbige nicht immer anliegen, sondern im Zwinger frey herum lauffen; zu Anfang des Aprils aber muß er wiederum beständig an die Kette kommen, damit er mit desto besserm Nutzen im Monat Majo und Junio bey seinen warmen, lieblichen und stillen Morgen gearbeitet werden könne, weil im Julio und Augusto sich schon die Winde einfinden, im September aber die Hirsch-Brunfft angehet, und das Gras schon zu hoch gewachsen ist. Wie aber dieses Arbeiten des Leit-Hundes in seiner Ordnung vorzunehmen, ist bereits oben unter dem Wort Arbeiten ausführlich beschrieben. Gemeiniglich sind die alten ausgeführten Hunde, denen ihre Hitze bereits vergangen, und vor blöden Augen nicht sehen, sondern einzig und allein sich auf die Nase verlassen müssen, die besten zu solchem Gebrauch. Da aber ein Hund von guter Art etwas faul und träge wäre, und man denselbigen begieriger haben wolte, kan ihm ein oder zweymahl hinter dem Hirsch zu jagen nicht schaden. Wenn nun solcher Gestalt der Hirsch mit dem Leit-Hunde vorgesuchet, zu Holze gerichtet und verbrochen, man auch dieser Fährte versichert ist, daß es der Eingang zum Behältnisse und Dickiate sey, ziehet man auf den harten Wegen und Plätzen umher, wo man meinet, daß der Hirsch geblieben sey: Ist nun dieselbige Fährte (wornach man gar eigentlich und genau sehen muß) wiederum über den Weg und weiter fort, so greifft er ihm wiederum vor, sieht er sie denn nicht weiter, so ist er alldar geblieben, und stecket in dem Dickigte darinnen. Gehet aber dieselbige Fährte wiederum über den Weg, wechselt auch wiederum zurücke, und offtmahls fünff, zehen und mehrmahlen, darf er sich doch daran nicht kehren, sondern muß die Gänge und wie viel ihrer sind, genau in Acht nehmen: Sind sie nun gerade, als viere oder sechse, so bleibet er rückwärts, wo er hergekommen ist, im Dickigte stehen; sind aber die Gänge ungerade, als drey, fünff oder sieben und sofort, so stecket der Hirsch weiter drüben, wo er hingewollt hat: da man denn abermahls weiter vorgreiffen muß. Wenn aber der Hirsch oder ein ander Wildpret zugleich mit vielen Wiedergängen den Jäger irre machen wolte, muß er dasselbige weitläufftiger beziehen, bis er alle Ein- und Ausgänge umher eingeschlossen hat, und keine Fährte nicht wiederum heraus findet, und dieses heisset also einen jagdbaren Hirsch nach altem Deutschen Jäger-Gebrauch gebührlich bestätigen, weswegen denn auch der Jäger, der den Leit-Hund ausgeführet, zum Zeichen, daß er selbigen Tages einen Hirschen besichtiget habe, einen frischen grünen eichenen Bruch auf den Hut stecket. Wenn nun gegen Mittag um zehen Uhr oder höher hin die Hitze steiget, die Fährte austrocknet, und der Leit-Hund matt worden, ziehet der Jäger mit demselben wieder zu Hause. Einem kaltsinnigen, verdrossenen und faulen Leit-Hunde, durchaus aber keinem hitzigen und begierigen muß man mit dem Genüß zu Hülffe kommen, und ihm solches gantz warm mit frischem Schweisse geben; solte er es nicht annehmen wollen, muß man mit ihm die Hunger-Cur vornehmen, bis sich der Appetit besser zeiget. Wenn man einen Hirsch gefället und aufgebrochen, muß man denselben in ein Gesträuch absonderlich, vornehmlich aber ausser dem Wind legen, hernach dessen kurtzes Wildpret spalten, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausschneiden, mit Schweisse bestreichen, und zwischen die vordere Schalen des Hirsches dergestalt einzwängen, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan. Denn man macht mit einer in Schweiß eingetunckten Klauen auf hundert Schritte eine Spur bis zum Hirschen, nimmt den Leit-Hund, führet ihn ausser dem Wind, mit dem Zuspruch, Ablieben und Rechtgeben, wie beym Arbeiten, bis zu diesem Bissen, doch daß er sich bemühe, solchen aus der Schale zu geniessen; denn liebet man ihn mit guten Worten und dem eichenen Bruch ab, und thut solches etlime mahl, bis man an dem Hunde eine Besserung vermercket. Man kan auch wohl, so das Revier genugsam groß und weitläufftig ist, ein Thier mit allem Fleiß weydewund anschiessen, daß es zwar keinen Schweiß giebet, (weil es in den Wanst, wo das Geäs zur Verdauung lieget, getroffen), und noch eine Weile herum gehen kan, hiervon aber ie länger ie schwächer wird, und sich der Schmertzen halber offters nieder thun muß, bis es nicht mehr fortkommen kan, dahero vollends niedergeschossen, und die Arbeit des Hundes nach drey oder vier Stunden, wie es einem beliebig, kurtz oder weitläufftig vorgenommen werden mag. Es ist dabey nicht schädlich, wenn man das Bast oder den Dickmaaß vom Gehörn, oder die weichen Kolben eines Hirsches, item die weichen Ballen, wenn sie noch warm, abschneidet, und wenn man mit dem Leit-Hunde suchet, solche in die Fährte leget, daß sie der Hund findet, so denckt er, dergleichen würden noch wohl mehr anzutreffen seyn, und befleißiget sich also des Suchens um so emsiger. So er endlich das Thier findet, muß man den Hund careßiren und ablieben, alsdenn ihn bey Seite abtragen, das Thier aber wie gewöhnlich aufbrechen, den Hund zusehen, und ihn den Schweiß aus demselben gemessen lassen, auch Milz und Lunge geben, und nochmals ablieben und denn hinweg nehmen. Diese Genüßmachung geschiehet, wie obgedacht, nur mit faulen und verdrossenen Hunden, zu Anfang des Behängens und zu Ende desselben. Wenn der Besuch weit abgelegen, pfleget man den Leit-Hund

gemeiniglich gerne auf einem Wagen führen zu lassen, damit er nicht vor der Zeit, ehe er an Ort und Stelle komme, müde werde, daß man hernach nichts machen kan, auch sich vielerley Fährten des Wildprets unter wegens zu besorgen hat, da denn freylich verdrüßlich fället, denselben über viele Spuren zu schleppen. Bekommt man von einer Hündin junge Leit-Hunde, soll man der Mutter in ihren ordentlichen Fraß, vom Aufbruch also warm Schweiß und Wildpret geben, den jungen Hund aber, wenn er wenig Wochen alt, fleißig ein aufgebrochenes Thier beriechen, hinein kriechen und bezuffen, auch den Schweiß selber ablecken lassen, so wird er davon begierig. Ist der Hund von der Mutter entwöhnet, daß er selbsten fressen kan, gewöhne man ihn, wo nicht täglich, doch zum öfftern, früh Morgens, da er noch hungerig ist, und schleppe ein Stücklein warmes Brot eine ziemliche Ecke, lasse aber allda, stat dessen, kaltes Brot liegen, daß es der Hund vor Hunger suchen lerne, und finde, so wird ihn diese Gewohnheit künfftig auf der Erden zu suchen anreitzen, denn das warme Brot wird nur deshalben dazu gebraucht, weil es stärckern Geruch von sich giebet, und der Hund hierdurch desto besser auf der Erde suchen lernet; zu fressen aber ist alles warme Brot den Hunden schädlich, und sollen sie davon einigen Anfall von der Wut bekommen. So der Hund ein Jahr alt, muß man, da er schon zu führen gewohnet, auch suchen lernet, auf denen Vieh-Trifften fleißig führen, und da er das Vieh auch spüren lernen wolte, mit Fleiß abhalten und durch Worte bestraffen, damit er auch einen Hirschen durch das Vieh wegzusuchen lerne; es mag auch noch so eine grosse Heerde Vieh über die Hirsch-Fährte gehen, muß er doch den Hirsch, wo anderst nicht alles ausgetreten, richtig anzeigen, weil ohne dis ein Hirsch einen viel stärckern Geruch der Fährte von sich giebet, als das zahme Vieh; es kan auch nicht schaden, ihn desto behertzter zu machen, so er von Natur schläfferig ist, wenn man ihn nur einmahl gerade auf des Hirsches Lager oder Wahnbett zu suchen lässet. Die übrige Abrichtung ist bereits oben erwehnet.

**Lenck-Scheit** und **Lenck-Schemmel**, sind Zugehörungen eines gemeinen Bauer- oder Rüst-Wagens. Siehe **Wagen**.

**Lenden**, heisset man an den Menschen denjenigen Theil, von dem heiligen Bein angerechnet, die fünff grossen Wirbel bis an den Anfang des Rückens. Die gemeinen und starck arbeitende Personen pflegen diesen Ort meistens mit einem breiten Gurt fest zu schnallen oder zu binden: Weil sie dadurch gar gesetzter gemacht werden, eine schwere Last eher aufzuheben oder sonst mit selbiger umzugehen.

**Lend-Braten**, heissen diejenigen langen und schmalen Striemlein Fleisch, so inwendig mit dem Rück-Grad des geschlachteten Viehes heraus geschnitten, und an allen Thieren, auch an dem Feder-Vieh gefunden werden. In der Küche werden sie, nachdem sie gehäutelt, und das Fett, so dessen gar zu viel daran, herab geschnitten, hierauf acht oder vierzehen Tage lang, in halb Wein- halb Bier-Eßig, oder, welches besser, in lautern Wein-Eßig gebeitzet, gesicket, und behörig gewürtzet worden, an dem Spieß oder im Back-Ofen gebraten, und also trocken oder mit einer Brüh angerichtet, oder gedämpft aufgetragen.

**Lentzen**, siehe **Martius**.

**Leonurus**, sonst auch Africanischer Feder-Busch genannt, ist ein fremdes Schirm-Gewächse mit schönen rothen Blumen, welches um derentwillen in den Gärten gehalten wird. Die Vermehrung dieses schönen Gewächses geschiehet sowohl durch seine aufgespaltene und eingesenckte, als auch durch seine abgeschnittene und gesteckte Zweige, welches letztere im Junio am füglichsten geschehen kan. Dieses Gewächse liebet eine gute luckere, etwas sandigte Erde, einen warmen Ort, da es den Tag über der Sonnen geniessen kan, will bey trockenem Wetter des Sommers zu Zeiten angefeuchtet, den Winter über aber wenig begossen, bey guter Zeit ins Gewächs-Haus gebracht, und nicht eher, als wenn die Fröste vorbey, wieder heraus genommen seyn. Es giebet, nachdem es erwachsen, bey warmer Sommers-Zeit seine Blumen, und kan, wenn es wohl gewartet wird, etliche Jahre dauren.

**Lerche**, ist ein kleiner, aber sowohl wegen seines annehmlichen Gesangs, als schmackhafften Wildprets sehr beliebter Vogel, von welchem überhaupt zweyerley Arten bekannt sind: Nemlich die Feld- oder Korn-Lerchen und die Heide-Lerchen. Die erste, nemlich die Feld- oder Korn-Lerche, ist am Kopff, Rücken und Schwantz bräunlicht, und hat Erd-Farbe, dunkelschwartze und abfärbig weisse Federn mit einander vermischt; unten am Leibe aber von der Kehle an, sind sie scheckigt, wie eine Drossel, mit welcher die Farbe eintrifft, doch gehen die Flecken Streiffweis, wie bey denen Krammets-Vögeln; wo diese Flecke aufhören, noch ziemlich weit oben fangen weisse Federn an, welche sich bis zum Schwantz erstrecken. Männlein und Weiblein sind hart von einander zu unterscheiden, und obgleich die dunckelfarbigen, bey denen die Erd-Farb-bräunlichte Federn am meisten hervor scheinen, weil sie von denen hellen weißlichten und schwärtzlichten weniger abgestochen werden, die Weiblein seyn mögen, so ist doch der Unterscheid so gering, daß er kaum mit denen Augen gesehen, mit dem Pinsel aber schwerlich vorgestellet werden kan. Ihr Schnabel ist bräunlicht, vornen hinaus schwärtzlicht; der Hals ist weder zu lang noch zu kurtz, sondern wohl proportionirt; die Füsse sind hoch und der Schwantz ist lang; auch sind die Flügel sehr lang, weil sie in der höchsten Lufft empor zu schweben, und sich singend aufzuhalten, nöthig haben. An der hintersten Zehe bekommen sie, wie auch die Heide-Lerche, wenn sie sich vermausen, ungemein lange Klauen, mit welchen sie hinweg streichen, und im Frühling selbige wieder mit sich bringen; im Sommer aber werden sie kürtzer, und hat man die Ursache noch nicht ergründen können: Warum doch der Schöpfer,

pfer, der nichts vergebens ordnet, eben zur Streich-Zeit diesem Vogel so lange Klauen schoffet, welche man Sporen nennet. Diese Lerche ist der erste unter den Vögeln, die im Frühling wieder kommen, also daß, wenn um Lichtmeß schönes Wetter einfället, in wenig Tagen das Feld mit Lerchen bedecket ist, welche mit ihrem Singen die Gemüther der Menschen, so in des Winters Nacht und Kälte gleichsam erstorben gelegen, wieder aufwecken. Sie brüten meistens im Getraide, daher sie Feld-Lerchen und Korn-Lerchen heissen, und haben den Sommer über mehrentheils dreymahl Junge, fünff, vier und drey; doch trifft diese Abwechslung der Zahl der Jungen nicht allezeit ein, sondern ist nur dahin zu verstehen, daß es meistentheils also geschiehet; hingegen, wenn das Wetter im Frühling zu kalt ist, oder die Paar getrennet worden, und sich neu paaren, ist es bey diesen und andern Vögeln nichts seltenes, daß sie das andere mahl, oder gar das dritte mahl mehr Junge haben, als das erste mahl. Diese ihre Brut fangen sie gemeiniglich zu Anfang des Aprils, zuweilen auch schon um Lichtmesse an, zu welcher Zeit sie ihre Ankunfft präcise haben, und in der grossen Kälte ihre Jungen ausbringen, daß man derer auf den Aeckern in Mist-Hauffen, allwo sie die Brut warm erhalten können, bey härtester Kälte und Schnee gefunden hat, doch geschiehet dieses selten; wie sie denn auch zum Theil erst im Augusto zu brüten aufhören. So bald die Jungen ein wenig Federn haben, da sie noch lange nicht zum Fliegen geschickt sind, lauffen sie schon aus dem Neste, und halten sich vielmahls gantze Acker-Längen eine von der andern auf; welches ihnen die Natur um deswillen zu ihrem Besten eingiebt, damit, weil sie auf der Erden sitzend viel mehrerer Gefahr, als andere Vögel unterworffen sind, nicht alle auf einmahl von ihren Feinden erwischet werden mögen, massen zumahl der Fuchs sie auch, des starcken Geruchs halben, viel leichter in dem Neste finden könnte. Zu solcher Zeit siehet man die Alten über dem Getraide herschweben, und durch gemaches Russen von denen Jungen (welche, indem die Alten wegfliegen, öffters weiter lauffen) erforschen, wo sich dieselben befinden, massen, sobald eine Junge antwortet, die Alte an derselbigen Stelle in das Getraide hinein fällt, sodenn aufs neue Speise holet, und auch die andern wechsels-weise aufsuchet. Ihr Aufenthalt ist beständig im Felde, allwo sie, wenn es spat schneyet, manchmahl noch im December, zu dreyen und vieren beysammen im Felde liegen; diese verlieren sich aber, so bald es schneyet. Hingegen, wenn um Lichtmeß ihr Strich angehet, und es zur selben Zeit schneyet, ist es nichts seltsames, daß man sie zu hunderten und mehrere mit einander auf dem Schnee lauffen siehet, welche jedoch, wenn der Schnee nicht bald weggehet, auf einmahl wieder verschwinden, daß man nicht weiß, wo sie hinkommen sind. Sie ziehen alle Herbste, wie andere Vögel, und zwar am meisten um Michaelis, in einer solchen unglaublichen Menge, daß sie auch öffters gantze Felder bedecken. Und ob es gleich im Herbst eilfertig aussiehet, wenn eine Schaar der andern in Lüfften nachfolget, so währet es doch viel länger, und gehen etliche Wochen darüber hin, bis sich diese Art Vogel gantz und gar verlieret. Sie singen schwebende in der Lufft, welches sonst den andern Vögeln nicht gemein ist, sonderlich bey schönem Wetter frühs oder gegen den Abend, bey trüber Witterung aber werden sie selten gehöret. Ihr natürliches Gesänge ist zwar nicht so schön, als der Heide-Lerche ihres, hingegen begreiffen sie, wenn man sie jung aufziehet, allerley Lieder, und darneben vieler anderer Vögel Gesänge, doch muß man deren in einem Gemach nicht zwey, sondern nur eine haben. Am besten ist es, man thut eine junge Feld-Lerche, die vom Nest aufgezogen, zu einer im Herbst gefangenen Heide-Lerche, jedoch eine jegliche in ein besonder Vogel-Haus, so wird man in dem Martio eine Feld-Lerche haben, die wie eine Heide-Lerche singet, und jener um deswillen vorzuziehen ist, weil dieselbe nicht lange bleibet, diese aber viel Jahr dauret, wenn sie nur mit wohl zerknirschtem Hanff, oder in Milch geweichter Semmel, Ameis-Eyern, zerschnittenem grünen Kohl-Kraut, und dergleichen gefüttert werden. Ihren Gesang beschliessen sie um Bartholomäi, welchen sie hingegen viel eher, als ein Finck, im Frühling wieder anfangen. Das Häuslein oder der Vogelbauer, darinnen man sie hält, muß oben pur mit Leinwand bedeckt seyn, und tauget die grüne am besten hierzu. Der Boden desselben soll wenigstens drey Finger hoch mit reinem Sand beschüttet seyn, darinnen sie sich baden und das Ungeziefer vertreiben können. Wo man sie aber in der Stube herum lauffen lässet, kan man ihnen dergleichen in einem Geschirre an einen bequemen Ort setzen. In der Freyheit bestehet ihre Nahrung in Gewürmen, Haber-Körnern, welche sie ausbülsen, und auch zur Herbst-Zeit grüne Saat, und wie alle Vögel, dann und wann Sand zu ihrer Cur geniessen, also haben auch diese allezeit dergleichen in ihren Mägen. Ihren Jungen tragen sie ihre Speise oder Geätz im Schnabel zu. Sie werden auf verschiedene Arten gefangen. Im Martio sind sie am besten mit einem Nacht-Netze zu bekommen; oder, man kehret, wenn Schnee fällt, auf denen Feldern einen Platz, und streuet Haber dahin, dabey sie, vermittelst einer Schlag-Wand, sehr häufig können gefangen werden. Man berückt sie auch zu solcher Zeit mit Schlingen, die man an einem Bind-Faden in denen Furchen, wo man vorher mit einem Besen den Schnee wegkehret, und Haber hinstreuet, aufzuspannen pfleget. Wenn kein Schnee ist, fängt man sie eben zu der Zeit, und auch schon bisweilen im Februario, mit einer sehr langen Vogel-Wand, darzu man sich des Ruhr-Vogels, oder

einer angebundenen Lerche, bedienet; diese rühret oder reget man durch Hülffe eines subtilen Fadens, daß sie ein wenig in die Höhe flattert, da denn die vorüber streichenden Lerchen, welche man durch einen andern im Felde auftreiben lässet, dieses ersehend, darauf zufliegen, und mit der Vogel-Wand im Fliegen niedergeschlagen werden. Die gantze Brut-Zeit über, welche sich, wie obgedacht, vom April bis in den August-Monat erstrecket, sollen sie billig mit allen Nachstellungen verschonet bleiben, zumahlen diejenigen, so man diese Monate über fänget, selbiges Jahr doch nicht singen; will man aber ja welche haben, so sehe man sich nach jungen um, welche man im Neste, oder, wenn sie erst abgelauffen sind, leicht erhaschen kan. Im September gehet der Fang mit dem Nacht-Garn wieder an, ingleichen auch mit dem Lerchen-Falcken und dem Tirasse; den Falken (welcher vorhero wohl abgerichtet seyn muß, daß er willig auf der Hand sitzen bleibet), trägt man zu solcher Zeit, auch wohl schon im Augusto, wenn sie sich mausen, hinaus auf das Feld, wo Stoppeln sind, oder in die Wiesen und an andere Orte hin, wo sich Lerchen aufhalten; wenn nun eine aufstehet, so mercket man den Ort an, wo sie hinfällt, und gehet hin, die Lerche zu suchen, lässet aber das Lerchen-Fälcklein in währendem Hingehen auf der Hand immerdar mit den Flügeln wecheln, oder sich bewegen, ohne es von der Hand hinweg zu lassen, so liegt die Lerche, aus Furcht, wie todt, daß man sie, wenn ihrer zwey sind, tirasiren, oder wenn nur einer ist, entweder gar mit der Hand, oder mit einem Gärnlein, das aussiehet wie ein kleiner Fisch-Hamen, zudecken kan. Eine andere Weise, die Lerchen zu Ende des Augusti, im September, auch zu Anfang des Octobers zu fangen, ist diese: Wo viel Lerchen in denen Stoppeln liegen, dahin man sie auch wohl zusammen treibet, oder wo noch Haber auf dem Felde stehet, da richtet man gewisse Steck-Garne, welche eigentlich auf die Lerchen gemacht sind, und gehet auf der andern Seite des Haber-Ackers, oder eines Ackers, wo hohe Stoppeln zu beständen, mit dem Lerchen-Fälcklein hinein, lässet es auf der Hand mit den Flügeln sich bewegen, und schreitet gantz langsam fort, bleibt auch zuweilen wieder ein wenig stehen, damit man die in denen Furchen lauffende Lerchen nicht übereile und auftreibe; denn diese, wenn sie ihren Feind, das Fälcklein, so von ferne sehen, wollen sich in der Stille fortschleichen, und gerathen darüber alle zusammen in die vorgesteckten Gärnlein, darinnen öffters zwey bis drey Schock gefangen werden. Im October gehet erst der lustige Fang an, nicht nur mit dem Nacht-Garn, womit man sie selbiger Zeit häufig bekommet, sondern auch mit denen Klebe-Netzen, mit welchen man schon im September den Anfang machet, und manchen Abend, wenn gute Gelegenheit darzu ist, wohl etliche hundert bis tausend fangen kan. Die Heide-Lerche, ist ohngefehr um den dritten Theil am Leibe kleiner, als eine Korn-Lerche, und hat einen gantz kurtzen Schwantz. Im übrigen ist sie gestaltet wie eine andere Lerche, nur daß sie an der Brust etwas mehr Weisses hat, und an beyden Achseln der Flügel ebenfalls weiß und braun-tiegericht ist. Der Kopf scheinet, nach Proportion der andern Lerchen, breit zu seyn, und ist rings herum an denen Schläfen und hinten am Genicke mit weissen Federlein eingefasset. Ihr Aufenthalt ist beständig in denen Feldern, so nahe an dem Wald liegen, und zwar nicht, oder doch gar selten an dem Laub-Holtze, sondern allein am schwartzen Holtze, auch mitten darinnen, wenn sie Felder und grosse Plätze findet. Ihre Brut verrichtet sie auch an solchen Orten, meistens unter den Wachholder-Stauden oder auch in Ellern-Gebüschen, so am schwartzen Holtze anstossen, und machet ihr Nest, wie die andern Lerchen, mit weichen Gras-Stengeln, Moos und kleinen Blümlein aus, damit die Eyer weich und warm liegen. Sie brütet aber nicht, wie die andern Lerchen, den Sommer über drey mahl, sondern nur zweymahl, und bringet das erste mahl fünff, das andere mahl vier aus, bey welcher Brut sie sonderlich in die Höhe und wieder abzusteigen, und auf einem Baum fussend, angenehm zu singen pfleget, welches sie aber nicht länger antreibet, als bis ihre Jungen aus dem Neste sind. Diese, wenn sie absteigen, zerstreuen sich nicht, kommen auch nicht von einander, sondern halten bis zum Strich unaufhörlich beysammen. Junge aus dem Neste aufzuerziehen, mag man sich nur keine Mühe nehmen, denn wenn sie gleich mit Ameis-Eyern aufkommen, dauren sie doch nicht. Das Männlein ist von dem Weiblein nicht zu erkennen, nach Art fast aller derjenigen Vögel, die einen schönen Gesang haben; doch sind muthmaßlich allezeit dieses die Männlein, die am Kopf und Rücken am meisten schwärtzlicht aussehen. Ihr Gesang ist weit lieblicher, als der Korn-Lerche, mit vielerley Abwechslungen, und fängt damit schon im Februario an, höret vor Johannis nicht auf, und rufet hernach wider aller Vögel Gewohnheit, noch vierzehen Tage lang, so hell als im Sommer singende, ihren Abschied aus. In dem Singen flieget sie meistentheils so hoch, als die andern Lerchen, und treibt es länger an, pflegt auch allezeit in Bogen zu fliegen, und kan ihren Nachbar nicht so nahe vertragen, als die Feld-Lerche; da sie doch sehr begierig der Lock nachfolget, und nicht, wie die Feld-Lerche, ohne sich daran zu kehren, einfällt und fortstreicht. Daher sich zu verwundern, daß die Feld-Lerche, wider die Gewohnheit der Vögel, die keine Lock achten, mit so unsäglichen Hauffen streichet, dahingegen die Heide-Lerche, wie begierig sie auch der Lock zueilet, dennoch nur in kleinen Hauffen ihre Reise verrichtet; und hat die Natur denen Feld-Lerchen vermuthlich etwan deswegen die Art, einander zu locken, nicht

nicht eingepflantzet, weil sie auf flachem Feld ohnedem leicht einander sehen und zusammen kommen können, dahingegen die Heide-Lerchen, wenn sie in Büschen und gantz wüsten Gründen hinstreichen, einander immerdar verlieren würden, wenn sie nicht beständig einander zuruffeten. Sie streichen zur Herbst-Zeit, und zwar gemeiniglich im October, iedoch auch, nachdem nemlich die Witterung ist, bisweilen schon im September, und ob sie gleich sonst in denen Feldern häuffig zusammen fallen, werden sie dennoch im Strich selten in grösserer Anzahl, als bey funffzigen, hingegen viel öffter bey zehen und zwölfen gesehen. Ihr Wieder-Strich ist im Februario, vierzehen Tage, auch wohl um drey Wochen später, als der Korn-Lerche. Ihre Speise bestehet in allerley Gewürmen, kleinen von Feld-Blümlein ausfallenden Saamen und klarem Sand, auch wo sie dazu kommen kan, in Körnern. Wenn man sie fängt, fressen sie anfänglich Weitzen, Haber, Hanff, und was man ihnen vorgiebt; nur dauret es nicht lange, und ist nöthig, wenn man sie beym Leben erhalten will, daß man ihnen allerhand Abwechslung mit dem Futter mache. Zwar eine Zeitlang, etwan sechs oder acht Wochen, nehmen sie mit gedrucktem Hanff unter süssem Ovarck oder Käse vermischt, sonderlich wenn man dürre Ameis-Eyer darunter mengt, gar gerne vorlieb, und wenn es im Frühling ist, singen sie dabey unvergleichlich, wer sie aber länger fortbringen will, der muß mehr Mühe daran werden, und zu Zeiten Semmel in süsse Milch geweicht, und mit dürren Ameis-Eyern besprengt, vorgeben; zuweilen auch weissen Mohn-Saamen und gedörrtes Rinder-Hertz, welches mit einem Reib-Eisen gerieben wird, mit der andern Speise verwechseln; so bald man aber den April erreichet, lässet man das andere Futter hinweg, und giebet denen singenden Heide-Lerchen, deren Gesang es auch wohl werth ist, nichts als frische Ameis-Eyer, bey denen man sich ihrer Gesundheit, so lange man solche bekommen kan, gewiß zu versichern hat. Es dienet auch zu ihrer Erhaltung, wenn sie entweder in dem Vogel-Haus, oder in der Stube lauffend, in einem Kästlein Sand bekommen, welches iedoch so tieff seyn muß, daß die Heide-Lerche sich in dem Sand gleichsam vergraben kan; zur Zeit, wenn die Heuschrecken sind, werden ihnen auch dieselbe gefangen, und die grossen zerschnitten, die kleinen aber lebendig vorgeworffen, als welche zur gäntzlichen Erneuerung ihrer Gesundheit dienen. Ihren Fang betreffend, geschiehet solcher, wie bey der Korn-Lerche, kurtz nach ihrer Ankunfft mit dem Nacht-Netze auf nahe bey Schwartz-Holtz gelegenen Feldern; oder, wenn man eine lockende Heide-Lerche hat, mit einer Schlag-Wand, welche man nur im Feld aufschlägt, die Lock-Lerche mitten in den Herd hinein setzet, und sich die in denen nächsten Feldern oder Wachholder-Büschen liegende Heide-Lerchen durch iemand auftreiben lässet, massen selbige auf die Lock gar willig einfallen. In denen folgenden drey Monaten paaren sie sich, und verrichten ihre Brut. Im Julio findet man sie schon zu fünff, sechs bis sieben, nemlich mit ihren Jungen, so sie gebrütet, beysammen liegen, da man sie denn, vermittelst des Lerchen-Fäckleins, mit dem Tirasse fangen kan, welches im nächstfolgenden Monate, da sie in der Maus liegen, noch besser angehet, massen man alsdenn nicht einmahl einen lebendigen Falcken brauchet, sondern sich zu dem Fange, nur eines von Holtz geschnitzten Fäckleins bedienet, welchen man an einer Schnur, mittelst einer Stangen schwinget. Da sie zuvor währender Brut sich etwas weiter vom Holtz hinweg begeben, und manche Paar mitten im Feld, an Hügeln, die mit Wachholder-Stauden bewachsen, sich aufhalten, treten sie im Monat Augusti wieder näher zum Wald, und sind daselbsten, wenn man Acht giebet, wo sie zu Nachts in Stoppeln liegen bleiben, schon wiederum mit dem Nacht-Garn zu fangen, mit welchem sie, sonderlich im Frühling, sich bedecken lassen, wenn gleich heller Mond-Schein ist, dahingegen die Korn-Lerche nicht hält, es sey denn stockfinster. Zur Zeit, wenn sie im Herbste streichen, sind sie in denen Gegenden, wo man die Krammets-Vögel fänget, auf sonderlich hierzu bereiteten Rück-Herden sehr häuffig zu bekommen. Ausser denen erst beschriebenen beyden Arten sind noch bekannt die Haube-Lerchen, welche auch einige Roth-Lerchen nennen, obwohl diese letztere von vielen vor eine besondere und von jenen unterschiedene Art gehalten werden, und die Gereuth-Lerchen. Die Haube-Lerche, so man vornemlich in Italien und Franckreich häuffig antrifft, ist etwas grösser als eine Korn-Lerche, aber ohne Gesang, und haben oben auf dem Kopff eine Haube oder Feder-Büschlein, nicht anders als unsere Heide-Lerchen sich zu machen pflegen, wenn sie etwas sehen, davor sie sich fürchten. Diejenige Haube-Lerche aber, welche man auch Roth-Lerche, und in Oesterreich besonders Roth-Münch nennet, lässet sich zum Lieder-Pfeiffen wohl abrichten, und bleibet den gantzen Winter bey den Häusern, Ställen und Scheunen, ingleichen auf den Mist-Stäten und Land-Strassen. Sie ist dunckel-färbiger als die Feld- oder Korn-Lerche, und hat auf dem Kopff eine Haube von Federn, welche sie nach Gefallen aufheben, und wieder niederlegen kan. Von der Gereuth-Lerche, welche einige um ihrer Gestalt willen lieber unter die Bachstelzen zählen wollen, ihr auch dahero den Nahmen Gereuth-Bachstelze beylegen, ist bereits an behörigem Orte Erwehnung geschehen. Ihre Zurichtung anlangend, so brauchen die fetten Lerchen eben keiner ferneren Zuthat, weil sie ihr eigenes Fett bey sich haben, und man nur durch unnöthiges Künsteln ihnen ihren guten Geschmack benehmen würde. Sie sind dahero gebraten am allerbesten, dabey sich manche Köche die

Mühe nehmen, und sie auf das subtileste spicken; die dürren Lerchen stecket man an die Spiesse, so von Holtz oder Eisen gemacht, und Lerchen- oder Vogel-Spießgen genennet werden, dergestalt, daß allezeit zwischen zweyen ein Stückgen Speck mit angespiesset werde; solche Spiesse bindet man hierauf an einen ordentlichen Brat-Spieß, also, daß iedesmahl eine Lerche oben, und die andere unten kommet, und brät sie bey einer ziemlichen Hitze, begiesset sie auch fleißig mit zerlassener Butter. Wenn sie bald gahr, streuet man geriebene Semmel mit Saltz darüber, machet braune Butter darzu, und leget sie alsdenn fein ordentlich in die Schüssel. Andere pflegen sie auch wie die Fincken mit Aepffeln, Weinbeeren und Zwiebeln zuzurichten, oder in eine Pastete zu schlagen.

Lerchen-Baum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher mehrentheils an kalten und gebirgigten Orten, sonderlich in denen grossen Rußischen Wäldern, auf denen Steyermärckischen, Oesterreichischen und Schweitzer-Gebirgen wächset, auch in dem sogenannten Sebalder Wald bey Nürnberg, ingleichen in Schlesien, wiewohl eben nicht in grosser Anzahl gefunden wird. Seiner Natur und Eigenschaft nach wird er unter das Tangel- oder schwartze Holtz gezählet, ob er wohl seine schmalen Blätter oder Nadeln den Winter über nicht, wie das kieferichte Holtz, behält, sondern wenn sich vorhero ihre Grüne in eine bleich gelbe Farbe verwandelt, solche wie das Laub-Holtz fallen lässet. Er hat einen sehr geraden Stamm wie eine Tanne, wächset aber nicht aller Orten so hoch. Die Rinde ist röthlich inwendig, ziemlich starck und dicke, und hat viel Schrunden oder Risse. Die Aeste, welche gantz gelb, sind, wie an der Fichte, über einander und beugen sich gegen der Erde. Die jungen Sprößlein und Nadeln, welche länglich, weicher und schmäler als an der Fichte sind, geben einen angenehmen Geruch von sich. Die Früchte sind Zapffen, so denen Cypressen-Nüssen gleichen, aber etwas subtiler und weicher, anfänglich Purpur-Farbe, (welche Farbe sich iedoch nach und nach verlieret) und eines lieblichen Geruchs. In solchem Zapffen befindet sich ein weisser süsser Saamen, so dem Fichten- und Tannen-Saamen nicht unähnlich ist. Das Holtz von diesem Baum lässet sich wohl schleissen und spalten, und ist dahero wohl zu arbeiten, ohnerachtet es sehr feste und hart ist, giebt auch ein gutes Bau-Holtz und sonderlich gute Kohlen zum Schmeltzen, ist röthlichter Farbe, und gefammet oder gefäßert, wird aber endlich im Wasser gantz schwartz. Die Alten haben geglaubet, daß das Lerchen-Baum-Holtz weder brenne noch Kohlen von sich gebe, wie solches insonderheit *Plinius*, *Vitruvius* und *Palladius* behaupten wollen, die Erfahrung aber widerspricht ihnen, ob man wohl nicht leugnen kan, daß es eben keine lichterloh-Flamme giebt, indem es nur liegt und schmaucht, ob es gleich voller Hartz ist, dahero es auch im Ofen oder auf dem Feuer-Herde schlechte Dienste thun würde. Das Hartz oder Pech, so Lerchen-Hartz heißt, welcher Artickel nachzusehen, kan man eben auf solche Manier, wie von andern Hartz-Bäumen zapffen, welches hell, Citronen-gelbe, und so weich wie ein dickes Oel ist, und heut zu Tage unter dem Nahmen des Venetianischen Terpentins verkaufft, aber auch öffters verfälscht wird, welches iedoch an der Farbe und am Geruch zu erkennen; oder, wenn etwas davon auf ein Papier gestrichen, angezündet wird, und eine schwartze Flamme mit Gestanck von sich giebt, so ist es verfälscht, oder auch, wenn man etwas davon auf einen Finger-Nagel leget, und es zerfliesset. Am Stamme wächset auch der sogenannte Lerchen-Schwamm, wovon an seinem Ort ein mehrers. Die Vermehrung dieses Baumes kan durch den Saamen, so im Herbst reiff und zeitig ist, geschehen; die hiervon aufgegangene Bäumlein aber lassen sich nicht gerne versetzen, und kommen selten fort, sondern wollen, wie andere Hartz-Bäume, gerne an ihrer ersten Stelle verbleiben; iedoch wenn das Versetzen mit guter Behutsamkeit geschiehet, und das Stämmlein nicht beschädiget wird, so möchte es sich noch eher practiciren lassen. Er ist, wenn er einmahl aufgekommen, im Wetter sehr dauerhafft, läßt sich auch beschneideln, und kommt dabey wohl in die Höhe.

Lerchen-Blume, siehe Schlüssel-Blume.

Lerchen-Falck, ist ein kleiner, doch edler Falck, welcher ein abgesagter Feind der Lerchen, und von denenselben dergestalt gefürchtet wird, daß sie, wenn sie seiner ansichtig werden, sich an den nächsten besten Ort verstecken, und sich eher von einem Menschen mit der Hand aufheben lassen, als daß sie wieder auffliegen solten. Er hat einen ungemein schnellen Flug, ist aber zum Baitzen sehr hart, ja fast unmöglich abzurichten; Denn ob er wohl bald abgetragen wird, auch des Menschen bald gewohnet, und dem Luder oder Feder-Spiel zufleucht; nicht weniger anfänglich, wenn mans in einem Zimmer mit einem Vogel probieret, auf die Erden setzt, und sich den Raub bescheidentlich abnehmen lässet, so behält er doch diesen Gebrauch im Felde nicht; sondern so bald er in freyer Lufft auf eine Lerche geworffen wird, und solche fängt, begiebt er sich nicht auf die Erden, sondern führet meistentheils den Vogel, so bald er ihn in der Lufft ergriffen, nicht weit von dannen auf einen Baum, bis er sich gesättiget hat; oder, setzt er sich schon auf die Erden, so bald er den Weydeman merckt auf etliche Schritt annähern, erhebt er sich augenblicks mit seiner Beute, auf eine gute Strecke davon, und verzehret seinen Raub, ehe der Weydemann dazu gelangen kan. Aus dieser Ursache wird er nicht zum Baitzen, sondern auf eine andere Art zum Lerchen-Fang gebraucht: Man führet ihn nemlich nur auf der

der Hand, gehet oder reitet mit einem Hund in das Feld, und wenn der Hund eine Lerche auftreibet, hat man Acht, wo sie hinfällt, läßt hierauf das Lerchen-Fälcklein auf der Hand flattern, so wird der furchtsame Vogel gewiß nicht aufstehen, den kan man hernach mit dem Tiraß überziehen, oder gar mit der Hand, oder auch mit einem in Gestalt eines kleinen Fisch-Hamens gestrickten, und an einem langen Stecken fest gemachten Gärnlein überdecken. Eine andere Art, vermittelst des Lerchen-Fälckleins, die Lerchen zu fangen, ist oben bereits bey der Korn-Lerche erwehnet worden. Wie man sich aber des Lerchen-Fälckleins zum Lerchen-Fangen bedienet, also braucht man hingegen die Lerchen, wenn man ein Lerchen-Fälcklein fangen will, und zwar folgender Gestalt: Man blendet nemlich eine Lerche, hängt ihr an einen Fuß ein subtiles mit Vogel-Leim bestrichenes Gäbelein, oder nur einen mit Leim bestrichenem Bindfaden, und so man ein Lerchen-Fälcklein herum revieren siehet, lässet man die Lerche sachte fliegen, welche, wie alle blinde Vögel thun, den geraden Weg über sich gehet; wenn nun dieselbe von dem Lerchen-Fälcklein ersehen und gestossen wird, so schlägt das Gäbelein über sich, wodurch das Fälcklein von dem Leime gefangen wird, und samt der Lerche herab fallen muß. Den Leim mag man mit Aschen, Seiffe und warmen Wasser wieder aufputzen. Dieser Vogel kan die Kälte durchaus nicht vertragen, dahero muß man ihn nicht nur an einem temperirten Ort halten, sondern auch im Winter seine Sitz-Stange mit Hasen-Bälgen füttern.

Lerchen-Garn, Lerchen-Netz, sind eine Art Netze, deren man sich beym Lerchen-Fangen bedienet. Man hat deren zweyerley Sorten, nemlich Nacht-Garn oder Nacht-Netze, und Klebe-Garn, Klebe-Netze oder Tage-Netze. Das Nacht-Garn, welches an seinem Ort beschrieben worden, hat seinen Nehmen von der Zeit, denn man kan sich dessen nicht bey hellem Tage, sondern bey dunckler und finstrer Nacht-Zeit bedienen. Ja, wenn auch der Mond des Nachts nur ein wenig scheinen solte, würde er dem Fange mit dem Nacht-Garn hinderlich fallen, gestalten je dunckler die Zeit ist, je besser dieser Fang vor sich gehet. Die Klebe-Garn oder Tage-Netze werden bey Tage ordentlich mit Furckeln aufgestellet und bey heller Abend-Zeit die Lerchen darein getrieben. Ihre Höhe erstrecket sich ohngefehr auf anderthalb Clafftter, die Länge aber, nach Belieben auf zwölff bis funffzehen Clafftern, und müssen von starkem ungezwirnten ungebleichten Garn (etliche machen sie auch wohl von Seiden) fein subtil, damit sie desto gefängiger seyn, gestrickt werden. Die Maschen müssen so weit seyn, daß ein dieses Weydwercks unerfahrner auf die Gedancken gerathen möchte, die Lerchen würden nicht darinnen kleben oder hängen bleiben, sondern müsten durchfliegen können, welches aber gleichwohl wegen weiter Ausbreitung ihrer Flügel nicht seyn kan. An dem obern Theil dieser Netze sind von Horn oder Bein gedrechselte Ringlein, etwan einer halben Spannen weit von einander angeheffet, damit man sie an die Leinen anfassen, und im Stellen geschwinde aus einander, und, nach vollendetem Fang, wieder zusammen ziehen, und von den Furckeln abnehmen kan. Diese Netze werden daher Kleb-Garn oder Klebe-Netze genennet, weil die Lerchen, welche beym Eintreiben wegen der Abend-Zeit und Demmerung das Garn nicht beobachten können, gleichsam daran kleben bleiben. Zehen solche Netze müssen eilff Furckeln haben welche iedoch nicht gar plump, auch nicht so geschwanck seyn müssen, daß sie sich biegen; die besten und leichtesten werden von Tännen-Holtz gemacht. Man hat auch noch eine andere Art von gantz niedrigen Netzen, die man Tiraß nennet, und bey Tage stellet, die Lerchen zusammen treibet, und vermittelst eines Falkens, den man auch nur von Holtze macht und schwencket, dadurch aber verursachet, daß sie nicht in die Höhe fliegen, sondern in die Netze laufen. Von anderer Art sind auch die Tage-Netze auf einem Vogel-Herde, damit man auch die Lerchen vermittelst einer Pfeife und eines Spiegels, darinne sie vermittelst der Sonne ihr Bildniß sehen, locken, und mit denen ausgebreiteten zweyen Wänden, so sich schnell zusammen ziehen lassen, fangen kan. Siehe Vogel-Herd. Den Gebrauch dieser Netze siehe unter dem Wort Lerchen-Streichen.

Lerchen-Hartz, ist das aus dem Lerchen-Baum, wenn derselbe Sommers-Zeit bis auf das Marck angebohret wird, fliessende schöne und köstliche Hartz, welches an der Farbe dem Honig gleich, hell, Citronen-gelb, und eines annehmlichen Geruchs ist, auch zähe bleibet und nicht dicke wird. Dieses Hartz wird an stat des wahren und ächten Terpentins, welcher sehr seltsam und nicht wohl zu haben ist, gebrauchet, indem es jenem an Krafft und Tugend allerdings gleich kommt, erwärmet, eröffnet, erweichet, und reiniget, insonderheit aber denen Schwind- und Lungensüchtigen wohl bekömmt. Wenn man offt und viel davon leckt, erledigt es die Brust von den schleimigten und faulen Feuchtigkeiten, reiniget die Nieren und Blasen, vertreibet den Stein, befördert den Harn, und hilfft anderen Gebrechen mehr, sonderlich der Harn-Gefässe ab, heilet auch, mit Campher vermischt, die Krätze; und ist, alleine, oder mit Honig vermengt, als eine Latwerge eingenommen, ein gutes Mittel wider den Husten und die Engbrüstigkeit. Aeusserlich wird er zu denen zeitigenden und heilenden Pflastern und andern Artzneyen genommen.

Lerchen-Herd, siehe Vogel-Herd.

Lerchen-Netze, suche Lerchen-Garn.

Lerchen-Schwamm, wenn die Lerchen-Bäume anfangen zu veralten, so wächset an denenselben ein schwartzer oder weisser Schwamm, wovon jener das Männlein, dieser

aber das Weiblein genennet wird. Das Männlein wird nicht gebraucht, das Weiblein aber hat einen treflichen Nutzen in der Artzney, und muß schön weiß, weich, leicht, zerbrechlich, und im Mund erst süßlich, hernach bitter seyn. Er purgiret sänftiglich, und führet alle grobe, zähe, kalte und saure Feuchtigkeiten, die sich um den Magen, Leber, Miltz, in der Mutter und Brust versammlet haben, desgleichen auch den Unrath, so in den Därmern und Mesenterio gefunden wird, gelinde ab. Ein Stücklein davon mit etlichen Mastix-Körnern alle Morgen im Munde gekäuet, bewahret für dem Schlag, und reiniget das Haupt von allen Flüssen. Den Schwindel zu vertreiben, siedet man diesen Schwamm mit andern Haupt-stärckenden Kräutern in einer Lauge, und wäscht den Kopff damit. Weil er dem Magen etwas zuwider, pfleget man ihn nicht wohl allein, sondern mit wenigem Ingber, Nägelein, oder Zimmet versetzet, oder in abgekochten Träncken einzunehmen.

Lerchen streichen, heisset die Feld- oder Korn-Lerchen entweder mit den Nacht-Netzen fangen, oder vermittelst einer langen Leine in die Kleb-Garne jagen. Die erste Art geschiehet bey der Nacht folgender Gestalt: Wenn das Nacht-Garn, wie oben unter dem Wort Lerchen-Garn angewiesen worden, völlig verfertiget, und an ieder von den beyden schmalen Seiten eine lange Stange angebunden ist, breitet man des Abends, wenn es finster wird, und der Mond nicht scheinet, das Netze auf der Erden aus, alsdenn fassen es zween bey denen Stangen rechts und lincks, hinten aber gehet einer, der den Schweiff des Netzes fein niedrig bey der Erde nachträgt; also gehen sie etliche Furchen, so viel das Netz überreichen kan, auf, und an den nächsten Furchen wieder ab, und, so was unterm Netze flattert, pfeiffen sie einander, legen das Netze nieder, würgen die Vögel, ziehen sie durch das Netze heraus, und gehen sodenn weiter fort; wenn es nicht gantz finster ist, müssen sie geschwinder gehen, als bey stockfinstern Nächten, da man nur langsam fortschreiten darff. Wer auf diesem Weydwerck was nützliches verrichten will, muß eigentlich den Ort wahrnehmen, wo die Lerchen gegen Abend hinfallen, und denn des Nachts mit dem Netze dahin gehen, die Witterung soll trocken seyn, weil sonsten bey nassem Wetter nicht nur die Netze übel zugerichtet und besudelt werden, sondern auch die Vögel bey solcher Zeit nur gerne an erhöheten strauchichten Orten, wo man mit den Netzen wenig ausrichten kan, zu liegen pflegen. Etliche sind der Meinung, die mit den Nacht-Netzen gefangene Lerchen sollen besser seyn, als die bey Tage gefangen worden. Mit den Nacht-Garnen zu gehen, wird ausser denen, so die Jagd-Gerechtigkeit besitzen, sonst billig allen andern verboten, weil damit nicht allein die Lerchen, sondern auch die Wachteln, ja wohl gar gantze Völcker Rebhüner und anderes im Feld übernachtende Feder- und anderes Wildpret, als junge Hasen und dergleichen dadurch hingerafft und verderbt, aufs wenigste verjaget werden. Die andere Art des Lerchenstreichens betreffend, welche mit denen Tage-Netzen oder Kleb-Garnen geschiehet, wird solche folgender Gestalt vorgenommen: Wenn die Erndte vorbey, und die Zeit heran rücket, da der Lerchenstrich anzugehen pfleget, erwählet man einen gelegenen Platz auf denen Stoppel-Feldern, sonderlich aber auf denen Haber-Stoppeln, stellet die Klebe-Garn, deren man wenigstens dreyßig, bey grossen Plätzen auch mehrere haben muß, mit denen darzu gehörigen Lerchen-Furckeln, in dreyen Zeilen etwan zwantzig oder mehr Schritte hinter einander dergestalt auf, daß sie oben an den Leinen mit den Ringeln gantz aus einander gezogen sind, unten aber etwan eine Elle, oder auch nicht gar so weit von der Erden hangen, und sonst gegen den Boden und beyde Seiten gantz frey schweben. So wohl lincks als rechts an denen aufgestellten Netzen befindet sich ein Gestelle mit einem Haspel, worauf eine sehr lange Leine gewunden ist. Wenn nun etwan um drey Uhr Nachmittags die Garne auf die Furckeln gehänget werden, und man damit fertig ist, wird an eine iede Leine ein Pferd oder Ochse vermittelst eines Ort-Scheites angespannet; derjenige, so auf dem Pferde sitzet, oder den Ochsen regieret, ziehet sodenn mit der Leine, welche von der dabey stehenden Person abgewunden wird, allmählig fort, und die dazu gestellte Jungen schleppen in gewisser Distantz von einander die Leine nach, so wohl dem Pferd oder Ochsen den Zug zu erleichtern, als auch der Leine, wenn dieselbe etwan wo hängen bleiben solte, nachzuhelffen. Sind die Leinen auf beyden Seiten völlig abgewunden, so wird denen Personen, die bey dem Zug-Vieh sind, ein Zeichen gegeben, oben im Bogen zusammen zu rücken; wenn solches geschehen, spannt man die Pferde oder Ochsen ab, hänget beyde Leinen zusammen, und fänget bey den Netzen an dieselben wieder aufzuwinden, die rings herum an der Leine ausgetheilte Jungen gehen erstlich Fuß vor Fuß fort, damit die Lerchen nur sachte aufstehen, und dreyßig mehr oder weniger Schritte sich wieder niedersetzen, und also treibet man sie offt gemächlich auf, bis sie ohngefehr vierzig bis funffzig Schritt vor den Netzen sich gelagert haben, denn läßt man die Treiber stärcker gehen, und endlich gar auf sie loslauffen, so schiessen sie von Furcht und der hereinbrechenden Nacht geblendet mit Hauffen in die Garne, daß man, wo es einen guten Strich hat, etliche hundert auf einmahl fänget. Weil hierbey das meiste daran gelegen ist, daß man die Treibe-Zeit recht treffe, indem die Lerchen, wenn das Treiben zu frühe oder zu spate geschiehet, entweder sich zurücke begeben, oder in die Höhe fliegen, folglich alle angewandte Mühe und Unkosten umsonst und verlohren sind, als ist es gut, wenn man bey diesem Fang, und indem man mit

mit den Leinen eintreibet, eine Person dabey hat, die es versiehet, und denen Treibern entweder mit einem Hörnlein, oder auch mit einem lauten Pfeiflein zu rechter Zeit ein Merckzeichen zum Stillestehen giebt, damit die Lerche sich setzen, und sich nicht zu hoch oder wohl gar über die Garn schwingen, sondern noch vor denenselben niederfallen möge, um hernach, wenn sie nahe genug dabey, desto eilfertiger in gedachte Garne gejaget zu werden. Sie verwickeln sich so hart, daß sie übel auszulösen sind, das vornehmste ist, die Füsse recht auszuledigen, da denn der Leib schon hernach gehet. Bisweilen kommen auch Wachteln, Schnepffen und Rebhüner hinein, wovon die beyden letztern einen grossen Riß in das Garn zu machen, und wo man nicht bald darzu kömmt, sich gar los zu reissen pflegen. Dieses Wendwerck will ein stilles und heiteres Wetter haben, denn wenn solches windig ist, muß auch diese Uibung vergeblich seyn, weil die subtilen Gärnlein von den Winden gar zu leichtlich aufgehoben werden, daß die Lerchen unten durchfliegen, und also nicht gefangen werden können. Wenn Frauenzimmer, oder etwan sonsten ansehnliche Zuschauer vorhanden, können sie wohl beyderseits etliche zwanzig bis dreyßig Schritte von den Netzen stehen oder sitzen bleiben: Denn also sehen sie nicht nur, wie die Lerchen in die Netze einfallen, sondern es können auch die Lerchen sich desto weniger seitwärts begeben. Wenn die gefangenen Lerchen gewürget, und aus den Garnen mit Bescheidenheit ausgenommen worden, muß man diese wieder zusammen ziehen, abnehmen und in die darzu gehörige Säcklein stecken, die Leinen vollends aufwinden, und alles zusammen bis auf die Furkeln und Gestelle zu den Leinen, welche bis zu Ende des Lerchenstreichens auf dem Felde stehen bleiben können, auf dem grün = angestrichenen Lerchen = Wagen wieder nach Hause und an behörigen Ort schaffen.

**Lese = Holtz**, heisset man bey der Holtz = Nutzung die dürren Zweige, Späne, Gewürtzel von Stocken und anderes kleines Holtz, so denen Holtzhackern und andern armen Leuten aufzulesen und nach Hause zu tragen erlaubet ist; wobey iedoch dieselben weder Axt noch Beile führen dörffen, damit sie nichts von grünem Holtze abhauen können. Uiber dieses aber ist dabey wegen allerhand anderer Wald = Beschädigung und Holtz = Dieberey so wohl, als damit nicht einer oder etliche arme Leute alles, die andern aber nichts bekommen, eine gute Ordnung zu halten. Man weiset nemlich die Reviere an, wo, und wo nicht gelesen werden soll; Es werden gewisse Tage bestimmet: Jeder, der lesen will, muß sich bey gewissen dazu verordneten Bedienten melden, einen Zettel holen, darauf der Nahme des Lesers, der Wohnungs = Ort, die Tage und Lese = Zeit, und das Revier benennet ist, so sie hernach denen visitirenden Forst = Bedienten vorzeigen, oder aber in deren Ermangelung nicht im Holtze geduldet werden müssen. An einigen Orten müssen sich auch die Holtz = Leser alle zu gewisser Zeit an dem Lese = Tage versammlen, werden eingeschrieben und von einem Aufseher angeführet, andere aber nicht zugelassen. An andern Orten wird auch von denen, so Holtz lesen wollen, ein gewisses Geld entweder überhaupt oder Tage = weis erleget. Endlich muß sonderlich nicht verstattet werden, daß die Weibes = Leute Sicheln und Beile mit nehmen, ingleichen, daß an denen jungen Schlägen und Sommer = Latten gelesen werde. Denen Holtz Hackern wird auch hierinne nichts voraus verstattet, sondern sie müssen mit andern Lesern in der Ordnung, nur aber umsonst, nicht aber nach ihrer Willkühr lesen. Denn dieses ist eine Gelegenheit zu vieler Holtz = Dieberey, u. s. f.

**Lesen**, heisset entweder, aus allerley Zugemüsen und andern rohen Speisen, ehe sie zugerichtet werden, das Unreine, als z. E. aus Erbsen, Linsen, Reiß, Hirse ꝛc. die faulen und wurmstichigen Körner, Steine, Staub und andern Unrath absondern, von dem Salat die verdorbenen Blätter und anderes grobe unnütze Zeug abschneiden, und dergleichen; oder es bedeutet auch so viel als sammlen, und wird insonderheit bey nachfolgenden Worten, als Aehrenlesen, Weinlesen und Nachlesen gebraucht; wovon unter ieder Benennung dieser Feld = und Reb = Arbeiten ein mehrers zu finden. Die erste Art des Lesens gehöret sonderlich unter diejenigen Arbeiten, dazu man schwache und gebrechliche Leute brauchen, ihnen etwas zu thun und zu verdienen geben, solchergestalt aber sie vom Betteln abziehen kan. Denn es sind viele andere Dinge, die solchergestalt unter denen Kaufmanns = Waaren gelesen werden müssen. Und warum soll ein armer, eindäugiger, lahmer oder nur auch eine Hand habender, it. ein tauber Mensch, nicht solche Arbeit verrichten, und einen Theil oder alles sein nothdürfftiges Brot verdienen können, wenn man nur von Seiten der Policey Anstalt machete, daß man solchergestalt die Armen versorgen, solche Arbeiten aber nicht jungen und gesunden Leuten, die dabey nur müßig gehen und faulentzen lernen, ohne Noth verrichten liesse? Die Beförderung des Fleisses, und daß ieder, so viel er noch kan, in einer Republick arbeitet, und also Rechenschafft geben, oder bekannt seyn müsse, wodurch er sich ernähre, ist ein grosses Mittel, die Nahrung der Länder zu befördern, Müßiggang aber und viele andere Laster zu verhüten, allen Leuten was nützliches zu thun zu geben, und also die heimliche und öffentliche Betteley nicht ohne Noth iedermann zu verstatten. Denn diese gehöret nur vor Leute, die gar nichts mehr arbeiten, oder doch nicht ihre gantze Nothdurfft mit ihrer Arbeit ohne ihre Schuld, Faulheit und Verschwendung verdienen können. Es hat aber der Gräflich = Reußische Cantzler Herr D. Döhler in seinem Tractat von denen Ursachen des heut zu Tage einreissenden Geld-

Mangels

Mangels recht, daß man nicht so voreilig diesen Satz: dieser und jener kan gar nichts arbeiten, zulassen dürfe, wenn man nur ietzt-gedachte Anmerckung besser beobachten wollte, gantz wohl gezeiget. Und was hilfft auch das Verbot der Betteley, und das unchristliche Verstossen der Bettler, wenn man nicht auf Mittel dencket, die Armen ohne Betteley zu versorgen? Dieses kan aber durch nichts als 1) durch ordentliche Armen- und Policey-Cassen und Anstalten; 2) durch dergleichen Arbeits-Anstalten, geschehen, dazu denn auch die Aussonderung solcher Arbeiten, die sich vor ungesunde und gebrechliche Arme schicken, dergleichen dieses Lesen ist, gehöret.

**Letter**, suche Leiter.

**Leuchel**, siehe **Knoblauchs-Kraut**, welches an verschiedenen Orten diesen Nahmen führet.

**Leuchter**, wird dasjenige Instrument genennet, worauf man ein oder mehrere Lichter erhöhen und aufstecken kan, damit selbige einen finstern Ort erleuchten mögen. Es sind aber diese der Form nach gar verschieden und zu mancherley Gebrauch eingerichtet. Als da giebt es Altar-Leuchter, Arm- oder Wand-Leuchter, Drat-Leuchter, Hand-Leuchter, Stech- oder Stock-Leuchter, welche alle seines Orts beschrieben zu finden. Am gewöhnlichsten verstehet man darunter die allgemeine Art der Tisch-Leuchter, welche aus drey Stücken zusammen gesetzet, nemlich unten aus dem Fuß, in dessen Mitte der auf unterschiedliche zierliche Façon gerade über sich gehende Schafft, welcher oben mit einer Tille versehen, darein das Licht gestecket werden kan; die Tille ist an manchen auch beweglich mit einem etwas breiten Rande versehen, die von dem Lichte herab schmeltzende Tropffen Unschlitt damit aufzufangen. Solche Leuchter werden insgemein von Meßing, Zinn, Silber und dergleichen gegossen und gedrehet oder ausgetrieben: Derer auf verschiedene künstliche Art verfertigten Leuchter allhier nicht zu gedencken, wo z. E. das Licht sich von selbst nachschiebet und auch puzet, einen besondern grossen und hellen Schein giebt und andre mehr.

**Levcoje**, sonst auch **Negelein-Veiel** genannt, ist eine Art von Veieln oder Violen, davon man unterschiedene Gattungen hat. Die gelbe **Levcoje**, oder so genannte gelbe Veil, ist entweder einfach oder gefüllt: Der einfachen giebt es vornemlich dreyerley, als 1) **gantz kleine und bleichgelbe Levcojen** oder **Veiel**, welcher aber gar wenig geachtet wird. 2) **Gelbe Levcoje von mittelmäßiger Grösse**; und 3) die gar grossen schönen, mit dicken fetten und wartzigten grünen Blättern; ein einiges gelbes Blat von diesen letztern, deren an jeglicher Blume viere sind, muß so groß seyn, daß, wenn sie recht schön zusammen, einen grossen Reichsthaler bedecken, und sind dabey an dem untern Theil schön braunroth, der obere aber ist hoch Gold-Farb. Der gefüllten hat man zweyerley Gattungen, davon die kleinere und bleichere nichts besonders, die grössere überaus schön, und so gar gemein nicht ist, auch um solcher ihrer Schonheit willen, gülden **Lac-Viol** genennet wird. Alle diese Sorten der gelben Levcojen, bleiben gar selten über ein Jahr lang schön, sondern die Blumen, ob sie schon das erste Jahr noch vollkommen geblühet, werden das folgende darauf so klein und schlecht, daß man sie für nichts achtet. Die Vermehrung geschiehet demnach am besten theils durch den Saamen; diesen nun recht und wohl aufzusammlen, lässet man an einem gantzen Stock nur etwan die drey oder vier untersten Blumen, zumahl, wenn sie im Neu-Mond aufgegangen sind, in den Saamen schiessen, wohl zeitigen, und nimmt ihn nachmals zwey oder drey Tage vor dem Voll-Mond ab, säet selbigen denn wieder beym Voll-Mond im Hornung des folgenden Jahres, und versetzet die Pflantzen in dem Junio um St. Johannis-Tag, so bekömmt man überaus schone gelbe Viol oder Levcojen; theils aber und absonderlich weil die vollen oder gefüllten gelben Levcojen keinen Saamen tragen, werden sie auf folgende Art vermehret: Man bricht nemlich die jungen Schößlinge, welche von den Zweigen ausgetrieben worden, drey Tage vor dem Voll-Mond, im Frühling, oder wo zu dieser Zeit keine vorhanden, entweder im Sommer um Johannis, oder auch um Bartholomäi, von den Stöcken, wo sie am dicksten hervor kommen, ab, füllet so viel irdene Blumen-Töpffe, als man Zweige abgebrochen hat, mit guter luckerer Erde an, setzet die Pflänzlein darein, und stellet sie sechs Wochen lang in Schatten, doch also, daß es darauf regnen kan; oder wenn man sie unter freyem Himmel etwan in einen Blumen-Topf zusammen einsetzen will, so bedecket man sie des Tages, damit ihnen die Sonnen-Hitze nicht schade, des Nachts aber thut man die Bedeckung wieder hinweg, damit, wenn es regnet, oder des Morgens thauet, sie davon befeuchtet und erfrischet werden: Denn also kommen sie gar leichtlich fort, und kan man solcher Gestalt in einem Jahr viel dergleichen Stöcke auf einmahl ziehen. Daß aber aus einfachen Saamen gefüllte Stöcke werden, verfähret man also: Man nimmt gemeinen, iedoch schönen grossen braunen und wohl zeitigen Saamen, säet denselben um Fastnachts-Zeit just in der Stunde, wenn der Mond neu wird, und versetzet die Pflantzen nachmahls gegen St. Johannis im Voll-Mond, und zwar, wenn der Mond in den Zeichen des Stein-Bocks oder der Waage ist, so bekommt man etliche Stöcklein von schönen gefüllten Levcojen mit darunter: Denn alle werden nicht gefüllt, sondern nur etliche wenige;

wenige; von diesen kan man nachgehends auf vor besagte Art, Schößlinge abbrechen, selbige versetzen, und sich sodenn weiter damit versehen. Die Kälte können die einfachen gelben Levcojen noch ziemlich vertragen, und schadet denenselben eben so viel nicht, ob sie gleich ein wenig gefrieren, wenn sie nur an einen Ort gebracht werden, da sie wieder aufthauen können, doch werden die Blumen nicht so schön, als wenn sie vom Frost nicht getroffen worden wären. Die gefüllten gelben Levcojen aber sind viel zärter, und können die geringste Kälte nicht leiden; werden demnach beyde zugleich im Gewächs-Hause, oder auch nur in einer Schlaff-Kammer, wo man so viel Raum hat, und es nicht gefrieret, am besten und sichersten überwintert. Wenn diese einfachen und gefüllten gelben Levcojen schön roth werden sollen, muß man sie offt mit etwas Ochsen-Blut, oder aber mit Wasser, woraus Fleisch gewaschen worden, begiessen. Ausser diesen erstbeschriebenen gelben Levcojen, giebt es noch welche von andern Farben und gefüllt, als gantz weisse, Purpurrothe, Viol-braune, Purpur-rothe und weisse, Blut-farbne und weisse, und auf andere Art geflammte und gesprengte. Ihre Vermehrung geschiehet auf die oben schon angezeigte Art: Doch kan man auch die gefüllten auf nachfolgende Weise ziehen: Man erwählet etliche gute einfache Levcojen Stöcke, von allerhand Farben, welche oben bey dem Hertz-Kolben oder Stengel schmale kräuslichte Blätter, gleich denen gefüllten haben, setzet sie, wenn man die gefüllten ausnimmet und einsetzet, mit in Blumen-Töpffe, benimmt selbigen gleich vom Anfang alle Blumen, daß sie einen Sommer gar nicht blühen, damit die Kraft desto besser in den Stöcken bleibe, und verwahret sie bey den gefüllten den Winter durch, bis in den Frühling, alsdenn stellet man sie mit denenselben wieder in den Garten, an einen Sonnen-reichen Ort, doch nicht eher, als im April, und nimmt allemahl fleißig in acht, welche Blumen mit dem vollen Mond aufgehen, daß dieselben zusammen stehen bleiben, die andern aber müssen alle abgenommen werden. Solchen Saamen nun muß man recht und wohl am Stocke zeitig werden lassen, und wenn er zeitig ist, an einem hellen stillen Tage mit dem vollen Mond abnehmen, auch bis zur Säe-Zeit denselben in den Schoten verwahren, welches besser, als wenn er gleich ausgemachet wird. Im Frühling kan man alsdenn denselben bey vollem Lichte, in ein Mist-Beete säen, hernach fleißig begiessen und vom Unkraut reinigen. Wenn sie alsdenn Fingers lang erwachsen sind, kan man iede Art alleine, oder durch einander, an einen Sonnen-reichen, lufftigen warmen Ort und fettes Erdreich pflantzen, denn ie besser die Erde zu diesen Gewächsen ist, ie kräfftiger, stärcker und vollkommener solche werden. Wenn sie gar zu starck in die Stengel treiben, muß man die untersten Zweige alle wegnehmen, damit der Hertz-Stengel seine Krafft desto besser behalte, und auch seine Blumen eher bringe. So bald sie nun blühen, so nimmt man die gefüllten im vollen Mond aus, und setzet sie in die Geschirre, begiesset sie fleißig, stellet sie vierzehen Tage im Schatten, bis sie bewurtzeln, und sich wieder erfrischen, alsdenn kan man sie auch zu den andern Gewächsen stellen. Ausser obbeschriebenen beyden Arten der Vermehrung durch den Saamen und die Schößlinge, hat man noch die dritte, welche durch Senkung oder Einlegung der untersten Aeste in das Erdreich, oder durch Anhängung der Spalt-Töpffe geschiehet. Die dreyjährigen Stöcke sind die besten, wo sie älter werden, taugen sie nichts mehr. Diese Blumen wollen im Winter in keinen Keller, sondern wie die Nelcken, in ein lufftiges, doch nicht gar zu warmes Gemach gesetzet werden, damit ihnen zuweilen, wenn gelinde Wetter ist, mit den Nelcken frische Lufft durch Eröffnung der Fenster, kan zugelassen werden, denn wo sie allzu warm stehen, schossen sie zu hestig, und bringen gar kleine und unvollkommene Blüten hervor. Wenn Schnee lieget, kan man ein wenig am Rande ohne Berührung des Stammes umher legen, daß die Feuchtigkeit allgemach zu der Wurtzel ziehe; in dessen Ermangelung aber, kan man die Erde ein wenig mit laulichtem Wasser befeuchten, so wird der Stock fein frisch und gesund bleiben: Denn alle Gewächse werden nur zu dem Ende in die Gebäude gebracht, daß sie vor der Kälte mögen erhalten werden, nicht aber, daß sie im Winter wachsen sollen, als welches ihnen höchst schädlich ist, ja öffters ihr gäntzliches Verderben verursachet. Das *Levcojum bulbosum*, oder die so genannten Schnee-Tropffen oder Schnee-Violen, sind ein Zwiebel-Gewächse, und eine von den ersten Frühlings-Blumen, deren man dreyerley Gattungen hat. Das erste wächset auf denen Wiesen, und an feuchten und schattigten Orten, bestehet aus drey Schnee-weissen langen und aus drey kürtzern, mit einem grünen gestreifften Hertzlein bezeichneten, und in Gestalt einer Krone zusammen gesetzten Blätlein, und hat einen schwachen der Korn-Blüte fast gleichkommenden Geruch. Das andere mit sechs weissen Blätlein, und unten mit grünen Nägelein, stehet auch in den Wiesen, und hat einen lieblichen Veilichen-Geruch. Das dritte wird nur in den Gärten gefunden, hat gleicher Gestalt weisse, und mit grüner Farbe unten bemerckte, aber mehr blätteriche und gefüllte Blumen. Diese beyde blühen etwas später, als die erste, und können ziemlich dicht in einander, sonderlich die erste Gattung (welche man sowohl als die andere, auch in die Gärten zu verpflanzen pflegt) gesetzt werden. Sie lieben feuchten Grund, und setzen ihre Kiele häuffig zu, tragen auch allesamt ihren Saamen, dadurch sie ohne viele Mühe mögen fortgepflanzet werden. Wenn man die Zwiebeln, gleich anderm Kielwerck, im Herbst umsetzet, kommen sie nicht allezeit den nächstfolgenden Frühling zur Blüte, daher es besser, wenn sie alle Jahre stehen bleiben. Aus den Blumen wird ein Wasser destilliret, welches die Sommer-Sprossen vertreibet,

treibet, auch in allen Augen-Beschwerungen treflich dienet.

Leutern, siehe Läutern.

Leyer am Pfluge, suche Pflug. Sonst bedeutet auch Leyer ein musicalisches Instrument, davon die Bauern-Leyer bey uns noch bekannt ist, womit eine gewisse Art Bettelleute und Müßiggänger auf dem Lande noch herum gehen, und auch offte zu allerhand üppigen Zusammenkünfften des Land-Volcks in denen Schencken und Bettel-Herbergen Anlaß geben, wo keine Aufsicht der Policey ist. Es entstehet auch von einem langsamen und immer in einem Ton fortachenden Klang der groben Saits dieses Instruments eine Redens-Art in der Wirtschafft, die man von dem immer einerley alten und langsamen Fortgang eines Geschäffts brauchet, wenn man spricht: Es gehet nach der alten Leyer, oder er leyert immer weg.

Leyh-Haus oder Lombard, ist ein öffentliches Haus, so von der Obrigkeit in Städten veranstaltet wird, damit die geldbedürfftigen Bauern und Handwercks-Leute in kleinen Posten Geld gegen Pfand geschwinde bekommen können, so sonderlich ein Mittel ist, dem Juden-Wucher der Juden und Christen zu steuern, und denen dürfftigen Arbeitern zu helffen. Siehe das Natur- und Kunst-Lexic. unter dem Worte Lombard.

Licht, Kertze, heisset ein mit Unschlitt oder mit Wachs dick und dünne überzogener Tacht von Garn, welcher, wenn er angezündet, einen hellen Schein von sich giebet, und einen verfinsterten Ort erleuchtet. Nach der Materie, die dazu kommt, heissen sie Unschlitt-Lichter oder Wachs-Lichter, (Wachs-Kertzen). Die Unschlitt-Lichter, werden am allerbesten von Rindern-Unschlitt gemacht, weil die von Schäffen-Unschlitt verfertigte allzu sehr rinnen; doch nimmt man gemeiniglich beyderley Unschlitt unter einander. Nach dem Gebrauch werden sie eingetheilet, in Tafel-Nacht- und Küchen- oder Gauckel-Lichter, die ersten sind sowohl wegen ihrer Stärcke, als auch wegen ihrer Güte, von denen andern unterschieden: die Nacht-Lichter sind die allerdünnesten und darbey die längsten, denn weil man sie nur allein in der Absicht brennet, daß man die gantze Nacht sogleich Licht im Nothfall bey der Hand habe, ein anders daran gleich anbrennen oder in der Eil etwas finden zu können, die Nacht aber zuweilen lang; also hat man dergleichen Grösse und Forme darzu erwählet; die letzten sind die von der geringsten Art, denn sie sind nicht nur dünner als die gewöhnlichen, sondern weil sie zu allerletzt gezogen worden, da die Tunck-Forme nicht mehr voll Unschlitt, sondern unten mit warmen Wasser angefüllet werden müssen, und das Unschlitt selbst nicht mehr das reineste, so sind dergleichen Lichter nicht allein schwärtzer, sondern sie pflegen, wegen des darunter gekommenen Wassers, auch gerne zu spritzen. Sie werden entweder gezogen oder gegossen. Von einem ieden soll weiter unten, bey dem Licht-Ziehen, das nöthige gemeldet werden. Die Wachs-Lichter oder Wachs-Kertzen werden von denen Wachs-Ziehern, deren Profession eine freye Kunst ist, und weder Meister-Stück noch meisterliche Zunfft hat, auf vielerley Arten verfertiget und gezogen.

Licht-Breter, sind dünne, runde, über und über durchlöcherte, und mit zweyen Griffen und Handhaben versehene Bretlein, worinnen die Tachte, vermittelst der durchgezogenen Speiler und Stäblein, beym Lichterziehen hängen, damit man auf einmahl deren viel mit einander ziehen könne. Solche Löcher aber müssen daran in einer mäßigen Entfernung sich von einander befinden, dieweil, wo sie zu nahe beysammen, die Lichte, indem man sie ziehet, wenn sie nun anfangen dicke zu werden, gerne an einander hangen bleiben, und folglich keine rechte Rundung bekommen, auch wohl sonst viel Mühe verursachen.

Licht-Form, heisset überhaupt dasjenige Gefässe, darein bey dem Lichtziehen das Unschlitt gegossen, und vermittelst dessen die Lichter zubereitet werden; weil aber dieses auf zweyerley Weise geschiehet: also hat man auch verschiedene Arten dieser Formen. Zu dem Lichtziehen bedienet man sich einer thönernen glasurten, kupffernen oder zinnernen sogenannten Tunck-Forme, so ein etwas langes, aber nicht gar weites, und ohngefehr höchst einer Ellen tieffes Gefässe, welches man so lange von Unschlitt voll erhält, bis dieses bey dem fleißigen Nachgiessen nicht mehr zureichen will, da man denn zuletzt heisses Wasser nachgiessen muß. Zu dem Lichtgiessen aber dienen die besonderen verfertigten Modelle und Bleche, deren drey, vier und noch mehrere in einer Reihe neben einander gemacht, so daß unten an dem spitzigen Orte, kleine Oeffnungen den Tacht daselbst mit einem kurtzen Stöpsel, von Holtz oder Leimen zu befestigen, oben aber durch eben denselben ein Stäblein hindurch zu stecken, und ihn straff anzuziehen, daß sie sich, wenn sie einmahl in die Mitte gerichtet, nicht verrücken mögen; auch hat man dergleichen einzele von Glas, welche nicht nur denen Lichten einen schönen Glantz geben, sondern es lässet sich auch mit selbigen viel reiulicher umgehen, nur daß man schwerlich einige solche Formen zusammen lesen kan, die einander gleich sind, indem immer eine bald weiter, bald länger, auch wohl ungleicher als die andere.

Licht-Gans, heisset einiger Orten die Mahlzeit, so ein Handwercker oder einer Profession zugethaner seinen Gesellen und Arbeitern gemeiniglich um Martini herum, zu ihrer Ergötzlichkeit ausserordentlich ausrichten lässet, und bedeutet eben das, was man sonst eine Martins-Gans zu nennen pfleget.

Licht-Knecht, oder auch Hütgen, ist ein von Zinn, Meßing oder Blech hohl getriebenes und an dem einen Ende zugespitztes Hütlein, so man über

über die Lichter, bey Auslöschung derselben decket. Einige pflegen unter diesem Nahmen auch den Licht-Stecher zu verstehen.

Licht-Korb, ist ein länglicht rundes und tieffes geflochtenes Körblein, worein die Unschlitt-Lichter, sonderlich die langen und dünnen Nacht-Lichter, weil solche sehr zerbrechlich, gestecket werden.

Licht-Putze, ist das von Eisen, Stahl, Messing u. d. gl. wohl bekannte Instrument, welches aus zweyen in Formen einer Scheere, über einander gehenden Theilen bestehet, davon die eine ein hohl gearbeitet viereckigtes oder oben rundes Behältniß hat, und zu äusserst in eine lange Spitze hinaus laufft, das andere kurtze Theil hergegen führet an dem Ende einen Deckel, der just in das gedachte Behältniß passend, und etwas scharff ist. Beyde Theile sind an den hinteren Enden in Ringe oder sonst krumm gebogen, damit man sie daselbst bequem mit den Fingern fassen, und der am Lichte lang abgebrannte Tacht dadurch abgeknippen werden könne. Weil aber bey dieser Verrichtung leicht etwas von Unschlitt daran kleben bleibet, wodurch man den Ort, wo dieses Instrument ohngefehr hinfallen oder hingeleget werden möchte, gar unsauber machen dürffte, so bedienet man sich darneben gerne eines besonders darzu verfertigten Kästgens, darein man die Licht-Putze leget oder stecket: Wie denn dergleichen auf verschiedene Weise pfleget gearbeitet zu werden, welches man ein Licht-Putzen-Kästgen oder Pfänngen heisset.

Licht-Schirm, heisset diejenige Verdeckung des Lichts, wodurch man verhindert, daß der Schein desselben nicht in das Gesicht, wohl aber auf diejenigen Sachen falle, welche man bey dem Lichte zu betrachten nöthig hat. Es werden diese auf verschiedene Weise und auch von mancherley Materie verfertiget. Die gemeinsten sind aus dünnem über krumm gebeugten starcken Drat gespanneten grünen Pergament und zwar also zubereitet, daß man sie entweder über den Kopf stülpen, oder an einem höltzernen Stocke hoch und niedrig schrauben, und diesen, weil er mit einem Fuß versehen, auf den Tisch setzen kan; oder sie bestehen aus feinem gesteifften grünen Taffet, der auf die Art eines Fechers in Falten geleget, so er aber aufgethan und mit den beyden in einem Gewinde gehenden äusseren Seiten zusammen geschlossen worden, ebenfalls zu einem runden Schirm vor das Licht gestellet werden kan, u. w. d. m.

Licht-Schnuppe, nennet man den nun fast zu Asche gebrannten Tacht, welcher vermittelst der nur beschriebenen Putze abgeknippen wird, damit das Licht hernach desto heller leuchte. Diese Schnuppe pflegen einige in einem Löffel voll Brantewein wider die Colica einzunehmen; so hat man auch in Gewohnheit das Spiegel-Glas, wenn es von Rauch und Dampf angelauffen ist, damit zu reinigen, weil diese Schnuppe eine subtile Schärffe, wie alle Asche, und doch darbey eine Fettigkeit bey sich führet, durch welche letzte der ölichte Dampff, so an dem Glas angetrocknet, erweichet, und durch das erste das Glas wieder poliret wird.

Licht-Stecher, ist dasjenige Instrument, dessen man sich bedienet, das nunmehro fast bis an die Tille gebrannte Licht um etwas wieder zu erhöhen, und völlig auszubrennen. Dieses bestehet demnach in einem runden, nicht gar zu langen Stiel, der sich mit dem untern Ende gleich in die Tille des Leuchters schicket, an dem anderen obern Ende aber, mit einem gewöhnlichen breiten Rande, der etwas vertiefft, versehen ist, in dessen Mitte drey, auch wohl nur eine eintzige eiserne Spitze hervor raget, auf welche oder zwischen welche des Lichtes Ende gestecket wird, daß es daselbst fest stehe. Siehe Licht-Knecht.

Licht-Tacht, siehe Tacht.

Lichtziehen ist eine Arbeit, welche zwar sonsten denen Seiffen-Siedern, oder wie an einigen Orten gebräuchlich ist, denen besonders also genannten Lichtziehern zukommt; weil aber eine fleißige und sparsame Haus-Mutter dasjenige, was sie im Hause wohlfeiler und zugleich besser machen lassen kan, nicht ausser dem Hause bey Krämern und Höcken nehmen und theuer bezahlen soll, als ist dieselbe nicht zu verdencken, wenn sie von ihrem Unschlitt-Vorrath, welcher entweder von dem in die Haushaltung geschlachteten Rind- u. Schaaf-Vieh herrühret, oder von ihr um einen billigen Preis angeschaffet worden, die vor ihr Haus benöthigte Lichter selbsten ziehet oder giesset, und also den Gewinn, den sie sonst einem andern geben müste, vor sich behält. Eine von denen besten Arten, gute Lichter zu ziehen, soll folgende seyn: Man nimmt auf einen Centner Unschlitt ein halb Pfund schönen weissen Leim, lässet denselben ziemlich klein zerschlagen, thut ihn in einen Topff, und giesset siedend heisses Wasser daran, lässet es also bey einer Glut stehen, bis der Leim zergehet, welchen man sodenn, unter stätigem Umrühren, fein allgemach sieden, und also über Nacht stehen lässet. Morgens früh, wenn man die Lichter ziehen will, muß man den Leim noch ein- oder zweymahl auffsieden lassen; so viel man aber Centner Unschlitt hat, so viel halbe Pfund Leim müssen auch genommen werden. Hierauf thut man das Unschlitt in einen grossen küpffernen Kessel, geußt aber vorhero, nach der Grösse desselben, eine oder zwey Gelten Wasser darein, und lässet also das Unschlitt und Wasser gar wohl mit einander sieden; immittelst muß der Leim noch einmahl auffkochen, welches man in das zum Lichtziehen bestimmte, ohngefehr anderthalben Centner Unschlitt haltende Fäßlein, (oder nach geringerer Proportion des Unschlitts in den töpffernen Licht-Modell) nebst zweyen Nacht-Geschirren voll Urin, und zweyen Kannen Eßig giesset, den Leim aber alleine durch ein Sieb lauffen lässet; wordurch man auch sogleich nach Eingiessung des Eßigs das Gefässe vollends mit dem gesottenen Unschlitt aus dem Kessel anfüllet, daß also alle im Leim sowohl als im

Unschlitt

Unschlitt befindliche Unreinigkeit in dem Siebe zurück bleiben muß. Wenn nun diese vier Materien, nemlich der Leim, Urin, Essig und Unschlitt in dem Fäßlein mit einem Stecken wohl unter einander abgerühret worden, so werden die in denen Licht-Bretlein hängende Tachte darein gesenckt, lässet solche etwas abtropffen, und hängt sodenn ein Bretlein nach dem andern in das darzu gehörige Gestelle, bis man mit den Tachten zu den guten Lichten fertig ist; hierauf fängt man wieder von vornen an, senckt ein Bretlein nach dem andern in das Unschlitt, welches immer aus dem Kessel nachgefüllet werden muß, und wiederholet solches so offt, bis daß die Lichter ihre gehörige Stärcke erlangt. Man muß auch immerzu Unschlitt in den Kessel thun, und so lange man dergleichen hat, soll man kein Wasser nachgiessen, bis die schönsten Lichter alle verfertiget, auch die kleinen Lichter ein wenig eingetunckt sind, darnach kan man wohl Wasser nachfüllen. Das Garn zu den Tachten kan die Haus-Mutter durch ihr Gesinde spinnen, hernachmahls äschern, und wenn es wieder treuge worden, tapffer ausklopffen und wohl ausschwingen lassen, damit es fein weich werde, und der Unrath von der Asche heraus falle. Die Tachte müssen mit Wachs gewichset, oder mit unter einander zerlassenem Wachs und Unschlitt bestrichen, aber nicht zu sehr gedrehet werden, sonsten brennen sie gar dunckel. Wenn man in das geschmoltzene oder zerlassene Unschlitt ein wenig abgeriebenen Grünspan und Bleyweiß thut, und die Tachte, erstgedachter massen, vorhero, mit Wachs und Unschlitt, unter einander zerlassen bestreichet, so werden sie recht hell und langsam brennen, auch nicht rinnen oder ablaufen. Zu dem Lichtgiessen muß man gewisse gläserne oder blecherne Licht-Formen oder Licht-Mödel haben, wovon die blecherne zwar wegen ihrer Dauerhafftigkeit, und weil man zu zwey, drey, vier und mehr, ja alle einander gleiche Lichter auf einmahl darinnen giessen kan, eben darum denen gläsernen billig vorgezogen werden; aber es bekommen die darinnen verfertigte Lichter nicht so einen schönen Glantz als die in den gläsernen. Das Unschlitt lässet man in einem Topffe zergehen, und wenn die Tachte mittelst eines langen Drates durch die Formen oder Mödel gezogen, und daß sie gerade darinnen bleiben, oben ein höltzerner Speiler durchgesteckt, unten aber bey den kleinen Lochern wohl verknüpfft und mit Wachs oder Leimen verkleidet, die gläsernen Formen aber über dieses noch in Sand gesetzet worden, wird solches, doch nicht gar heiß, hurtig in die Forme gegossen, und nachgehends zum Erkühlen auf die Seite gestellet. Sind die Mödel und das Unschlitt genugsam erkaltet, und man will die gegossenen Lichter sauber heraus haben, so schneidet man erstlich das unten an denen Formen verknüpffte Garn mit einem scharffen Messer hinweg, oder ziehet nur das unten vorgesteckte höltzerne Pflöckgen heraus, begiesset die blecherne Form an beyden Seiten mit heissem Wasser, so lösen sich die Lichter inwendig ab, und lassen sich ohne Schaden heraus ziehen. Bey denen gläsernen hergegen ist das Begiessen oder Eintauchen nicht nöthig, weil sich solche, wenn sie recht kalt, freywillig heraus ziehen lassen. Lichter zu giessen, die zehen bis zwölff Stunden lang brennen, nehme man fünf und zwantzig Pfund Schäfen-Unschlitt, thue es, zu kleinen einer welschen Nuß grossen Stücken zerschnitten, in einen Kessel, darinnen drey Meßkannen Wasser sind, wenn es anfänget zu sieden, so werffe man darein Salmiac ein Loth, und Salpeter zwey Loth, lasse es zusammen wieder starck sieden, giesse zwey Kännen Wasser darzu, und fahre damit nach und nach fort, bis des Wassers so viel sey als des Unschlitts, und beydes zusammen starck gesotten habe; währenden Siedens schäume man es fleißig ab, lasse es hernach erkalten, und giesse das Wasser und die Unreinigkeit, so sich etwan am Boden gesetzet haben möchte, hinweg; alsdenn lasse man das Unschlitt wiederum zergehen, daß es fliesse, aber nicht siede, versehe den Model oder die Formen behöriger Massen mit Tachten, und giesse sodenn das zerschmoltzene Unschlitt darein, so werden die Lichter schön, und aufs wenigste zehen bis zwölff Stunden lang brennen. Die Nacht-Lichter werden gezogen, und um ein ziemliches länger als die ordentlichen Lichter, hingegen aber auch bey weitem nicht so dicke als jene gemacht; die Tachte werden gantz zart von Baumwolle, oder von subtilem Garn ziemlich wohl zusammen gedrehet, und starck mit Wachs bestrichen, damit sie desto rathsamer brennen mögen. Wenn man die Unschlitt-Lichter in eine Lade mit geschnittenem reinen Stroh legt, so bleiben sie weiß, behält man sie aber länger, als ein Jahr, so werden sie gelblicht.

**Lieb-Aeuglein**, siehe Feig-Bohnen.

**Lieben**, heisset sonst in der Moral an etwas seine Freude und Lust wegen des aus seinen Eigenschafften entstehenden guten Verhältnisses zu unserm vollkommenern Zustande haben. Ist es eine Person oder ein Thier, so äussert sich diese Neigung bald gelinder bald hefftiger durch ein Bemühen, alles, was demselben wohlgefällt, zu thun und das Gegentheil zu unterlassen. Und aus diesem Grunde heisset bey der Jägerey, dem Leit-Hunde, wenn er im Anhalten richtig auf der Fährde stehet, mit freundlichen Worten zusprechen, mit dem eichenen Bruch um die Augen streichen, und andere Liebkosungen erweisen, um dadurch demselben zu verstehen zu geben, daß er seine S che recht gemacht habe, und man mit ihme zufrieden sey.

**Liebes-Apffel**, ist ein Gewächse, welches mit seiner anmuthigen Frucht, sowohl die Gärten zur Sommers-Zeit, als auch die Zimmer, wohin man sie des Winters stellet, nicht wenig zieret. Es hat dasselbe eine zertheilte Wurzel, aus welcher ein rauher Stengel mit vielen Neben-Aesten wächset, die Blätter sind breit, länglicht und ziemlich tieff zerkerbt; die Blumen

men hängen an kleinen Stielen, sind gelb und von kleinen spitzigen Blätlein zusamen gesetzt, aus welchen eine runde, meistentheils rothe, bisweilen auch goldgelbe oder braune Frucht, gleich einem kleinen Apffel folget. Weil die Blumen erst spat im Herbst kommen, werden die Aepffel nicht alle Jahre reif; man kan sie aber doch zur Zeitigung bringen, wenn sie im Herbst in ein warmes Gemach gesetzet, und fleissig des Morgens und Abends begossen werden. Wenn die reiffen Aepffel weich zu werden anfangen, muß man den Saamen auf ein Papier heraus thun, denselben wohl trocknen, und im Frühling zeitlich in eine gar gute Erde säen. Wenn die Pflanzen Fingers lang sind, muß man solche versetzen, und zwar ein iedes Stämmlein in ein besonderes Geschirre, solche an die Sonne stellen, und fleißig begiessen. Sie breiten sich in ziemlich grosse Stauden aus, wo ihnen der Grund angenehm ist: man muß aber die übrigen Aeste, woran man keine Früchte siehet, wegnehmen, und die, wo man Frucht davon hofft, an Pfähle binden. Das Kraut hat einen scharffen widerlichen Geruch, und wird sowohl als die Frucht vor ungesund gehalten, wiewohl sie in Italien in Scheiben zerschnitten, und mit Pfeffer, Saltz, Oel und Eßig, wie etwan ein Gurcken-Salat, zur Kühlung genossen werden. Etliche brauchen die Frucht, wie die Limonien, legen ein halb gekochtes Huhn oder anderes Fleisch in eine Casserole oder Tiegel mit Fleisch-Brüh, Butter und Gewürtze, schneiden dergleichen Aepffel in Scheiben, und legen sie darauf, giessen endlich ein klein wenig Eßig oder Limonien-Safft darüber, und lassen es über einer Glut vollends gahr kochen. Die grünen und halb-reiffen, kan man in Eßig und Saltz, wie die Limonien einmachen; sind hart und körnig, daß man sie den gantzen Winter behalten kan, und also sind sie besser, als wenn sie roth oder gantz reiff werden. Doch ist am rathsamsten, sich derselben mäßig zu bedienen. Eine Art von **Liebes-Aepfeln** sind auch die **Melanzanen**. Das Gewächs hat einen einigen starcken, rauhen, Purpurbraunen und ästigen Stengel, etwas rauhe und ein wenig gefaltene Blätter, welche fast wie Eichen-Laub formiret, aber kleiner sind, trägt gestirnte weisse oder röthlichte Blumen, nach welchen schöne länglich runde, gelbe, Aschfarbne, grüne oder röthlichte Früchte oder Aepfel folgen, so mit einer glatten Schale überzogen, inwendig aber voll weißlichten und saffticen Marcks sind, und einen kleinen platten Saamen haben. Von den Italiänern werden diese Aepffel gegessen, besser aber ists, man enthalte sich ihrer, weil sie dem Leib eine böse und ungesunde Nahrung, zugleich aber auch zu allerhand üblen Zuständen und Kranckheiten nicht geringen Anlaß geben. Aeusserlich aber die Schnittlein von denen nach der Länge gespaltenen Aepfeln auf die Stirne gebunden, lindern das hitzige Haupt-Wehe, wie sie denn auch auf andere entzündete Glieder des Leibes geleget, die Hitze benehmen. Bey uns blühen sie im Augusto und September, werden aber nicht alle Jahre reif. Wenn sie annoch grün entzwey geschnitten, in gesaltzenem Wasser gesotten, und, wenn solches wieder abgeseihet, in Eßig eingemacht werden, sollen sie viel von ihren bösen Eigenschafften verlieren. Sie mögen so wenig, als die obgedachten Liebes-Aepffel, kaltes und frostiges Wetter leiden, und werden dahero in ihren Geschirren bey Zeiten in das Gewächs-Haus zu andern ihres gleichen gebracht.

**Liebstöckel**, ist ein Garten-Gewächse, welches einen hohlen, fetten, dicken und Mannshohen Stengel treibet. Seine Blätter sind groß, breit und in viele Theile zerschnitten, eines starcken Geruchs und Geschmacks; auf den Gipffeln der Stengel und Zweige kommen grosse gelb- oder weiß-blühende Dolden, und nach der Blüthe ein gestriemter Saamen, welcher länger und dicker als der Fenchel-Saamen, und eines nicht allzu angenehmen Geruchs ist. Die Wurtzel ist lang, starck, runzelicht, weiß, und an Tugend der Angelicke gleich. Dieses Kraut wächset in Italien, sonderlich aber um Genua, wild, bey uns aber wird es in den Gärten erzeugt, allwo es unter den Winter-Gewächsen seinen Platz hat. Es will einen feuchten und schattigten Ort haben, und wird entweder aus dem Saamen, oder, welches noch besser, durch Zerreissung der Wurzel fortgepflantzet. Seine Blüthen zeigt es im Junio, der Saame aber wird im August-Monat zeitig. Der Saamen und die Wurzeln zertheilen, stärcken den Magen und die Mutter, widerstehen dem Gifft, treiben die Monat-Zeit und den Urin, befördern die Dauung, und eröffnen die Verstopffungen. Das Kraut wird viel in Bädern, Wund-Pflastern und Umschlägen gebraucht. In den Apothecken findet man davon ein Wasser, welches wider den Stein, Engbrüstigkeit und Husten sehr dienlich ist, die Mund- und Hals-Geschwüre heilet, und das im Leib geronnene Geblüte zertheilet; den Spiritum, welcher ebenfalls wider die Engbrüstigkeit dienet; das Oel, davon man drey oder vier Tropffen in warmen Wein, wider das Bauch-Grimmen einnimmt; und das Saltz, so ein treffliches Praeservativ wider allerley ansteckende Kranckheiten ist.

**Lied-Lohn**, suche Gesinde-Lohn.

**Liefferung**, heisset mit einem Wort alles dasjenige, was denen Hand- und Pferde-Fröhnern, an einigen Orten, dem Herkommen oder darüber aufgerichteten Vergleichs-Recessen gemäß, an sogenannten Fröhner-Broten, Käsen oder andern Speisen und Getränckе, ingleichen an Haber und Heu vors Vieh, nach Verrichtung ihrer schuldigen Frohn-Dienste, gereichet wird.

**Liefferung**, heißt auch in der Wirtschafft diejenige Verrichtung, welche derjenige thut, der allerhand bewegliche Waaren nach einem vorhergehenden allgemeinen oder besondern Accord einem andern, einem Hofe, einer Armee, einer Stadt, einer Gesellschafft ꝛc. zusammenschaffet und bringet

get oder überliefert, da denn dieser ein Lieferant, derjenige aber, der es von der andern Seite in Empfang nimmt, ein Empfänger genennet wird. Beydes sind öffters besondere Chargen bey Höfen und Cammern, und müssen diejenigen, so solche bedienen, nicht nur ihre generalen und specialen Bestallungen und Instructiones, sondern auch die geschlossenen Contracte und die daraus entstehenden Pflichten und Befugnisse gleichsam wie Factors und Bevollmächtigte beständig und präcise vor Augen haben, davon aber nicht ohne ausdrückliche Einwilligung derer Principalen abgehen, richtige Rechnung über Lieferung und Empfang halten, überdem aber sich mit gehörigen Quittungen über das Gelieferte, Empfangene und wiederum an Ort und Stelle gebrachte sorgfältig zu ihrer Sicherheit versehen. Ein Lieferant, z. E. Hof-Cammer-Lieferant so wohl als ein Empfänger muß insonderheit die Güte und Natur derer Dinge, die geliefert werden, wohl verstehen und alle dazu geschickte Umstände wissen, z. E. bey einer Pferde-Lieferung an die Regimenter u. s. f.

Liegende Gründe oder liegende Güter, werden denen Mobilien oder beweglichen Gütern und der fahrenden Haabe entgegen gesetzet, und wird darunter alles dasjenige begriffen, was von seinem Orte entweder nicht kan oder nicht darff verrücket werden. Solches ist entweder stehend, als Häuser, Ställe, Scheunen, Keller und andere Gebäude, oder eigentlich also genannt liegend, als Aecker, Wiesen, Wälder, Teiche, Gärten, Weinberge und dergleichen. Als Immobilia oder liegende Güter, werden auch angesehen so wohl die Forderungen, Renten, Gülten, Zinsen, Gerechtigkeiten, Ansprüche, Erb-Gelder, so auf Immobilien hafften, und noch nicht betaget sind, u. d. gl. als auch die Früchte, Obst und Wein, so nicht vom Halme, Baum oder Stock abgebracht oder abgenommen worden, nicht weniger in einem Brau-Hause das Brau-Geräthe, und in einem Gast-Hofe die Gast-Betten. Eine zahlreiche Bibliothec wird auch hieher gerechnet. Dergleichen Immobilien befreyen in Rechten von Cautionen u. s. f.

Lilac, ist derjenige Baum, so insgemein Spanischer Hollunder, Syringe oder Syrings-Baum genennet, und wegen seiner weissen und blauen Blüthe, in den weissen und blauen Lilac unterschieden wird. Siehe Hollunder.

Lilie oder Lilge, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches um seiner prächtigen und zum Theil sehr angenehm riechenden Blumen willen in den Gärten, als eine besondere Zierde derselben, gehalten wird. Es treibet solches einen runden, geraden und zwey bis drey Fuß hohen Stengel, mit langen, ziemlich breiten, glänzenden, glatten und lind anzugreiffenden Blättern. Die Blumen, welche oben auf dem Stengel erstlich als lange Knöpffe wachsen, und hernachmahls nach einander aufblühen, bestehen in sechs Kelch-förmig zusammen gesetzten, und oben am Rande übergebogenen Blättern, zwischen welchen der Saamen-Stempel, und um denselben einige gelbe Zasern (welche man im Lateinischen Crocos nennet) herum stehen. Der Saamen wächst, wenn die Blume verblühet, in länglichten dreyeckigten Häuptern, welche auch der Länge nach in drey Fächer eingetheilet sind; er wird aber gar selten zur Zeitigung gebracht. Die Wurzel ist eine Zwiebel in der Grösse einer welschen Nuß, oder noch grösser, und von vielen Schuppen in Gestalt eines Hertzens zusammen gesetzt, unten aber mit einigen Zäserlein bewachsen. Der Lilien giebt es vornemlich zweyerley Gattungen, weisse und gelbe. Der weissen sind wieder zweyerley Arten, nemlich einfache gemeine weisse und gefüllte. Die einfache oder gemeine weisse Lilie, welche ihre grünen Blätter nach einander an dem Stengel aufwärts angesetzt, hat eine überaus weisse und zarte Farbe, und von weitem einen sehr angenehmen Geruch, welcher aber, wenn man dessen allzuviel an sich ziehet, Kopff-Schmertzen verursachet. Die gefüllte weisse Lilie hat die Blätter ihrer Blumen oben an dem Stengel, in Gestalt einer Aehre dergestalt dichte beysammen stehen, daß die gantz obersten an der Spitze selten sich vollkommen eröffnen und aufblühen können, sondern gemeiniglich zugeschlossen bleiben müssen. Die gelben Lilien werden wieder eingetheilt in gantz Gold-gelbe; in Gold-gelbe mit Blut-farbnen Strichen und Puncten bezeichnet, in gantz Blutfarbne oder Purpur- und Saffran-Farbene, welche man daher Blut- oder Feuer-Lilien nennet, wie denn auch in einfache und gefüllte. Theils derselben treiben zwischen denen grünen Blättern an dem Stengel kleine runde Knöpflein hervor, aus welchen, wenn sie in den Grund hinab kommen, lauter Zwiebeln erwachsen. Die gefüllte Feuer-Lilien sind billig mit unter die prächtigsten Gewächse zu zählen, indem eine einige solche Blume aus etlichen zwantzig bis dreyßig Blättern bestehet. Weil, wie obgedacht, der Lilien-Saamen bey uns selten reiff wird, als geschiehet die Fortpflanzung sowohl der weissen als gelben Lilien am sichersten von Zwiebeln, welche vorerwehnter massen schuppigt, und daher von den Zwiebeln anderer Gewächse mercklich unterschieden sind. Aus einer ieden solchen Schuppe, sowohl der Lilien, als aller anderer schuppichten Zwiebel-Gewächse, erwächset eine Zwiebel, durch welche wieder neue Blumen hervor gebracht werden können. Alle obbemeldte Sorten erfordern eine fette Erde, und lieben einen Ort, der etwas mehr schattiche als Sonnen-reich ist, doch wollen sie auch nicht allzu feuchte oder naß stehen, weil sie sonsten gar leichtlich verfaulen. Sie müssen allemahl, nachdem sie drey Jahre in dem Felde gestanden, im Herbst heraus genommen, aber auch, weil sie noch vor dem Winter zu treiben beginnen, gar bald wieder eingesetzet werden, und zwar nicht einzeln, sondern ie-

des-

desmahls drey oder vier Zwiebeln zusammen. Sie dauren gar wohl über Winters im Garten, doch ist die gefüllte weit zärter, und dahero wider die Kälte mit Stroh zu bedecken und zu verwahren. Die **Persianische Lilie** oder **Persianischer Federbusch**, ist eine ausbündig schöne Blume, deren länglicht weisser Kiel einen runden starcken fast zwey Ellen hohen und mit vielen gestriemten Blättern rings umher besetzten Stengel treibet. Oben hinaus an und um demselben befinden sich eine Menge Purpur- oder Violet-farbene sechsblätterichter Blumen, die wie Glöcklein an niedergebogenen Stielen unter sich hangen, und eine lange zugespitzte Säule oder Pyramide vorstellen. Die Blumen sind eines widerwärtigen Geruchs. Aus dem Grunde derselben steigen etliche Goldfarbne Zäserlein hervor, welche denen Blumen noch ein schöneres Ansehen geben. Dieses Gewächse will nur mittelmäßige Sonne, und eine Erde, wie die Küchen-Kräuter haben, auch vier oder fünff Finger tieff und eine Spanne weit von einander stehen. Man muß sie, wie die Kaiser-Krone, selten aus der Erde nehmen, wenn aber solches geschiehet, so muß es im September seyn, und der Kiel bald wiederum in die Erde gesetzet, auch zur Winters-Zeit wohl bedecket werden. Schade ists, daß diese ungemein schöne Blume bey uns so schwer zu erhalten ist, weil ihr Kiel von Jahren zu Jahren abnimmt und geringer wird. Es finden sich aber noch drey andere Arten der Lilien, welche keine Zwiebeln haben, sondern mit Wurtzeln versehen sind, und Asphodel-Lilien, auch Tag- oder Schlaff-Lilien genennet werden. Asphodel-Lilien, weil ihre grüne Blätter den Asphodel-Blättern gantz ähnlich sehen; Tag-Lilien, weil sie über einen Tag nicht offen bleiben, sondern was des Morgens aufgehet, sich des Abends wieder zuschliesset und verwelcket; Schlaff-Lilien, weil einige glauben, daß der Geruch derselbigen schlaffend machen solle. Die eine Art dieser Lilien ist Schwefel-gelb, und hat einen sehr angenehmen Pflaumen-Geruch; die andere ist gelb-röthlich, und einer abgestorbenen Farbe ähnlich, dabey auch eines widrigen Geruchs; die dritte ist gantz weiß und ziemlich rar. Die gelb-rothe Art vermehret sich unter der Erden von sich selbsten mehr, als es denen Gärtnern lieb ist, und hat man also keine Mühe damit; die Schwefel-gelbe aber, weil sie etwas weicher, gebrauchet mehrere Aufsicht. Sie erfordern beyde einen guten luckern Grund, und wollen nicht gern versetzet werden, auch blühen die Wurtzeln erst im andern Jahr nach ihrer ersten Einsetzung; solchemnach ist es am rathsamsten, daß man alle zwey Jahre die Erde ein wenig hinweg räumet, und den alten Stöcken etwas von den Brut-Wurtzeln mit Vortheil abnimmet, so, daß jene unverrückt stehen bleiben, den Grund aber auflockert und erfrischet, welches ihnen auch, nach bereits erfolgter Verblühung und Abwelckung überaus vorträglich ist. Wolte und müste man sie aber ja versetzen, so muß solches bey wachsenden Mond im Herbst geschehen. Bey Abnehmung der jungen Brut-Wurtzeln hat man vornemlich dahin zu sehen, daß man sie nicht zu klein absondere, sondern etliche Hertz-Triebe beysammen lasse, damit sie nicht allzu sehr wuchern und die Blumen-Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben. Wer gerne im Herbst oder Winter blühende Lilien haben wolte, nehme die Stengel mit samt ihren Blumen, ehe sie noch aufgegangen sind, thue sie in ein irdenes Geschirre, oder in eine höltzerne inwendig wohl ausgepichte Röhre, vermache es äusserlich so genau, daß keine Lufft darzu zu kommen vermag, vergrabe es in die Erde, und setze, wenn man es im Herbst oder Winter wieder heraus nimmt, die Stengel mit den Blumen in laulichtes Wasser, so gehen die Blumen auf. Die Wurtzel von der weissen Lilie zeitiget, kühlet, lindert und zertheilet, und wird nur äusserlich wider die schmertzhaffte güldene Ader, Brand-Schaden, Geschwüre und allerley Geschwulsten gebrauchet. Die Blumen lindern, zeitigen, und sind äusserlich vor die Rose, Brand, Wunden und alle Schäden gut zu gebrauchen. Die gelbe Zasern in denen Lilien vertreiben die gelbe Sucht. Aus den Blättern wird ein Wasser gezogen, welches in Mutter-Beschwerden und andern Weiber-Kranckheiten sowohl, als in der Lungensucht, Engbrüstigkeit, und wider die kalte Flüsse des Haupts fürtrefflich gut ist. Die weissen Lilien-Blätter werden in Baum-Oel geweicht, und das bekannte heilsame Lilien-Oel davon gemacht, welches die erhärteten Flechs-Adern erweichet, allerley Schmertzen lindert, die Geschwüre zeitiget, die Finnen vertreibet, und den fliessenden Grind heilet, auch nebst der weissen Lilien-Salbe zu verschiedenen andern Zuständen dienlich ist. Die sogenannte **Heidnische Lilie** ist unter dem Wort **Türkischer Bund**, und die **Wasser-Lilie** unter der **See-Blume**, **Schwertel-Lilie** aber ihres Orts zu suchen.

*Lilium Convallium*, siehe **Mayen-Blümlein**.

**Limonade**, **Limonien-Wasser**, ist ein kühlendes Geträncke, welches von Wasser mit Zucker und Citronen- oder Limonien-Safft zubereitet wird. Man machet die Limonaden auf allerhand Art: Denn einige nehmen auf eine Meß-Kanne frischen Brunnen-Wassers, drey oder vier Citronen, schneiden die äusserste gelbe Schale sauber davon herab, werffen solche in das Wasser, decken das Geschirre wohl zu, und lassen es also ein paar Stunden stehen, nachmahls drücken sie den Safft aus den geschälten Citronen vollends hinein, lassen es wieder eine halbe Stunde stehen, denn seihen sie das Wasser acht oder neun mahl durch ein dichtes Tuch, und werffen so viel gestossenen Zucker hinein, als sie vor nöthig erachten, und giessens noch etliche mahl aus einem Gefässe in das andere, lassen es auch wohl noch ein paar mahl durch das Tuch lauffen, damit der Tranck recht lauter werde. Einige hängen auch gleich an-

kings etwas zerknirschten Coriander, und gestossenen Zimmet in ein Säcklein gebunden hinein, und lassen es also einen halben Tag stehen. Manche nehmen auch noch zwey oder drey Gran Bisam darzu, reiben solchen mit sechs oder sieben mahl so viel Zucker auf einem Reibstein so lange unter einander ab, bis man keinen Bisam mehr siehet, und thun es hernach unter die Limonade, welche sie hierauf noch etliche mahl abgiessen. Andere, so sich weniger Mühe geben, schneiden die Citronen, deren sie zwey bis drey, nebst vier Loth Zucker auf eine Kanne Brunnen-Wasser nehmen, Scheibenweise, werffen beydes zusammen in das Wasser, lassen den dritten Theil daran einkochen, und seigen es endlich, wenn es kalt worden, gewöhnlicher massen durch. Die Limonade ist ein liebliches Getränckc; weil sie aber nicht lange dauret, als muß man sie allezeit um den andern oder dritten Tag frisch bereiten.

Limonie, ist die Frucht des Limonien-Baums, welche von der Citrone nur darinnen unterschieden ist, daß sie eine glättere und dünnere Schale, auch weniger Fleisch, hingegen aber desto mehr Marck und Safft hat, auch säurer und länglicher, auch am Geruche lieblicher ist, als die Citrone. Die Farbe dieser Frucht ist weißgelb, und in dem Marck befinden sich einige bittere Kerne, welche, so sie recht zeitig, zur Ziehung junger Limonien-Bäume mit Nutzen gebraucht werden können. Vor alten Zeiten müssen die Limonien allerdings unbekannt gewesen seyn, weilen das Wort Malum Limonium bey keinem alten Scribenten angetroffen oder gefunden wird, also daß es scheinet, sie müssen die Limonien und Citronen vor ein Geschlecht gehalten haben; nicht anders, als wie heut zu Tag unter dem Wort Limonien von dem gemeinen Mann die eingesaltzene Frucht von Citronen und Limonien, wie sie die Italiäner bey uns verkauffen, verstanden wird, dahingegen derselbe ohne Unterschied Citronen nennet, was von beyderley Arten frisch und grün zu uns kommt. Der Limonien giebt es vielerley Arten, und sind die heutiges Tages bekanntesten, die ordinaire Limonie, die Limonie der Madonna Laura, mit einer spitzigen Birn, die Calabrische Limonie, die Limonie ohne Kern, die Limonie von St. Martha, die mittelmäßige Limonie, die länglichte Limonie von Galte, die platte Limonie, die Limonie von Agrodolce, die Limonie, welche einen Pfeffer-Geruch hat, von Aqua viva, die Limonie von Pomeranzen-Schalen, die abgesetzte durchsichtige, die Limonie von St. Remo, die Limonie aus dem Paradies, die Limonie von Lissabona, die Limonie von St. Dominico, die Limonie Cedrangolo, die Limonie Cedrangolo von Bandino, die Limonie ohne ihres gleichen, die Bartadoro, die Limonie von Rio, die Limonie Cedrato, die rothe Cedrato, die Cedrato mit erhabener Schale, die stachlichte Limoncello, die lange Limoncello, die runde Limoncello ꝛc. Sie wird in der Küche gleich der Citrone, vielfältig gebraucht, und an Fleisch, Fische, Pasteten und andere Speisen gethan, der Safft auf allerley Gebratens gedruckt, giebt denselben einen angenehmen Geschmack; die Blüthen streuet man über den Salat; von der Schale und dem Marck werden die Limonaden zugerichtet. Daß die frischen Limonien lang bleiben, und an stat der sauren Limonien gebraucht werden mögen, wird damit folgender Gestalt verfahren: Man nimmt eine grobe Nadel oder kleinen Pfriemen, besticht die Limonien über und über gar wohl, und giesset zehen Tage nach einander täglich frisches Wasser darüber, hernach brüht man sie in Wasser, daß sie ein wenig weich werden, und legt sie aus dem Sud so gleich in frisches Wasser, nimmt sie wieder heraus, trocknet sie und legt sie in einen Topff oder weites Glas, giesset halb Eßig und halb Saltz-Wasser daran, so sind sie fertig. Die Limonien werden auch auf nachstehende Art mit Zucker eingemacht: Man nimmt schöne frische Limonien, die nicht gar hart an der Schale sind, und schneidet sie fein nach der Länge, Spaltenweise, wie man die Melonen schneidet, doch nur allein durch die gelbe Schale, damit weder das weisse Fleisch, noch das darunter befindliche Marck [illegible]ehret werde, sondern die Schale gleichwohl rings um an den Limonien bleibe; hierauf weicht man sie acht oder neun Tage in frisches Wasser, giebt ihnen aber alle Tage ein frisches, hernach lässet man sie in Wasser einen guten starcken Sud thun, nimmt sie, wenn sie wohl gesotten seyn, wieder heraus, legt sie auf ein sauberes Tuch oder Sieb, läutert hiernächst, gebräuchlicher massen, den benothigten Zucker, dessen man allezeit auf drey Limonien ein Pfund haben solle, siedet den Zucker gar dünn, wie Wasser, legt die Limonien darein, und lässet sie mit aufsieden, thut hernach die Limonien heraus in ein sauber Glas oder Topff, lässet den Juley kalt werden, und giesset ihn darauf; über den andern oder dritten Tag siedet man den Juley wieder, und das thut man zu unterschiedlichen mahlen, bis er die rechte Dicke bekommt, daß man ihn nicht mehr sieden, sondern darüber stehen lassen darff. Die Limonien-Schalen macht man also ein: Man nimmt schöne glatte Limonien, die keine Mahle haben, schneidet sie halb von einander, nimmt das Safftige heraus, doch daß man die Schalen nicht zerreisse, siedet diese hernach in Wasser so lang, bis das Weisse inwendig weich worden, so lässet es sich mit einem Löffel sauber heraus nehmen oder schaben, daß die gelbe Schale schön durchsichtig ist, hernach läutert man feinen Zucker, lässet denselben Honigdicke sieden, und giesset ihn warm, aber nicht zu heiß, darüber, daß er darüber weggehe; wenn er wässerig wird, muß man ihn wieder sieden, es darff aber über zweymahl nicht geschehen, so muß man ihn auch nicht zu starck sieden, weil sie sich gerne candiren; wenn man will, mag man die Schalen auch länglicht schneiden, und dieselben also einmachen. Will man trocken eingemachte Limonien haben, schneidet man in iegliche, wenn sie noch frisch, nach der

Länge

Länge ein Ritzgen hinein, und wirfft sie in frisches Wasser, lässet sie nachgehends in einem Kessel mit Wasser so lange sieden, bis sie etwas weich worden. Wenn sie sich mit einer Steck-Nadel weich stechen lassen, nimmt man sie heraus, leget sie in frisches Wasser, lässet sie drey oder vier Tage darinnen liegen, und giebt ihnen alle Tage dreymahl frisch Wasser. Nach diesem sucht man durch den geschnittenen Spalt das Marck samt den Kernen heraus zu bringen, daß die Frucht in ihrer Form bleibe, oder man zerschneidet sie in halbe oder vier Theile, und wirfft sie wieder in frisches Wasser, darinnen sie noch einen Tag oder Nacht liegen bleiben können. Hernach thut man so viel Zucker in einen Kessel, als man, die Limonien darinnen sieden zu können, von nöthen hat, giesset etwas Wasser darauf, daß es zerschmeltze, setzet ihn hernach aufs Feuer, und lässet ihn eine Viertel-Stunde sieden, schäumet ihn fein rein, nimmt sodenn den Kessel vom Feuer, leget die Limonien, von welchen man vorhero das Wasser rein abtrieffen lassen muß, in den Zucker, hierauf lässet man es zusammen eine Viertel-Stunde sieden, nimmt den Kessel wieder vom Feuer, und lässet ihn eine Stunde oder anderthalbe stehen, tauchet aber indessen die Limonien immer unter, darnach setzet man sie wieder aufs Feuer, und lässet sie, wenn sie eine Viertel-Stunde lang gesotten, wieder so lange stehen, wie schon gemeldet. Wie sie nun also fünf oder sechs mahl ab- und übergesetzet worden, so nimmt man auf die letzte die Limonien, wenn sie ein wenig verkühlet, heraus, und leget sie auf ein mit ein wenig Stroh überbreitetes Gegitter, damit sie auf solchem allmählig treuge werden. Den Limonien-Safft zu machen, schneide man die gelbe Schalen von denen Limonien fein dünne und Stück-weise herab, thue dieselbe in ein Glas, und setze sie in den Keller, drucke hernach den Safft auch in ein Glas, so viel möglich, als aus dem Marck zu bringen, setze es also verdeckt an einen Ort, laß es drey Tage stehen, damit er sich setze, hernach seihe und giesse man ihn etliche mahl durch einen wollenen Sack, daß er fein klar werde, alsdenn giesse man ihn in das andere Glas über die Schalen, lasse es also einen oder zwey Tage beysammen stehen, seige den Safft wieder durch ein Tüchlein, drucke die Schalen aus, und lasse sodenn den Safft noch etliche mahl durch einen wollenen Sack lauffen, damit er, so viel möglich, lauter werde. Zu einem Pfunde dieses Saffts nun nehme man anderthalb Pfund gestossenen schönen Zucker, giesse den Safft über den Zucker in einen irdenen Tiegel, setze es auf eine Kohl-Pfanne, und lasse es also stehen, bis der Zucker gantz zergangen ist, doch daß es nicht siede, rühre es auch zu Zeiten mit einem höltzernen Löffel auf, (denn man darff weder mit Silber noch mit einem andern Metall hinein greiffen) hebe alsdenn den Safft herab, und seige ihn, wenn er kalt worden, durch ein dickes Tüchlein in ein Glas, welches man wohl zubinden und behörig verwahren muß. Man versetzt diesen Safft auch zuweilen mit Bisam oder Ambra, und stellet ihn in kleinen Fläschlein an die Sonne. Ohne Feuer den Limonien-Safft zu machen, pflegt man auf ein Pfund Limonien-Safft zwey Pfund Zucker zu nehmen, und solches zusammen in einem Glas an die heisse Sonne zu stellen. Dieser also an der Sonnen oder am Feuer bereitete Safft dienet, in Fiebern den Durst und Hitze zu stillen und zu dämpffen; dahingegen der rohe Safft aus den sauren Limonien, wenn er häuffig und unvermischt genossen wird, dem Magen sehr schädlich ist, weil er eine solche Schärffe bey sich hat, daß er Perlen, Edelgesteine und dergleichen aufzulösen vermag. Der aus unzeitigen Limonien gepreßte Safft, auf drey Loth mit Malvasier getruncken, treibet den Nieren-Stein gewältig aus, und tödtet die Bauch-Würme. Aeusserlich gebraucht man ihn wider die Krätze und Wartzen, machet auch die Hände zart und weiß, wenn man ihn mit ein wenig Saltz vermischt, und sich damit wäschet; doch muß man die Hände von sich selbsten trocken werden lassen. Die Limonien-Schalen, nachdem der Safft ausgedruckt ist, wenn sie auch schon faul sind, so sie mit Kessel-Rus vermischt, und also das schwartze Leder oder Schuhe damit gerieben werden, geben einen überaus schönen Glantz, als ob sie neu wären. Limonien- und Pomerantzen-Schalen eine Hand voll mit zwey Loth Würtz-Nägelein und Zimmet in stinckenden Wein gehänget, und denselben vier Wochen ruhen lassen, machet solchen wieder gut. Der Rauch von dürren Limonien-Schalen vertreibet allen andern bösen Geruch, ingleichen auch, wie man sagt, die Schlangen; mit dem Safft kan man Dinten-Flecken aus leinenem Zeuge bringen. Die gar kleinen Limonien, wenn sie nur wie eine Olive, oder noch kleiner sind, die ohnedis allfallen, kan man in Eßig und Saltz einmachen. Man macht auch von Limonien-Scheiben, nachdem die Aepffel geschälet, einen eilfertigen Salat, wenn man Zucker darauf streuet. Uiber dem aber kan man mit Hülffe dieses Safftes aus Sellerie-Wurtzeln, wenn dieselbe in dünne Scheiben geschnitten, und mit Zucker wohl über- und durchstreuet, eine Weile gelegen haben, dergleichen verfertigen, indem man Limonien-Safft darüber drücket, und wieder eine Weile stehen lässet. Die Limonien kan man übrigens in frischen Zimmern in Sand, Kleyen oder Hirsen lange gut erhalten.

**Limonien-Baum**, der Baum, auf welchem die nächst vorher beschriebene Früchte, nemlich die Limonien, wachsen. Er ist in der Grösse eines Citronen-Baums, deme er auch sonsten in vielen Stücken gleich kommt, denn seine Aeste und Zweige sind schlanck, und mit einer grünen Rinde bedeckt, daran hin und her Stacheln oder

Dornen sitzen. Seine Blätter aber, welche er Sommer und Winter behält, haben eine angenehme grüne Farbe, sind dichte, glänzend, und am Rande herum glatt, dahingegen die Citronen=Blätter daselbst subtil zerkerbt sind. Seine Blüthe ist von fünff gantz weissen Blätlein zusammen gesetzt, welche einen unangenehmen Geruch von sich geben, wenn solche abfallen, folget sodenn die obgedachte Frucht. Die Limonien = Bäume erfordern ein mittelmäßiges, nicht zu starckes und nicht zu leichtes, nicht zu fettes und zu mageres, mit verfaultem Mist, Sägespänen, Holtz = und Weiden = Erde, Wein = Trestern, Asche von Pappeln, Kürbsen, Wein = Holtz und dergleichen vermischtes Erdreich, welches wohl ausgesiebt, und im Frühling in die Gefässe gefüllet werden muß. Sie werden auf mancherley Art fortgepflantzt: Denn man ziehet sie von dem Saamen oder Kernen, und diese sind viel beständiger, als die man aus Italien oder andern ausländischen Orten zu uns bringt, weil sie des Erdreichs schon gewohnt. Die Kerne, welche aus wohlzeitigen Früchten genommen werden müssen, steckt man um die Helffte des Februarii in einen mit obbesagter luckerer und durchgesiebter Erde angefüllten Kasten, zwey Zoll tieff, und etwan drey bis vier Zoll weit von einander, begiesset sie fleißig mit laulichem oder Sommer = warmen Wasser, und lässet sie so lange in dem Gewächs = Hause, oder demjenigen Orte, wo die ausländischen Gewächse im Winter verwahret werden, stehen, bis im halben April oder May, wenn andere dieser Arten Bäume wieder in den Garten gebracht werden. Alsdenn setzet man sie an einen nicht allzu sehr von der Sonnen beschienenen Ort, damit die erst aufgegangenen jungen Bäumlein nicht so sehr von der Sonnen = Hitze verletzet werden, verwahret sie vor denen kalten Nord = und Ost = Winden, und begiesset sie bey trockenem Wetter fleißig. Wenn sie drey Jahr alt, mag man sie im Frühling ausnehmen, und nachdem sie an der Wurtzel gereiniget, wieder in gleich gut zugerichtetes Erdreich versetzen, wenn es nöthig, mit Sommer = warmen Wasser begiessen, im Winter aber derselben mit Begiessen so viel möglich schonen, wenigstens wo es die Nothdurfft erforderte, nicht den Stamm, sondern nur die Erde mit laulichtem Wasser etwas benetzen. Sie wollen auch sorgfältig gezogen seyn, daß die Stämme fein gerade und glatt werden, welche man, wenn sie so dick als ein kleiner Finger worden, zu oculiren pflegt. Durch Einlegen oder Anhängung eines Spalt = Topffs kan man dergleichen Bäume ziehen, wenn man ein junges jähriges und fein glattes Zweiglein von einem fruchtbaren Limonien = Baume drey Zoll lang mit einem Oculier = Messer, im Wachsen des Mondes, ohngefehr im Majo oder zu Anfang des Junii, rings umher aufritzet, doch, daß das Holtz und der Safft nicht beschädiget werde), solche Wunde hernach mit einer von Wallwurtz = Safft, ein wenig Honig und Kreide verfertigten Salbe, so weit es aufgeritzet, über und über bestreichet, hernach den Zweig in einen mit vorgemeldter Erde gefüllten Spalt = Topff schläget, fleißig begiesset, und den Baum mit dem Anhänger, etwan vierzehen Tage lang, völlig aus der Sonne stellet, daß der Zweig darinnen einige Wurtzeln schlagen, und im folgenden Jahr abgeschnitten werden könnte. Oder: Man schneidet an einem Limonien = Baum von guter Art die Rinde von einem jungen Zweiglein, ohngefehr eines guten Gliedes lang, rings umher, ohne Berührung des Stammes und Astes, subtil ab, bestreichet solche Wunde mit Spieck = Oel, und umwindet es, so weit die Schale abgelöset ist, mit frischem Schweins = Leder, ziehet es sodenn durch einen Spalt = Topff, der mit mehrgedachter Erde fein dichte ausgefüllet seyn will, und beleget es der Sonnen = Hitze halber mit feuchtem Moos, begiesset es fleißig, und setzet es ebenfalls an einen nicht gar zu heissen Ort, bis es, wenn es beklieben, zu seiner Zeit abgenommen, und in ein ander Geschirr verpflantzet werden kan. Es lassen sich auch diese Art Bäume durchs Absäugen und Oculiren erziehen, als wodurch insonderheit die wilden Stämme verbessert werden, und pfleget man insgemein die Limonien auf Citronen = und welches noch besser, auf die Adams = Aepffel = und Pomerantzen = Stämme zu setzen, weil sie auf solche Weise leichter bekommen, besser tragen, und der Kälte füglicher widerstehen. Man hat es auch so weit gebracht, daß von einzelnen Blättern gantze Bäume erwachsen. Der Proceß ist dieser: Man richtet ein Geschirre mit der besten, durch ein enges Sieb gereiterten Erde zu, und steckt in solchem Geschirr umher Limonien = Blätter mit ihren Stielen, so tieff in die Erde, daß das dritte Theil derselben mit Erde bedeckt sey. Uiber dieses Geschirr wird ein Töpflein, mit einem gar kleinen, subtilen Löchlein am Boden, gehängt, und mit Wasser gefüllt, also, daß der andere und folgende Tropf nicht eher herab falle, bis der vorher gefallene recht eingesuncken. Wobey allezeit der Ort, der durch das Tropfflen ausgeholet worden, mit frischer Erde wieder angefüllet werden muß. Die aus der Fremde zu uns gebrachte Limonien = Bäume, wenn sie aus den Kisten genommen, oben gantz abgestutzt, und die Wurtzeln wohl gereiniget, müssen sogleich in Gefässe, mit guter Erde angefüllet, gesetzt, an einen lufftigen, doch Schattenreichen Ort gestellet, und fleißig begossen werden. Diejenigen Limonien = Bäume, die starck getrieben, (denn bey denen, die solches nicht gethan, lässet man es unterwegen), muß man im Majo beschneiden, die zu weit vorragenden Aeste oder Zweige abstutzen, zugleich den Baum, wo er dick, vorsichtig ausschneiden, die Dornen abkneipen, was daran verbrochen oder verdorret, mit dem Messer oder der Säge abnehmen, und die Wunden mit Baum = Wachs wohl verstreichen. Die

Wurtzeln

Wurtzeln dieser Bäume, sollen alle drey Jahr gereiniget und erfrischet, zu dem Ende der Baum mit samt der Erden ausgehoben, etwas von dem Erdreich rund um her weggethan, die Wurtzeln, wo sie zu lang, und bis an das Gefäß reichen, beschnitten, und also der Baum in ein frisches Erdreich wieder eingesetzet werden. Die Erde in dem Gefässe soll man lucker halten, und demnach, so bald im Frühling, wenn sie an die freye Lufft gebracht werden, um den Stamm umgraben, auch damit den Sommer durch monatlich fortfahren, damit von dem Erdreich die Wässerung besser durchgelassen, und die Wurtzel nicht beschweret werde. Wenn das Laub sich zu krümmen beginnet, und welck wird, ist es eine Anzeige, daß sie begossen seyn wollen, welches mit lauliechtem Wasser, ohne Berührung des Stammes, geschehen soll. Im Herbst, so bald man sich der Nacht-Fröste zu besorgen hat, muß man die Limonien-Bäume, nebst denen andern ausländischen Bäumen und Schirm-Gewächsen fein trocken in das Gewächs-Haus bringen, und dahero die Bäume mit ihren Gefässen acht Tage zuvor, ehe sie dahin kommen, auf die Seite legen, damit der Regen das Erdreich nicht treffe, oder, so es bereits geschehen, die überflüßige Feuchtigkeit heraus lauffen könne. Das Begiessen soll im Winter gar sparsam geschehen, und nur zur höchsten Noth, so soll man auch eher nicht im Gewächs-Hause einheitzen, bis ein zu diesen Bäumlein gestelltes Gefässe mit Wasser zu frieren beginnet; Man muß aber mit dem Einheitzen gar vorsichtig umgehen, damit ihnen durch überflüßige Hitze, welche sie so wenig, als Frost und grosse Kälte ertragen können, kein Schaden geschehe. Wenn es nur so warm, daß sie nicht erfrieren, so ists schon genug. Wenn aber im Winter warmes Thau-Wetter ist, so muß man die Thüren und Fenster öffnen, und ihnen frische Lufft zugehen lassen, weil sie solche gerne leiden mögen.

Limonien-Safft, siehe Limonie.

Lincker Flügel, suche Flügel.

Linde, ist ein großwachsender, breitästiger, und einen starcken und dicken Schatten machender Baum, welcher wegen seiner guten Eigenschafften vor einen der nutzbarsten geachtet wird. Er ist sowohl in dem Busch- oder Laub-Holtz, als auch im schwartzen oder Tangel-Holtze zu finden, wiewohl er wegen seiner unglaublichen starcken Wurtzel, die er in der Erden weit um sich schläget, und dadurch das Holtz um sich herum vertilget, solches auch durch seine weit ausgebreiteten Aeste ersticket, nicht wohl mit Nutzen auf denen Schlägen oder Gehauen, unter andern Laß-Reissern zu dulten, sondern besser allein ausser dem Holtze stehet, oder mit andern seines gleichen einen besondern Wald formiret, oder auch zu Busch- oder Unter-Holtze gezogen wird, als worzu die Linde, wegen ihres mastigen und geschwinden Wuchses, vor viel andern Bäumen sehr dienlich ist. Der Stamm dieses Baumes gelanget zu einer solchen Stärke, dergleichen kaum an einem andern Baume zu finden ist. Unter der äussern harten und schwärtzlichen Rinde hat er ein zähes Bast, welches man vor alters, an stat des Papiers, darauf zu schreiben, gebrauchet, heut zu Tage aber Decken oder Matten, die Kauffmanns-Waaren darein zu packen, Seile, Bast-Bänder und andere Sachen daraus verfertiget, wiewohl auch mancher guter Stamm dadurch verderbet wird. Die Aeste können durch menschlichen Fleiß dergestalt ordentlich und zierlich gezogen werden, daß, wenn sie zu ihrer behörigen Stärcke und Weite gelangt, man gantze Säle von Holtz darauf bauen kan, untenher aber etliche hundert Menschen Schatten haben mögen. Seine Blätter sind breit-rundlich, vornen auf eine Spitze auslauffend, und am Rand herum scharff gekerbt, haben eine schöne grüne Farbe, und geben einen dichten und angenehmen Schatten. Die Blüthe ist erstlich grün und mit Flügeln bedecket, wenn sie aber aufgeblühet, ist sie gelblicht, und bestehet aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern, eines angenehmen Geruchs, wodurch die Lufft weit und breit um dergleichen Bäume erfüllet, und die Bienen, die ihren Honig davon bereiten, angelocket werden. Auf die Blüthe folget eine runde Frucht, in der Grösse und Gestalt eines kleinen Kirsch-Kerns, daran iedoch die Schale mürber und leichter zu zerbeissen, auch der inliegende Kern eines süssern Geschmacks ist. Diese Kerne sind der Saamen, wodurch die Fortpflantzung und Vermehrung der Linden geschieht; sie werden im Augusto und September zeitig, welches man erkennen kan, wenn die Knöpfflein oder Hülslein aufbersten. Das Holtz, so von den Würmern nicht leicht angegriffen wird, ist schön weiß, weich und zähe, und wird dahero zu allerley Hausrath, sonderlich von denen Bildhauern, Drechslern und Tischern, zu ihrer Arbeit vielfältig gebrauchet; es giebt auch ein treffliches Brenn-Holtz, sowohl zu Scheiten zu schlagen, als auch zu Reißig, nur daß seine Kohlen nicht lange nachhalten. Im Wetter hat es fast die Eigenschafft als das Weidene, und ie mehr man den Stamm köpffet, ie mehr treibet er in das Holtz oder in die Aeste, dahero dieser Baum sich vor andern wohl zu Marck- oder Mahl-Bäumen schickt, weil er wegen seiner starcken Wurtzel nicht allein in Winden und Wettern sehr dauerhafftig, sondern auch vor der Fäulniß ziemlich sicher ist. Wegen seines schönen und schattichten Laubes, und wohlriechenden Blüthe, ist er zu Anlegung der Alleen und Spatzier-Gänge, und in andern Lust-Orten wohl zu gebrauchen, insonderheit sind die hier und dar damit besetzte Strassen und gemeine Wege, eine treffliche Zierde, einer auch bisweilen nicht allzu angenehmen Gegend. Die Linde soll, wie einige wollen, zweyerley, nemlich männlichen und weiblichen Geschlechts seyn. Das Männlein soll ein härteres, knorrichters, gröberes

beres und rothgelbliches Holtz, und eine spröde Rinde, die sich nicht wohl biegen lässet, sondern springet, haben, und weder Blüthen noch Früchte oder Saamen bringen, dahingegen das Weiblein, als unsere obbeschriebene Linde, nicht nur beydes träget, sondern auch an Holtze und Bast weicher und gelinder ist. Wiewohl dieser Unterschied von andern nicht zugestanden, sondern solche Veränderung pur der unterschiedlichen Eigenschafft und Beschaffenheit des Erdbodens, darinnen sie stehen, zugeschrieben wird. Und überhaupt ist diese Unterscheidung, so die Alten bey vielen andern Bäumen angenommen, die Hauswirte aber noch im Gebrauch haben, nur auf eine geringe Aehnlichkeit mit dem Geschlechts-Unterschiede der Thiere gegründet, sonst aber in der Natur ohne Grund. Wo die Fortpflantzung eines Geschöpffes nicht durch die Vermischung männlicher und weiblicher verschiedener Zeugungs- und Geburts-Glieder geschicht, da kan man nicht eigentlich ein männliches nud weibliches Geschlecht annehmen. Allein weil man unter denen Thieren bey dem weiblichen insgemein eine zärtlichere und weichlichere Natur antrifft, dieses auch die Früchte trägt, das männliche Geschlecht aber stärcker, rauher und robuster ist, und zwar Früchte zeuget, aber nicht träget: so hat man nach diesem Unterschied die Bäume auch, wo solches in einer Art angetroffen wird, in Männlein und Weiblein getheilet. Und so verhält sichs auch bey denen Linden. Unsere gemeine Blüth- und Saamen-tragende Linde führet bey einigen den Nahmen Gras-Linde, zum Unterscheid der sogenannten Stein-Linde, welche kleinere, dunckelgrünere und festere Blätter hat, als jene, und in Italien und Franckreich, da sie wächset, und fast stets grünet, zu Anlegung der Hecken und Zäune gebraucht wird. Unsere Linde will einen etwas feuchten guten Boden haben, wiewohl sie auch auf schlechterem Grunde, in hohen Wäldern und unter dem schwartzen Holtze gefunden wird. Die Fortpflantzung dieses Baumes geschiehet entweder obgedachter massen durch den Saamen, welcher alsobald, nachdem er reiff und eingesammlet worden, frisch gesäet werden muß, damit er die Herbst- und Winter-Feuchte erlange, und desto eher aufgehe: Denn wo er unter und zwischen andere Bäume fället, wodurch ihme die Feuchtigkeit und Witterung entzogen und benommen wird, oder auch, wenn dürre Jahres-Zeiten eintreten, so gehet er nicht auf sondern er lieget entweder und verbuttet in sich selbsten, oder wird von Ameisen, Schnecken und anderm Gewürme, ingleichen von Mäusen und dergleichen Ungeziefer gefressen und beschädiget. Um dieser Ursache willen, und weil es auch sonsten mit dem Saamen langsam hergehet, ist die Vermehrung durch die Schößlinge gemeiner und beliebter. Theils stecken sie auch, wie die Satz-Weiden, alleine sie wollen auf diese Art wohl gepfleget seyn, und gute Witterung haben, sonst verderben sie und gehen aus. Bey dem Verpflantzen dieses Baums schneidet man gerne den Wipffel ab, so bekömmt er desto eher, und kan nicht so leicht von Schnee und Wind gedrücket werden. Aus alten Linden wächset die bekannte Linden-Mistel, mit knotichten Stengeln, länglichen bleichgrünen dicken Blältern und weissen Beerlein, aus welchen der Vogel-Leim bereitet wird. Dieses Gewächse ist ein gutes Mittel wider die fallende Sucht, und wenn die Beerlein mit Eßig gesotten eingenommen werden, stillen sie allerhand Blut-Flüsse, gepülvert aber dienen sie wider die rothe und weisse Ruhr. Der an den Linden wachsende Schwamm bewahret das Vieh für anfallenden Kranckheiten, wenn man ihn in das Wasser leget, daraus solches getränckt wird. Die Linden-Blätter zerknirscht und aufgelegt, sind gut wider den Krampff und die geschwollene Füsse. Aus der Blüthe wird ein Wasser gezogen, welches eine gute Haupt-Stärckung ist, das Hertzklopffen stillet, und wider Ohnmachten, Schwindel, Schlag, fallende Sucht, Stein, Baucharimmen und geronnenes Geblüte im Leibe dienlich ist; äusserlich aber die Flecken des Angesichts vertreibet, und die Schmertzen der Augen stillet. Die von der Linden-Blüthe bereitete Latwerge ist ein treffliches Mittel wider die Haupt-Flüsse und fallende Sucht, als welches auch der Spiritus aus der Linden-Blüthe verrichtet, welcher zugleich das Haupt und das Gedächtniß stärcket, den Schwindel vertreibet und dem Schlag wehret. Die Knospen und Blätter, ingleichen auch die mittlere Rinde in Wein gesotten und getrunchen, ist gut wider das Baucharimmen, befördert den Harn, und treibet den Stein und monatliche Zeit. Die innere Rinde in kleine Stücke zerschnitten, und eine Zeit lang ins Wasser geleget, giebt einen zähen Schleim von sich, welcher auf ein Tüchlein gestrichen und übergelegt, den Brand gewaltig kühlet und löschet, auch die Podagrischen Schmertzen lindert. Wenn man die Linde im Frühling anbohret, wie man mit denen Bircken sonst zu thun pfleget, läufft ein Safft heraus, welcher den Stein treibet, das Geblüte reinliget, und täglich dreymahl, nemlich des Morgens früh, zu Mittage und Abends, zu drey bis vier Unzen eingenommen, ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht ist. Der Safft kan entweder alleine oder mit Linden-Blüthe vermischt, an der Sonne destilliret werden. Die lindenen Kohlen annoch glühend mit Eßig ablöscht, und mit zerstossenen Krebs-Augen eingenommen, zertheilen das von einem harten Fall im Leibe geronnene Geblüte, und stillen das Blut-Speyen. Wenn man im Frühling, da die Linden treiben, Aeste davon abhauet, solche schälet, und die Schalen vier Wochen lang im Wasser liegen lässet, so gewinnet man das obgedachte Linden-Bast.

**Linden-Honig**, siehe **Honig**.

Linse, ist eine bekannte Hülsen-Frucht, deren man zweyerley Gattungen hat, kleine und grosse. Die kleine, gemeine oder Feld-Linse, treibet schwache, ohngefehr einer halben bis drey Viertel Ellen lange Stengel, welche zur Erde sincken, wo sie nicht von einigen in der Nähe stehenden Pflantzen unterstützet werden. Ihre Blätter sind länglich, denen Wicken-Blättern gleich, ausser daß sie kleiner, und ihrer mehr an einem Stiele stehen. Die Blüthen sind weißlicht, nach welchen kleine kurtze Schoten folgen, in deren ieder zwey oder drey kleine runde platte, in der Mitte etwas erhabene, und am Rande dünne Saam-Körner liegen, die hart, glatt, und einer weiß-gelb- oder röthlichen Farbe sind. Diese Linsen werden in Sommer-Aecker, die etwan vor dem Jahr gedünget worden, oder auch in drey-jährigen Mist gesäet; der Acker darzu wird gemeiniglich ausser den Stoppeln nur auf eine Art, wie zum Haber oder Erbsen, im Mertz etwan auf Mariä Verkündigung, oder auch zu Anfang des Aprils geackert, und denn im nächsten Vollmonden, wie die Erbsen, doch gar dünne gesäet. Sie wollen einen wohl zugerichteten Acker haben, und so bald sie eingesäet sind, behörig untergeeget seyn. Wenn sie endlich im August reiff, werden sie wie die Erbsen abgehauen, und nachdem sie zween oder drey Tage auf dem Acker gelegen, in Stroh-Seile gebunden, fein trocken eingeführet, und in der Scheune oben über der Tenne, auf die sogenannte Empor-Scheune geleget. Ihren Ausdrusch belangend, werden sie nur, wie die Erbsen, gleich aufgebreitet, und so ein Stroh nach dem andern abgedroschen; darnach schüttet man das abgedroschene Stroh aus, und bindets in Stroh-Seile, welches denen Lämmern und abgesetzten Kälbern gegeben wird, doch ist es vor die Lämmer am beqvemsten. Die Körner werden gewurfft und zusammen aufbehalten; das Abrührig oder Abrechling wird unter die Spren gethan, und denen Stuten das Futter mit angemacht. Die grossen Welschen oder Garten-Linsen sind in allen Stücken schöner und grösser, blühen weiß und bringen Saam-Körner, welche zwey oder drey mahl so groß sind als die gemeinen Linsen. Man säet sie ebenfalls im Frühling in ein wohl zugerichtetes Garten-Land, und sollen sie besser und grösser gerathen, wenn der Saame vorhero in Mist-Wasser geqvellt worden. Die Linsen sind in einer Haushaltung eine nützliche Frucht, und für das Gesinde, welches selten mit niedlichen Bißlein kan gesättiget werden, eine ersprießliche Speise, die durch die Arbeit zu einer leichten Verdauung zu bringen sind, wenn sie anderst mäßig und mit Eßig gemacht, genossen werden: Denn insgemein rechnet man sie unter die ungesunden und unverdaulichen Speisen, welche vor zarte Leute nicht dienen, sondern nur zur Veränderung oder Abwechselung, und zwar selten ihnen zu vergönnen seyn, absonderlich wenn sie sauer mit Zwiebeln, mit brauner Butter, mit Bratwürsten, mit Cotelets, mit gebratener Kalbs-Leber, oder mit gebackenen Eyern, Ochsen-Augen genannt, zugerichtet werden. Bey diesen allen müssen dieselben zuvörderst reine gelesen und erst in Wasser fast weich gekochet, dieses hernach aber mit Eßig vermehret werden, worauf man sie mit solcher Brühe gantz kurtz einsieden lässet. In Erwählung derselben, siehet man darauf, daß sie jung und nicht so harte seyn, ingleichen schöne licht und hell von Farbe, und ja nicht so röthlicht, welches ein Merckmahl, daß sie alt und folglich desto unverdaulicher sind. Wenn man sie gar zu offt in der Speise geniesset, sollen sie nicht allein dem Gesichte schaden, den Magen beschweren und die Gedärme aufblähen, sondern auch melancholisches Geblüte, und die daraus entspringenden Kranckheiten verursachen. Die erste Brühe, welche man, bey Kochung der Linsen, von denenselben abgiesset, wird denen Kindern eingegeben, ihnen die Bauch-Würme abzutreiben; das Gesichte damit gewaschen, soll die Sommer-Sprossen vertreiben, welches auch das aus denen Linsen gezogene Wasser verrichtet. Aus dem Linsen-Mehl wird mit Wasser und Eßig ein Brey gekocht, welcher Pflasterweise auf ein Tuch gestrichen und übergeleget, Seiten-Wehe und Miltz-Stechen vertreibet, und die geschwollene Mandeln heilet.

Linsen-Baum, ist ein kleiner Baum oder Staude, so sechs bis acht Fuß hoch wächset, und im Garten unter denen Schirm-Gewächsen gehalten wird. Der Stamm ist nicht sehr dick, iedoch mit vielen schwartzen Aesten besetzet; die Blätter sind den Senes- oder Senet-Blättern ziemlich gleich, nur daß sie vornen nicht spitzig, sondern rundlicht seyn, dahero dieses Gewächse von denen Gärtnern insgemein Senet-Baum genennet wird. Die Blüthe, welche gelb ist, und wie die Genister- oder Ginst-Blume aussiehet, kommt im May herfür, und bleibet bis in den Sommer hinein, darauf folgen runde aufgeblasene, erstlich grüne, darnach Purpur-braune Schoten, welche, wenn man sie jähe zusammen drückt, einen Knall von sich geben. In denenselben wächset ein harter Saame denen Feld-Linsen ähnlich, daher der Nahme Linsen-Baum entsprungen. Die Blasen bleiben das gantze Jahr an dem Bäumlein hangen, bis wieder andere wachsen, also, daß alte und neue zugleich daran gefunden werden. Die Vermehrung geschiehet beydes durch den Saamen und durch die Brut oder Zerreissung des Stockes, welche letztere Art geschwinder ist, und dahero der erstern billig vorgezogen wird: Denn so man ihn vom Saamen gezeuget, bekommt er in denen ersten dreyen Jahren mehr nicht als einen eintzigen Stamm, im vierten seine Aeste, und wird folgends zu einem mittelmäßigen Bäumlein. Vor dreyen Jahren muß die Pflantze mit keinem Messer beschnitten werden, sonst verdirbet er, hernach aber kan man ihm seinen Gipffel benehmen, so blühet er gleich darauf im folgenden

Jahr. Die Blätter kommen in der Wirkung mit denen Senes-Blättern überein; der Saame aber purgieret den Menschen mit Beschwerung. Dieses Bäumlein wächset in Italien wild, und wird von einigen Schaaf-Linsen genennet, weil man die Schaafe damit soll mästen können. Eine andere Art von diesem Gewächse ist die Colutea siliquosa oder Scorpioides major, welches kleinere und dunckel-grünere Blätter hat, und seinen Saamen in krummen gelenckigten Schoten träget. Die Blüthe davon riechet lieblich, und muß im Winter beygesetzet werden. Seine Vermehrung geschiehet so wohl durch die Zertheilung der Stöcke, als auch durch den Saamen.

**Linsen-Getraide**, wie es im Oesterreichischen genennet, und an vielen Orten gebauet wird, ist eine Vermengung des Saamens, da im Frühjahr Gersten und Linsen unter einander gebauet, und die davon eingeerndtete Frucht, zur Helffte, oder zum dritten Theil unter das Korn oder den Roggen gemengt, gemahlen, und vor das Gesinde und arbeitsame Leute ein Brot daraus gebacken wird, welches man vor sehr ergiebig und wohl nährend hält. Die Felder, darauf es wachsen und fortkommen soll, müssen gleich denen Gersten-Aeckern wohl gedüngt und behörig gearbeitet seyn; gemeiniglich wird es auf die Felder, wo das vorige Jahr Weitzen gestanden, oder doch auf die trächtigsten und besten Korn-Felder gebauet.

**Lißte, Lisse, Liese**, wird an einem Leiter-Wagen oder Karrn das Stell-Holtz genennet, welches an die Achse vor das Rad mit einem eisernen Ringe geschoben wird, oben aber die hohe Leiter, indem es durch die Lißt-Kette daran befestiget und gesteckt wird, in die Höhe stemmet und unterstützet.

**Loch-Baum, Loche, Lauche**, oder auch **Creutz-Baum**, heisset ein an der Grentze zum Mahl oder Marckung dienender, und mit einem eingehauenen oder gebohrten Loche bemerckter Baum, welcher gemeiniglich zwischen Wald und Wald, oder zwischen Holtz und Feld den Unterschied anzeiget; wiewohl man auch einige findet, die Feld von Feld oder Feld von Wiesen abmarcken oder abmahlen. Hierzu nimmt man Bäume, die in Wind und Wetter dauerhafftig genug sind, z. E. Eichen, Linden ꝛc. und an sumpfigten Orten Erlen. Dergleichen Bäume werden von gewissen dazu verordnet- und verpflichteten Leuten gezeichnet, und gewöhnlicher Massen ein Creutz hinein gehauen, deshalben man sie auch Creutz-Bäume nennet, zugleich aber indessen Mitte vorgedachter Massen ein Loch gebohret, sie sind entweder eigen oder gemein. Die Eigene Loch-Bäume stehen zwar am Unter-Marck, aber gantz auf des einen Eigenthums-Herrns Boden; weswegen sie demselben allein zugehören, und hat der anstossende Nachbar keinen Theil daran. Sie werden aber also gezeichnet, daß die Lochen nur auf der einen Seite gegen den angrentzenden Nachbar sich befinden, auf der andern Seite hingegen die Bäume unbemerckt und frey gelassen seyn. Die gemeinen Loch-Bäume aber stehen mitten auf dem Unterziel, und sind beyden Eigenthums-Herren gemeinschafftlich oder theilsamlich zuständig, dergestalt, daß einem ieden der halbe Theil daran gehöret; dahero sie denn hinten und vornen, in der Mitte des Baums dem geraden Untermarck nach, gelochet werden sollen; wenn sich aber die Marckung wendet, und nicht stracks für sich gehet, so wird ein Eck-Lochen gemacht, und also bezeichnet, daß sie einen Winckel beschliesset. Doch ist überhaupt bey dieser Marck- und ihrer Bezeichnung zu mercken, daß es hierbey vornemlich auf eines ieden Orts Gewohnheit ankomme. Sothane Lochen sollen aufs wenigste in fünff Jahren einmahl erneuert und wieder ausgehauen werden, immassen sie sonsten verwachsen, absonderlich wenn die Bäume gesund und nicht alt sind, an denen die ausgehauenen Creutze durch Länge der Zeit, so sie nicht verneuert werden, dermassen verwachsen und verwinmern, daß man gar kein Zeichen von aussen her mehr sehen kan, und offt wohl etliche Zoll tieff in den Baum hinein hauen muß, bis man dieselbigen antrifft.

**Loch-Stein**, ist eine Art eines Mahl-Steines, davon dieses Wort nachzuschlagen.

**Loch-Taube**, suche Holtz-Taube.

**Lock-Ente**, ist eine zahm auferzogene wilde Ente, welche, andere wilde Enten auf dem Enten-Fang zu locken, abgerichtet ist. Man muß sie aus wilden Enten-Eyern durch Haus-Hüner oder zahme Brut-Enten ausbrüten lassen, und denenselben, wenn sie noch jung sind, gewisse Kennzeichen auf dem breiten Schnabel schneiden, nach welchem Schnitt die Haut des Schnabels abgezogen wird, damit man die Lock-Enten vor andern erkennen möge; sie können auch an den Füssen ein wenig gemercket werden. Man muß ihnen täglich Haber in die Röhren vorwerffen, damit sie gerne hinein gehen; in diesen Röhren müssen sie länger denn sechs Wochen, zur Abrichtung, inne sitzen; solche Röhren werden vorn und hinten wohl und fest zugemacht, und die Lock-Enten darinnen mit allerley Getraide oder auch grünen Kräutern, als Erbsen, Bohnen und andern dergleichen annoch unreiffen Früchten, so man vorhero klein schneiden muß, ingleichen mit Trebern gespeiset. Der Entenfänger oder Weydmann, der diese Enten zum Fangen abrichtet, muß ihnen iedesmahls selbsten die Körner vorwerffen, dabey mit Reden und Pfeiffen sich hören lassen, auch seine auf den Entenfang abgerichtete Hunde bey sich haben. Wenn sie also obgedachte Zeit über eingesperret gesessen, und des Weydmanns Person, Stimme und Pfeiffen wohl kennen, auch der Hunde und des Haber-Vorwerffens wohl gewöhnet sind, werden sie losgelassen, und ihnen gegönnet, daß sie des Nachts selber

ber auf die Fütterung fliegen, dabey giebt man ihnen gleichwohl des Tages satt, und wartet ihrer fleißig, damit sie gerne wieder kommen, und auf dem Teiche seyn, auch die Fremden mit ihrem Geschrey herbey locken. Wenn die also abgerichteten Lock-Enten der Röhren wohl gewohnet, alsdenn bricht man ihnen allgemählich am Futter ab, und giebt ihnen nach Gefallen, des Morgens, Mittags und um Vesper-Zeit, hernach begeben sie sich selbsten auf die Fütterung. Sie müssen das erste Jahr gegen das Ende des Sommers eingesperret, und so lange innen gehalten werden, bis im Herbst der Enten-Zug vorbey, und sie recht gewohnet sind, so ziehen sie nicht leichtlich weg. Wenn im harten Winter die Wasser zugefrieren, muß man die Lock-Enten, so lange die grimmige Kälte währet, in einen warmen Stall einsperren, und sie darinnen speisen, weil sie sonst leichtlich zu Schaden kommen können. Wie die Lock-Enten beym Fange selbsten zu gebrauchen, ist vornen unter dem Wort Enten-Fang bereits gemeldet; allwo nachzuschlagen.

Lock-Pfeiffe, ist ein Werckzeug, welches man zum Vogel-Fange brauchet, und von mancherley Art, nachdem es auf diese oder jene Art von Vögeln, als Wachteln, Hüner, Lerchen, Nachtigallen rc. gerichtet, und mit welchen man derselben Stimme, womit die Geschlechter einander locken, damit nachahmen kan.

Lock-Vogel, heißt ein Vogel, welcher entweder auf einem ordentlichen Vogel-Herd, oder bey einem Feld-Baum oder Leim-Stange in seinem Häuslein, Bauer oder Kefich hingestellet wird, durch seinen Gesang, Ruffen und Geschrey die fremden Vögel seines gleichen herbey auf den Herd, oder in andere denenselben gestellte Fall-Stricke zu locken. Der Lock-Vögel giebt es vornemlich zweyerley: Singende und Schreyende. Beyde werden wieder in grosse und kleine eingetheilet. Unter denen grossen singenden Lock-Vögel, sind die vornehmsten der Mistler, die Weiß- oder Zipp-Drossel, und die Amsel. Die grossen schreyenden sind, der Krammets-Vogel oder Ziemer, und die Roth- oder Wein-Drossel. Die kleinen singenden Lock-Vögel sind der Finck, der Stieglitz, der Hänfling, der Zeisig oder das Zeißlein, die Korn-Lerche und die Heide-Lerche. Die kleinen schreyenden Lock-Vögel sind, der Gogler oder Quäcker, sonsten auch Buch-Fincke genannt; der Kern-Beisser, der Grünitz oder Krumm-Schnabel, so auch anderer Orten Creutz-Vogel heisset; der Gimpel oder Blut-Fincke, den einige Haylen, andern einen Roth-Schlegel zu nennen pflegen; der Grünling oder Wohnütz, von etlichen auch Schwanschel genannt; die Meisen, der Emmerling und die Wachtel. Verhaltene Lock-Vögel sind, welche bis um Jacobi, das ist, kurtz vorher, ehe der Vogel-Strich angehet, im finstern gehalten, und dadurch an ihrem Gesang verhindert worden, damit sie solchen ausser der Zeit, wenn man ihrer auf dem Herd und sonsten benöthiget ist, von sich hören lassen. Will man grosse oder Halb-Vögel zur Lock verhalten, so nimmt man nur zur Herbst-Zeit die Wildfänge, so viel man deren benöthiget, stellet sie in ihre Gebauer, die um und um, ausgenommen an dem Orte, wo das Fressen zu suchen, mit leinen Tuch müssen vermachet seyn, weil die Vögel sonst wegen ihrer wilden Art sich ihre Köpffe gar bald zerstossen, und ihren Tod befördern würden, bindet ihnen auch zu mehrerer Vorsorge anfänglich die beyden Flügel mit Faden, daß sie sich nicht zu sehr verflattern; hierauf schüttet man ihnen ihr Geträsse, welches in Milch und Hiers-Kleyen bestehet, in das darzu bereitete Freß-Tröglein; kan aber der Vogel solches Fressen nicht leicht gewohnen, so pfleget man es mit Wachholder- oder Hollunder-Beeren zu vermischen, um desto lieber es zu sich nehmen zu lernen. Wenn sie nun das ordentliche Geträß gewohnet, so stellet man sie an stille und finstere Oerter, da sie weder das Tages-Licht sehen, noch das Geschrey der Vögel vernehmen können, und lässet sie also bis auf Jacobi stehen. Und eben auf solche Weise muß man auch mit denen kleinen Lock-Vögeln, als Fincken, Quäckern und dergleichen, so viel man sich deren beym Gesang bedienen will, umgehen, und sie im finstern aufbehalten. Kommt hernach der Strich und die Zeit herbey, so bringet man solche Lock-Vögel zwey oder drey Wochen vorhero auf den Herd, desselben zu gewohnen, da man denn mit Verwunderung hören wird, wie diese bisher im Hause gleichsam stumm gewesene Vögel ihren Lock-Gesang anstimmen werden. Die Krammets- und andere zum Locken dienliche Halb-Vögel lassen sich auch über Winter gut erhalten, wenn sie in einem dunckeln Gemach umlauffen können. Alle Lock-Vögel wollen fleißig gewartet, sauber und reinlich gehalten, sorgfältig gespeiset, und zuweilen mit Schutz-Mitteln wider die ihnen gemeine Zufälle verwahret seyn. Denen Mistlern, Amseln und Drosseln giebt man folgendes Geäse: Nimm Gersten-Mehl oder Grieß, und weitzene Kleyen, mische es unter einander, und hebe es in einem saubern Topff auf, damit die Mäuse nicht dazu kommen können. Hievon macht man so viel, als man auf einmahl bedarf, mit einer süssen Milch an, doch nicht zu dünne, und giebt ihnen dergleichen des Tages dreymahl zu essen. Denen Amseln kan man auch öffters klein zerhacktes Ochsen-Hertz, als welches sie gerne essen, und dabey tapffer fortsingen, vorgeben; denen Krammets-Vögeln hingegen mengt man ihr ordentliches aus weitzenen Kleyen und groben Gersten-Gries bestehendes, mit Wasser und Milch abgerührtes Geäse mit rothen Vogelbeeren oder Wachholderbeeren; macht ihnen auch zu Zeiten eine Veränderung mit der Speise, und mischet ihnen Hollunder-Beere, Weinschier-

schierling oder Berbisbeere und Mehlbeere mit ein; es schneiden auch etliche Obst, und ohne Saltz gekochte Möhren oder gelbe Rüben unter ihre Speise, oder geben ihnen gedörrte, und wieder im Wasser gequellte Heidelbeeren vor, bisweilen auch Hiersen und Mohn, legen ihnen zu Zeiten Fenchel ins Trincken, und versehen ihr Quartier zum öfftern mit frischem Sand. Der kleinen Lock = Vogel Speise ist Hanff, Hirsen, Rüben = Saamen und Lein unter einander, Mahn, Flachs= oder Lein = Dotter, Erlen = und Bircken = Saamen und dergleichen insonderheit giebt man denen Fincken Hanff, Fenich = und Lein = Dotter; den Emmerlingen oder Goldammern, Hänfflingen und Grünlingen Hanff und jährigen Haber darunter. Der Hanff muß vor die kleinen Vogel auf einer Hanff = Mühle gemahlen und von heurigem Saamen seyn, so mausen und singen sie gut. Die Lock = Vögel, so man im künfftigen Herbst auf die Herde und Leim = Bäume brauchen will, soll man im Anfange des Mayen purgiren: Erstlich giebt man ihnen den Mangold = Safft mit reinem Wasser vermischt zu trincken, den andern Tag darauf giebt man ihnen ein Mangold= Blat zu essen, den dritten Tag setzt man sie mit ihrem Häuslein auf die Erden, daß sie zehen Tage ihr gewöhnliches Geäse fressen, und bringet sie nach und nach vom lichten ins dunkele, und aus diesem ins finstere. Nach diesen zehen Tagen lässet man sie wieder Mangold essen, und wo man ihnen ihr Geäse und Getränke giebt, nimmt man sich dergestalt mit dem Licht in Acht, daß sie solches nur etwas weniges erblicken; man putzet ihnen ihre Käfiche, auch Eß = und Trinck = Geschirre sauber aus, und wechselt von acht zu acht Tagen den Hanff mit Mangold = Blättern ab, giebt ihnen auch allezeit über den fünfften Tag den Safft davon im Trinck = Wasser, sonderlich denen Fincken, die gerne erblinden. Mit dieser Wartung und Pflege continuiret man bis auf Laurentii, das ist den zehnten August, purgieret sie denn wieder wie anfangs, und bringet sie von Tage zu Tage an einen lichteren Ort, und nicht gleich jähling an das Sonnen = Licht, so werden sie den Herbst über fein gesund bleiben und wohl singen. Mittlerweile man die Gesang = Vögel auf dem Herde braucht, soll man ihnen allezeit am dritten Tage gar klein gehackte hart gesottene Eyer nebst ein wenig gestossenem Zucker, oder klein gehackten Zirbel = Nüssen (Pinien) auf ihr Geäse, auch zum öfftern frische Hüner=Därme geben. Von unter einander gehackten Eyern, Petersilien und Mangold singen sie desto besser, und solche dabey zu erhalten, giebt man ihnen bisweilen unter ihr Geäse ein wenig Rüben = Saamen, und fünff oder sechs Senff=Körnlein. Wenn die Lock = Vögel erblinden wollen, giebt man ihnen Wasser, welches in einem Topffe mit Küh = Koth und Schellkraut wohl durch einander gerühret, und, nachdem es eine Zeitlang gestanden, und sich das Dicke an dem Boden gesetzet, von demselben abgegossen worden, zu trincken; oder menget ihr ordentliches Trinck=Wasser mit klein geschabter Venedischer Seiffe, oder mit Mangold=Safft; man giebt ihnen auch Melonen = Kerne zwey oder drey Tage zu fressen, sie vor Augen = Weh zu verwahren.

**Löcher** zu denen Bäumen, so verpflantzet werden sollen, siehe **Baum=Löcher**.

**Löffel**, heißt dasjenige bekannte Instrument, womit man insgemein etwas Suppe oder Brühe aus einer Schüssel, einem Topff oder anderm Geschirr auszuschöpffen pfleget. Es bestehet dasselbe demnach aus einer runden oder länglicht = runden Vertieffung, die mit einem proportionirlichen Stiel versehen, dessen Grösse, wie auch die Materie, davon es verfertiget, wird nach dem Gebrauch eingerichtet, denn es giebt Eß=Löffel, Koch = Löffel, Faum=Löffel, Rühr = Löffel u. s. f. von denen allen gehörigen Orts die Beschreibung zu finden. Die Eß = Löffel werden insgemein von Silber, Printz = Metall, Zinn, Blech, u. d. gl. gemacht, und pfleget man unter so vielen gar fein fasonirten wohl zuweilen die von der ersten Art also zuzurichten, daß sie sich mit dem oberen Theil herum schlagen und zusammen legen lassen, so man **Einleg = Löffel** zu nennen pfleget.

**Löffel**, werden bey der Jägerey die Hasen=Ohren genennet.

**Löffel=Blech**, ist ein ablang=viereckigtes mit grossen Löchern ausgeschlagenes Blech, worein die Koch= oder Rühr=Löffel in der Küche gehangen werden.

**Löffel=Gans**, ist ein an den Engelländischen Küsten sich häufig aufhaltender Meer=Vogel, der nicht gar so groß als eine Gans, einen Hals und Federn wie ein Schwan, und einen Schnabel gleich einem Löffel hat, die Füsse gleichen an Höhe des Reigers seinen; beydes der Schnabel und die Füsse sind schwartz. Das Fleisch von diesem Thiere wird mit unter die Lecker=Bißgen gezählet.

**Löffel = Kraut**, ist ein heilsames Kraut, welches immer grün ist, und so wohl in der Küche unter den Kräuter = Salat, zu Salsen, ingleichen zu einem Kräuter = Wein gebraucht wird, als auch in der Artzney seinen trefflichen Nutzen hat. Es treibet aus seiner Wurtzel grüne safftige und bey nahe runde Blätter, welche an ohngefehr fünff Finger langen Stielen hangen, und etwas hohl wie die Schale von einem Löffel sind; das Holländische **Löffel = Kraut** aber hat platte Blätter. Aus eben solcher Wurtzel steigen auch viele winckliche, ohngefehr einer halben Ellen lange, röthlichte, mit vielen Zweigen besetzte schwache Stengel in die Höhe, woran kleine länglichte Blätter ohne Stiele wachsen. Seine Blüthen sind weiß, und aus vier übers Creutze stehenden Blättern zusammen gesetzt, denen ein kleiner rother rundlicher Saamen in runden Hülsen folget. Die Wurtzel ist weißlicht, klein und gerade. Das gantze Gewächse hat

hat einen scharffen Geschmack und einen durchdringenden Geruch. In Holland, Engelland, Dänemarck, und andern Nordischen Provinzien, wächset es wild, bey uns aber wird es in den Gärten aus dem Saamen erzeuget. Man säet denselben alsobald im Frühling im wachsenden Monden in etwas schattichtes, feucht- und luckeres Erdreich; wiewohl man ihn auch im Herbst, etwa gegen Michaelis säen, und also denselben im Frühling desto eher haben und gebrauchen kan. Der Saame lieget etwas lange, ehe er aufgehet. Die jungen Pflantzen werden von den Erd-Flöhen sehr angefochten: solche zu vertreiben, soll man Rus aus dem Schornstein in Wasser rühren, und die Pflänzlein etliche Abende nach der Sonnen-Untergang damit begiessen. Wenn man die jungen Pflantzen anderweit wieder in ein gutes, mürbes, feuchtes und fettes Erdreich allemahl einen halben Schuh weit von einander verpflantzet, so wird es um ein gut Theil schöner und völliger. Es blühet im April, May und Junio, bringt aber erstlich im folgenden Jahre seinen Saamen, welcher sich nur ein Jahr hält, und wenn er älter wird, nicht aufgehet, dahero man alle Jahre etwas von dergleichen Saamen zum Säen aufbehalten muß. Es eröffnet, reiniget und treibet aus, widerstehet der Fäulung, und zertheilet die bösen Feuchtigkeiten, dienet wider die Verstopffung des Miltzes und Gekröses, ingleichen wider die Mund-Fäule und den Scharbock, dahero es auch Scharbocks-Kraut oder Scharbocks-Heil genennet wird. In allen diesen Zuständen soll man die Blätter frisch und grün gebrauchen. Man nimmt sie, wie obgedacht, mit unter den Kräuter-Salat, oder isset sie grün auf Butter-Brot, oder leat sie in Wein oder Bier, und trincket davon; so pflegt man auch den bekannten Löffel-Kraut-Brantewein davon anzusetzen. In denen Apothecken wird ein Wasser, Spiritus, Latwerge und Oel davon bereitet, welche wider obige Kranckheiten sehr heilsamlich zu gebrauchen sind. Aeusserlich kommt es zu den Bädern und Gurgel-Wassern. Der

**Löffel-Kraut-Wein**, wird auf zweyerley Art gemacht. Erstlich, daß er nicht vergiere, füllet man ein reines Fäßlein mit auserlesenen saubern Blättern dieses Krautes bis an die Helfte, und denn vollends mit frischem erst von der Presse lauffenden Most an, und verspündet es wohl; dieser Wein wird in kurtzer Zeit, wenn man recht damit umgegangen, klar, roth und sehr süß, auch am Geschmack fast dem Spanischen Wein gleich werden, und doch des Krautes Geschmack, dem Mund aber nicht unangenehm von sich geben. Will man ihn aber zum andern haben, daß er vergiere, darff man in ein Fäßlein, darinnen Most zu vergähren anfängt, etwas weniger Löffel-Kraut-Blätter legen. Dieser Wein wird zwar nicht so wohl geschmack als der erste, aber wider die scharbockische Kranckheiten sehr kräftig seyn.

**Lösen**, sagt man von dem Wildpret, wenn es sich erleichtert. Z. E. der Hirsch hat gelöset, das ist, seine Nothdurft gethan. Daher auch die

**Lösung** oder das Gelooß, ein Jäger-Terminus, und heisset so viel, als der Koth oder Mist wilder Thiere. Aus solchem pflegen die Jäger sowohl als aus der Fährte das Wild zu erkennen. Die Lösung eines Bären siehet meistentheils, wie ein von Ameisen zusammen gedruckter Ballen aus, weil er die Ameisen überall hervor suchet und gleichsam an stat einer Würtze geniesset. Die Lösung eines Hirsches zur Hirsch-Feist-Zeit, im Sommer ist flach und breit, als ein zwey Groschen-Stücke; hänget schleimigt an einander, wie eine Wein-Traube. Je feister der Hirsch, ie schleimigter ist seine Lösung, und glänzet, wie Oel an der Sonnen, im Winter aber ist sie gedrungener, schwärtzer und rundeckigter; des Wildes Lösung aber ist kleiner und am Ende spitzig; verzettelt solches, als einen zerrissenen Rosen-Krantz, und lässet die Lorbeern zerstreuet hin und her fallen, wie die Ziegen; und was das Wildpret gutes und böses, verdaulich und unverdauliches genossen, und im Magen und Wanst gehabt, wird man finden. Doch ist des Tages-Lösung besser verdauet, als die Nacht-Lösung. Die Lösung eines wilden Schweins, wenn es in der Feiste- und Mast-Zeit, ist schleimig beysammen, und vom starcken Geruch, im Sommer von Früchten, als ein Tann-Zapffen gedrungen; der Bachen Lösung ist fleck-weise, iedoch auch unterschiedlich. Die Lösung des Hasen ist klein, trocken und eckigt, der Häsin Lösung aber grösser, runder und feuchter; wie denn auch die Lösung des Wolffes härter und trockner ist, als der Wölffin. Der Fuchs leget vor die Röhre eines Dachsen in dessen Abwesenheit seine Lösung, und verursachet damit, daß der Dachs, sobald er den Gestanck vermercket, seine Wohnung verlässet, welche darauf von dem Fuchs bezogen wird. Die Biber und Fisch-Otter werffen ihre Lösung, so meistentheils von Krebs-Schalen und Fisch-Schuppen bestehet, gemeiniglich auf die Steine. Die Lösung des Baum-Marders giebt einen angenehmen Bisam-Geruch von sich.

**Löwe**, ist dasjenige reissende Thier, welches sowohl an dem Majestätischen Ansehen, als an Großmüthigkeit und Stärcke keinem anderen etwas nachgiebet, daher man es auch vor den König aller vierfüßigen wilden Bestien achtet, wird aber nur am allermeisten in Africa und Asia erzeuget, und von diesen Orten erst zu uns gebracht. Denenjenigen zu gefallen, welche an grossen Höfen in Thier-Gräben und Zwingern Wirtschafft mit diesen Thieren treiben, wollen wir hier einige Anmerckungen machen, die sonst eigentlich keinen sonderlichen Nutzen bey uns haben, und mehr zur Curiosität dienen, davon man in *Aldrovandi*, *Gesneri*, *Francii*, und endlich in Märckleins Thier-Büchern mehr finden kan. Ein Löwe ist mäßiger Grösse, hat einen dicken breiten Kopff, der an einem dicken Halse sitzet, welcher von einer langen zottichten Krause bedecket wird, die noch über seiner schönen breiten Brust herab hanget,

get. Jedoch ist dieses nicht bey denen Löwinnen zu finden. Sein Bauch ist dünne, die Lenden derb und starck, der Schwantz lang und dicke, die Füsse sind ihm gespalten, wie denen Katzen, daher kommen auch seine Jungen blind auf die Welt: Denn alle Thiere, die zertheilte Zehen haben, werden blind gebohren. Diese seine Klauen, deren er fünff an den vordern und vier an den hintern Füssen hat, verbirgt er auch im gehen wie die Katzen. Die Schönheit desselben bestehet hauptsächlich in der Brust und vordern Leib, die Stärcke hergegen hat er in dem Kopffe und Klauen. Das greulichste an ihm ist das Brüllen. Er schläfft wie der Hase mit offenen Augen. Des Löwens Junge, die er nur sechs Monat trägt, sind anfangs gantz ungestalt und sehr klein, und hat er deren nicht offt, auch belaufft sich die Anzahl derselben anfangs auf fünff, und zuletzt, wenn er aufhört zu jungen, beschleust er mit einem; solche brauchen zwey Monat, ehe sie gehen lernen. An dem Schwantze kan man sehen, was er im Sinne führet, denn ist er erzürnet, so schlägt er mit dem Schwantz auf die Erde, wenn er aber guten Muths und besänfftiget ist, so schlägt er damit seinen eigenen Rücken. Wenn er nicht erzürnet worden oder sehr hungrig ist, thut er den Menschen so leicht keinen Schaden, sondern lässet sich von selbigen gantz zahm machen, denen Thieren aber ist er gewohnt sehr hinterlistig nachzustellen; so bald er nun einen Raub erhalten, saugt er zuvörderst das Blut aus selbigem, kommt ihm indessen ein anderer vor, spielet er diesem eben so mit, und gehet alsdenn erst wieder zum ersten Raub, um selbigen zu verzehren. Er trägt seinen Groll seinem Beleidiger lange nach. Die Lösung des Löwens, welche er aller zwey oder drey Tage giebt, ist wegen seiner hitzigen Natur gantz trocken und stinckend, dergleichen auch sein Athem und Urin, bey welchem letzten, wenn er solchen lauffen lässet, er das hintere Bein, wie ein Hund, darzu aufhebet. Sie sauffen sehr wenig, fressen kein Kraut, ausser wenn sie kranck sind, sondern Luder, werden sehr alt u. s. f. Eines Löwen Fleisch wird wegen der so gar hitzigen Natur und groben Substantz nicht verspeiset: Das Blut soll wegen seiner Hitze den Diamant auflösen, und aus seinen harten Knochen, wie aus Kiesel-Steinen, sich Feuer schlagen lassen. Das Fett dienet wider den Gifft, die harten Geschwüre zeitig zu machen, und was damit bestrichen worden, davor sollen alle Thiere, sonderlich aber die Wölffe und Schlangen fliehen.

Löwen-Fuß, Gülden-Gänserich, Sinau, ist eines der vortrefflichsten Wund-Kräuter, welches gerne an grasichten und feuchten Orten auf Wiesen und Auen wächset, aber auch um seines Artzney-Gebrauchs willen, in den Gärten aus dem Saamen gezogen, oder auch durch Zerreissung der Wurtzeln, fortgepflantzet wird. Er hat eine schwartze, holtzigte Finger-lange Wurtzel, welche nach der Qvere in der Erden liegt, mit vielen Zasern behängt, und eines rauhen und bittern Geschmacks ist. Die Blätter sind breit, rund, und in neun oder zehen Unterschiede, gleich einem Stern gespalten, hängen an langen und rauhen Stielen, und haben das vor andern Blättern besonders, daß der Thau auch bey Sonnen-Schein darauf stehen bleibet. Zwischen denen Blättern wachsen dünne, eines Fusses lange Stängelein herfür, die sich oben in kleine Zweiglein austheilen. An den Gipffeln derselben erscheinen trauschlichte kleine grün-gelbe oder bleiche Blümlein, denen folget im Julio ein kleiner gelber Saamen, dem Mohn-Saamen nicht ungleich. Das von dem Kraut destillirte Wasser, heilet alle innerliche Verletzungen, äusserlich aber die Wunden und Fisteln damit gewaschen, und mittelst darein genetzter Tüchlein übergeschlagen, reiniget und heilet dieselbe. Das pulverisirte Kraut heilet die Darm-Brüche der Kinder, wenn man es ihnen in dem destillirten Wasser einzunehmen giebt.

Löwen-Maul, siehe Dorant.

Löwen-Zahn, Apostem-Röhrlein, Pfaffen-Röhrlein oder Röhrlein-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, welches unter dem Grase, an Wegen, auf Rainen und andern unangebauten Orten wächset, hat eine weisse und schlechte mit wenig Zasern behängte Wurtzel, der Weawart-Wurtzel ähnlich, ausgenommen, daß sie Milch giebet, auch bitterer und härter ist. Im Anfang des Frühlings thun sich die Blätter herfür, welche auf der Erden liegen, und wie die Wegwart-Blätter zerspalten und zerschnitten sind. Im April schiessen Spannenlange, hole, subtile Röhrlein oder Stengel auf, an deren Gipffel ein grünes rundes Knöpflein stehet, daraus gelbgefüllte Blumen kommen, diese verwandeln sich hernach in einen runden und wolligten pflaumigten Knopf, dessen Pflaumen alsdenn von der Lufft abgewehet werden, und stehen darauf die weissen blossen Knöpflein, wie geschorne Mönchs-Platten. Das gantze Gewächs giebet eine weisse bittere Milch von sich. Das Kraut hat eine Krafft zu reinigen, zu kühlen, zu trocknen und der Fäule zu widerstehen. Mit Blumen und Wurtzeln in Wasser gesotten, davon getruncken, vertreibet das Jucken der Haut, die Gelb- und Wassersucht, auch die Fieber, sonderlich das dreytägige, treibt den Harn und lindert die Harn-Winde. Der aus den zerbrochenen Stengeln oder Röhrlein dieses Krautes schwitzende weisse Milch-Safft, zuweilen ein paar Tröpfleinweis in die Augen gelassen, soll dieselben hell machen, und alle Flecken daraus vertreiben. Aus dem gantzen Kraut wird ein Wasser distilliret, welches eine herrliche Artzney in hitzigen Kranckheiten, Fiebern und Pest, lindert das Seitenstechen, dienet äusserlich zu hitzigen und rothen Augen, benimmt die Finnen im Gesicht, und macht eine reine Haut, wenn man sich offt damit wäscht. Die Wurtzel dieses Krauts wird von einigen Augen-Wurtzel genennet, weil dieselbe, wenn sie zu der Zeit, da die Sonne in die

Jungfrau

Jungfrau gehet, gegraben worden, einem Menschen oder Vieh, so Flecken in den Augen hat, an den Hals gehencket wird, dieselben vertreiben soll. Von solcher Krafft und Wirckung hat dieses Kraut auch den Nahmen Fell-Riß bekommen.

Lohe, heist ein Unfall, welcher der Gersten oder auch Waitzen-Schrappe von allzutrockener Witterung begegnet, indem die Safft-Röhrigen derer Blätter verschrumpeln und der Safft zu stocken anfänget, solchergestalt aber dieselben rothgelbigt werden. Denn da sagt man: die Lohe hat hinein geschlagen, weil man auch die rothgelben obersten Spitzen einer Feuer-Flamme ebenfalls die Lohe nennet, und wenn selbige in ein siedendes Wasser schlagen, solches aber räuchericht machen, so spricht man auch: die Lohe habe hinein geschlagen.

Lohe, heisset man die von Eichen, Fichten oder Bircken-Bäumen geschälte, und auf denen sogenannten Lohe-Mühlen zu Pulver gestampffte Rinden, welche von denen Lederern oder Rothgerbern zu ihrer Häute Gare gebrauchet, nachgehends aber, wenn man sie zwey oder drey Jahre verliegen lassen, zu einer noch ziemlich guten Feld- und Garten-Düngung oder aber frisch weg zu Lohe-Ballen oder Lohe-Kuchen, und diese, wenn sie an der Lufft genugsam ausgetrocknet, zur Feurung angewendet werden.

Lohe-Eiche, ist eine Roth-Eiche, welche man auch die Hasel-Eiche nennet, die an Eichel-Früchten am ärmsten, dagegen aber viel Gall-Aepffel, so doch hier zu Lande nicht viel nutzen, und die Lohe, wovon im vorigen Artikel gehandelt, als einen Nutzen giebt. Es muß aber die Schale zur Lohe keinesweges von stehenden und zum umschlagen noch nicht gewidmeten oder gleichen und schönwüchsichten, sondern von unartigen und zum Scheiten zu brauchenden Eichen genommen, abgeschälet, in Bündlein gebunden und verkauffet werden, wenn man nicht seinen Wald durch Lohschälen ruiniren will. Siehe von der Hasel-Eiche das Wort Eiche.

Lohe-Fincke, suche Blut-Fincke.

Lohn, wird diejenige Bezahlung genennet, welche der empfähet, so ein gewisses Gewerbe oder Arbeit, zu eines andern Dienst und Nutz verrichtet hat. Es lässet sich solcher theils nach der Zeit, theils nach der Arbeit eintheilen, in Handwercker-Lohn, Tage-Lohn und Gesinde-Lohn, dieses letzte heisset auch Mieth-Lohn, und ist vom Mieth-Gelde, welcher Artickel nachzusehen, unterschieden. Im Artickel vom Gesinde-Lohn aber wird von jenem gehandelt. Wie nun aber die Arbeit und die darbey angewandte Bemühung, wie auch die Zeit ungleich unterschieden, also wird auch die Belohnung davor bald erhöhet, bald verringert, zuweilen pfleget derselbe und sonderlich der Handwerker-Lohn, auch wohl bey theurem Einkauf der Victualien zu steigen; daß aber Gewissenlose Leute sich dessen nicht übernehmen dürffen, und mehr fordern können, als sie verdienen, so wird in einer wohl eingerichteten Policey, meistentheils von der Obrigkeit eine Taxa vorgeschrieben, wie und auf was Weise iede Arbeit zu belohnen. Nur wäre zu wünschen, daß man sich an denen meisten Orten nicht einbildete, als sey es genug, eine beständige Taxe in denen Gesetzen von Arbeiter-Handwercker-Boten- Fuhr- und Gesinde-Lohn vorzuschreiben. Denn dergleichen Taxen immer zu halten, vergönnen die Umstände derer Herren und Arbeiter und Zeiten, sonderlich aber bey denen letzten, der steigende und fallende Preis der Nothdurfft des Lebens dererjenigen, welche arbeiten und dienen, nicht; solcher Gestalt aber gehöret dieses vielmehr unter die Special-Policey-Anstalten, welche nach allgemeinen Sätzen in denen Policey-Gesetzen an iedem Ort, in iedem Kreise, Gerichte rc. und nach allen Umständen von halben zu halben, oder Jahren zu Jahren die Taxen der Dienste machen, nachdem man aus allen Ständen die Verständigsten sowohl von denen, die Arbeit brauchen, als Arbeit thun, dabey vernommen und gehöret hat, hiernächst aber weder denen Herren noch Arbeitern verstattet, diese Taxe zu überschreiten, wohl aber durch Verträge in besondern Fällen sich auf was geringeres zu vergleichen.

Lohn-Schäfer, siehe Schäfer.

Lombardische Nüsse, suche Hasel-Nüsse.

Lorbeer-Baum, ist ein Baum, welcher in warmen Ländern wild wächset, bey uns aber um seines schönen und immer grünen Laubes willen, in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird: Davon sind nachfolgende Gattungen bekannt. Der

Gemeine Lorbeer-Baum hat länglichte, spitzige, harte, dunckelgrüne, und glatte Blätter, eines guten Geruchs und scharffen, wiewohl etwas bittern Würtz-Geschmacks, bringet weißlänglichte Blüten, und nach denenselben eine länglichte Frucht, welche anfänglich grün ist, nachgehends aber, wenn sie zur Zeitigung gelanget, schwartz wird, und den Nahmen Lorbeer führet; iedoch bey uns schwerlich zur Reiffe gedeihet. Diese Beere sind bitter von Geschmack, wohlriechend und führen ein Oel bey sich, so aus denenselben, wenn sie noch frisch sind, entweder durch Pressen oder durch Kochen gebracht, und Lorbeer-Oel, oder insgemein nur Lor-Oel genennet wird. Die Beere dienen wider alle von Kälte entstehende Kranckheiten, stärcken das Hirn und die Nerven, trocknen die Flüsse, eröffnen die Verstopffungen der Leber, des Miltzes, der Mutter rc. treiben die Winde, den Schweiß, Harn, Stein und Grieß, und widerstehen dem Gifft und der Pestilentz. Die Blätter, welche fast von gleicher Krafft, geben eine sehr gute Brand-Salbe, wenn frisch Schweine-Fett siedend heiß darüber gegossen wird; frisch aufgelegt, dienen sie wider die Wespen- und Bienen-Stiche, und mit Gersten-Mehl wider hitzige Geschwulsten. In Wein gesotten und davon getruncken, vertreiben sie die Wassersucht und

kalte

kalte Fieber. Das Oel wird nicht nur bey denen Menschen zu den Gebrechen der Nerven des Ober- und Unter-Bauchs und der Nieren, wider das Sausen und Klingen der Ohren, zu denen vom Schlage gelähmten Gliedern, und wider die Hüft-Schmerzen ꝛc. sondern auch bey Pferden und Vieh starck gebrauchet, wiewohl das destillirte Oel eine viel kräfftigere Wirkung hat. Wenn das Lor-Oel oder Lorbeer-Oel gerecht, muß es gelbgrün, etwas körnig, dick, hart und wohlriechend seyn. In der Küche werden die Lorbeeren wie der gantze Ingber, mit dem Fleisch gekocht, um demselben u. der Brühe einen angenehmen Geschmack zu geben, die Blätter aber nicht nur an Fleisch und Fische zu gewürtzten Brühen, in die Wildprets-Pasteten und vielen andern Speisen gebraucht, sondern auch die Trachten auf denen Schüssel-Rändern damit garniret. Die Alten haben zu gewisser Zeit die Blätter ins Feuer geworffen; hat es sehr geknastert, haben sie eine gute Erndte, wo aber nicht, eine Theurung vermuthet. Der

**Breitblätterige Lorbeer-Baum**, ist dem erstbeschriebenen Lorbeer-Baum in allen gleich, nur daß er grössere, runde und lichtere Blätter hat. Er bringt seine weisse Blumen, so einen starcken Geruch von sich geben, und nach solchen die ordentliche Lorbeer-Frucht. Diese Bäume werden vermehret, theils durch ihre Frucht, welche, wenn sie annoch frisch ist, in das Erdreich gestecket wird, oder aber um ein merckliches geschwinder durch die aus der Wurtzel hervortreibende Brut, und zwar im Mertzen oder April, als in welchem der Safft aus der Wurtzel in die Stämme der Bäume wieder hervor quillet, doch müssen solche Neben- oder Brut-Schößlinge, wenn sie zum Versetzen taugen sollen, schon eines Daumens dicke seyn, und wenigstens vier Finger tief in eine ziemlich fette Erde gesetzet werden: Denn obschon die Lorbeer-Bäume allenthalben leicht ausschlagen, stehet ihnen dieselbe doch am besten an, und weil sie die Kälte nicht vertragen können, setzet man sie mit denen Citronen- und Pomerantzen-Bäumen zugleich zeitlich in das Gewächs-Haus oder in die Winterung, und um desto leichter hin und her gebracht zu werden, in grosse mit eisernen Reifen versehene runde eichene Kübel, oder dergleichen viereckigte Kästen. Sie wollen den Sommer über öffters fleißig begossen seyn, und leiden das Garten-Messer nicht gerne, verderben auch leicht davon, woferne der Schnitt nicht alsobald mit Baum-Wachs verstrichen wird. Man kann sie ungemein schön in Cronen, Pyramiden, und andere Figuren ziehen, und werden dergleichen gefunden, die zwantzig, bis vier und zwantzig und mehr Fuß hoch sind. Der **wilde Lorbeer-Baum**, hat in der Jugend breite rundlichte Blätter, welche bey zunehmendem Alter schmäler werden, und sich ie länger ie mehr zuspitzen. Auf der rechten Seiten sind seine Blätter alle glatt, auf der andern Seiten aber haben sie gemeiniglich etwas rauhes, wo sich die Adern anfangen. Dieser Baum wird durch seine häuffig treibende Reben-Brut vermehret. Der

**Americanische Lorbeer-Baum**, ist unter allen Lorbeer-Bäumen der stärckste am Stamme und Aesten. Seine Blätter sind noch eins so groß als der andern. Er kommt bey uns zur Blüte, welche weiß und Traubenweise beysammen hängt, treibet aber keine Brut, und muß dahero durch Anhängung der Spalt-Töpfe vermehret, im Sommer fleißig begossen, und des Winters an einem warmen Orte im Gewächs-Hause verwahret werden. Er ist noch ziemlich rar, und anfänglich, wiewohl irrig, vor einen Canel- oder Zimmet-Rinden-Baum ausgegeben worden. Der

**Alexandrinische Lorbeer-Baum**, ist ein holdseliges Gewächse, welches einer Ellen hohe Stengel treibt, und länglichte, dicke, starck mit Adern durchlauffene und spitzige Blätter hat, die von einer schönen grünen Farbe, und denen Lorbeer-Blättern gleich, als wovon auch dieses Gewächse seinen Nahmen bekommen, aber viel kleiner sind. Aus den Mitten dieser Blätter, kommt ein anderes kleines Blatt von gleicher Gestalt, wie ein Zünglein hervor. Die Blüten, welche sehr klein, und wie Schellen formiret sind, hängen an kleinen Stielen, und wachsen unter erstgedachten kleinen Blättern oder Zünglein heraus. Nach denenselben folgen Beere, in Grösse der Kicher-Erbsen, ein wenig weich, und wenn sie reiff sind, roth, in welchen ein oder zwey Horn-harte Saamen-Körner liegen. Den Nahmen des Alexandrinischen Lorbeer-Baumes führet er daher, weil dessen ehedem sehr viel um Alexandria gewachsen seyn solle. Dieses Gewächse wird von denen abgeschnittenen und eingelegten Zweigen vermehret. Der

**Lorbeer Kirsch-Baum oder Kirschen-Lorbeer Baum**, ist ein angenehm zu sehendes Bäumlein, dessen Blätter denen Lorbeer- oder vielmehr Citronen-Blättern gleich sehen, am Rande zerkerbt, glatt, grün, glantzend, und eines etwas bittern zusammenziehenden Geschmacks sind. Seine Blüte ist fünffblätterich, weiß und ohne Geruch. Die darauf folgende Frucht gleichet einer Kirsche, in welcher ein länglichter bittrer Saamen in einer beynahe oval-runden, dünnen und mürben Schaale lieget. Er behält seine grünen Blätter Winter u. Sommer, blühet im Junio, und wird durch die Brut u. Schößlinge fortgebracht, kan auch wohl mit angehängten Spalt-Töpffen vermehret und weiter fortgepflantzt werden. Ein paar Blätter in frischer Milch gekocht, giebt derselben einen angenehme Geschmack wie Mandeln, soll aber die Colic verursachen, an welcher Wirkung iedoch, da man eines andern versichert ist, billig gezweifelt wird. Diese Blätter zu Pulver zerrieben, verursachen ein Niesen.

**Lorbeer-Kraut**, suche **Kellers-Hals**.

**Lorbeer-Rose**, siehe **Oleander**.

**Lor-Oel**, wird insgemein das Lorbeer-Oel genennet, dessen bereits unter dem Wort **Lorbeer-Baum** Erwehnung geschehen.

Loth,

**Loth**, ist ein kleines Gewichte, und der zwey und dreyßigste Theil eines gemeinen Pfundes, wird wieder in vier Quintlein verkleinert; zwey Loth machen eine Untze, und vier und zwantzig Loth ein Pfund Apothecker-Gewichte.

**Lotterie**, ist eine Art der Glücks-Spiele, die aufs Looß oder Lot, wie es Holländisch heißt, ankommen, indem dasselbe entscheidet, ob einer mit seinem Einsatz mehr oder nichts gewinne, oder den Einsatz darzu verliere. Solchergestalt liegt ein Vertrag des Spiels zum Grunde, da viele entweder eins werden, eine Sache, so sie durch zusammen geschossenes Geld gekaufft, durch das Looß einem oder etlichen unter sich zuzueignen, oder aber, da viele fehlende und treffende Loose in einen Kasten oder Glücks-Topff geworffen, alle Loose gegen ein gewisses Geld verkauffet, davon die Kosten und anderer Vortheil vor den Lotterie-Herrn abgezogen, und durch die Fehler, so man Nieten nennet, gewonnen, das übrige nach verschiedenen großen und kleinen Loosen, so da Treffer heissen, unter die Käuffer nach dem Loose denenjenigen zugeeiguet werden, dessen Nummer und ein Treffer zusammen heraus kommt. Diese Beschreibung ist genug allhier, überhaupt davon einen Begriff zu machen. Denn die Einrichtung selbst ist in vieler Absicht verschieden, welches aber hierher nicht eigentlich, sondern in die Stadt-wirtschafftlichen Geschäffte, sonderlich zum Handel und Geld-Verkehr, ja unter die ausserordentlichen Mittel eines Staats oder einer Stadt, Commun, Kirche, Waysen-Hauses, Montis pietatis rc. gehöret, von Aus- und Inländischen ohne Beschwerde des Landes oder derer Glieder einer Commun auf einmahl eine grosse Summe Geld zu wichtigen Ausgaben zu erlangen, davon z. E. der Staat einen ziemlichen Theil durch die Hoffnung derer Käuffer, um mit wenigen viel zu gewinnen, vermittelst des Abzugs vor allerhand Mühe, Risiquo, Kosten, ingleichen durch die Ersparung der Interessen rc. ziehet. Das übrige aber erst nach guter Gelegenheit derer dazu gewidmeten öffentlichen und nach und nach erst eingehenden Einkünffte bezahlet. Es ist also diese Veranstaltung einer Lotterie entweder eine öffentliche oder Privat-Anstalt. Sie ist entweder billig oder gewinnsüchtig und dergleichen. Es haben viele dagegen und viele dafür geschrieben. Der Herr Cantzler von Ludewig sel. gehöret unter die ersten, Marperger unter die letzten. Man kan das Philosophische Lexicon davon nachschlagen. Ein Wirt muß sich dabey in acht nehmen, daß er nicht unvermerckt durch dieses öffentliche Spielen der Nationen in eine sündliche und gefährliche Spielsucht verfällt.

**Lotus**, ist ein Kraut, so bey uns in den Gärten unter den zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten wird, und ist der Lybische mit runden Blumen, oder der rothblühende mit eckigten Schoten, oder der fünffblätterige mit Blasen. Er heisset auch wohlriechender Klee, wegen seines lieblichen Geruchs, und Siebengezeit, weil er solchen Geruch siebenmahl in einem Tage bekommen und wieder verlieren soll. In der Schweitz wird es Schabzieger-Kraut genennet, und ein sonderlicher Käse damit bereitet. Es wird auch noch ein anderer Unterschied unter dem Lotus gemacht, und der erste Garten-Lotus genennet, der lange hohle Stengel, viele Zweiglein, Blätter, so gleich dem Klee drey und drey beysammen stehen, und bleichblaue Blümlein an einer Aehre hat. Der andere heisset der wilde Lotus, welcher häuffig in Lybien wachsen und einen hohen Stengel mit vielen Zweigen haben soll, der aber bey uns nicht bekannt. Der wilde Lotus, so bey uns wächset, ist fünffblätterig, und wird in den glatten und rauhen unterschieden. Der dritte wird der Aegyptische Lotus genennet, welcher in Egypten auf denen Feldern wächset, die der Nilus überschwemmet, eine kleine weisse Blume wie eine Lilie hat, die mit Aufgang der Sonnen sich öffnet, mit dem Untergehen wieder zuschliesset, und einen Kopff bedecket, der wie ein Mahn-Kopff aussiehet, und einen Saamen enthält, so dem Hirsen gleichet. Auf die Nacht neiget sich die Blume in das Wasser, und kommt mit dem Sonnenschein wieder hervor. Die Wurtzel ist rundknollig, auswendig schwartz, inwendig weiß. Die Köpffe werden von den Egyptiern fleißig gesammlet, der Saame getrocknet, und eine Art Brots daraus gemacht.

**Lotus-Baum**, Zürgel-Baum ist ein Baum, welcher in Syrien und Africa, auch an einigen Orten in Italien und Franckreich gefunden, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Er wird ziemlich starck, bekommt viele Aeste, und ist mit einer glatten, grünlich-blauen Rinde bedeckt. Seine Blätter sind fast wie die Rüstern-Blätter anzusehen, aber länger und spitziger, oben grün und unten weißlicht, rauh und am Rande gekerbt. Seine Blüthen bestehen aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern, denen runde Beere an langen Stielen, wie kleine Kirschen folgen, welche anfänglich grün sind, hernach gelb, ferner roth und endlich schwartz werden. Dieselben haben einen süssen und lieblichen Geschmack, und so wohl als die Blätter eine zusammenziehende und stoppfende Krafft. Dahero sie auch in allerhand Bauch- und Blut-Flüssen nützlich zu gebrauchen sind. Der aus der Frucht gepreßte Wein ist sehr süsse und angenehm zu trincken; wiewohl solcher in unsern Landen, da die Früchte nicht reiff werden, nicht zu bekommen ist. Das Holtz ist dauerhafft, und werden daraus gute Pfeiffen, Flöten, Schalmeyen und dergleichen gemacht. Er wird aus seinem Saamen, den man aus den mittägigen Ländern zu uns bringt, und im April oder Majo in einen mit guter Erde gefüllten Topff stecket, fortgepflantzet. Wenn er einmahl groß ist, kan er die Kälte wohl vertragen, aber so lang er noch schwach ist, muß er beygesetzet werden.

*Louve*, siehe Koffer-Garn.

**Luchs**, ist ein wildes reissendes Thier, grösser als eine Katze, deren Eigenschafft es im Klet-

tern auf die Bäume, und sonsten in vielen Stücken hat, aber kleiner als ein Tieger, hat einen gelinden licht-gelben Balg mit rothlichten Flecken gesprenget, einen weissen Bauch, einen Bart von weissen harten Haaren ums Maul, wie eine Katze und ein starckes Gebiß. Seine Ohren sind dreyeckigt, auswendig mit schwärtzlichen Haaren bewachsen, die Klauen, deren es an den Vorder-Läufften fünff, an den Hinter-Läufften aber nur vier hat, scharff, krumm und spitzig, welche er ausser im Fangen und Klettern meistens eingezogen hat. Der Schwantz ist kurtz, gleich dicke, am Ende schwarz, und kan von dem Luchsen krumm getragen werden. Er hat unter allen Thieren das schärffste Gesicht, und wenn er aus dem Finstern siehet, sehen seine Augen gantz feurig. Seine Spur ist als einer Katze, und die Grösse als eines Jagd-Hundes. Die Luchsin ist kleiner als der Luchs, und nicht so schön als derselbe, wiewohl es in denen steinfelsigten Gebirgen eine weit schönere und spieglichtere Art von Luchsen giebt, als die in denen ebenen grossen Wäldern wohnen. Sie halten sich ausser solchen Wildnissen sonsten nirgends auf, daherv es auch kommt, daß er nur in denen grossen Gebirgen und hohen Wäldern, wiewohl auch ziemlich selten gefangen wird. Ihre Rantz- oder Brunfft-Zeit ist im Februario, und träget alsdenn die Luchsin gleich einer Katze auf neun Wochen, welche hierauf ihre Jungen, und zwar mehrentheils drey, selten viere, im Monat May zwischen Ostern und Pfingsten in Felsen, Höhlen und Klippen setzet. Die Jungen sind anfangs weiß, und neun Tage blind, werden aber im Wachsen bald gelber, und bleiben die Männlein allezeit weisser als die Weiblein. Die Alte ziehet ihre Jungen mit ihrer Milch auf so lange, bis sie sich selbsten mit Schnecken, Froschen und dergleichen Ungeziefer ätzen und ernähren können. Sie bringet ihnen zu Zeiten einen grossen Vogel, oder jungen Hasen, und wenn sie grösser worden, ein junges Reh oder Wild-Kalb, welches sie, wenn die Jungen herzu springen, loslassen, damit sie es würgen und desto begieriger werden, selbst nachzuschleichen und auf den Raub loszugehen. Wenn sie erwachsen, kriechen sie auf einen Baum, setzen sich auf einen Ast, und passen auf, wo das Wildpret wechselt, und so eines vorbey gehet, springen sie ihme geschwind auf den Rücken, halten sich feste mit ihren Klauen, beissen es in das Genicke, würgen solches so lange, und saugen das Blut aus, das Thier lauffe, wie es wolle, bis es umfället. Ein Hirsch kan den Luchs nicht leichte abstreiffen, weil das Geweyh, dahinter er sitzet, demselben vor dem Abstreiffen der Aeste und Sträucher im Wege. Hingegen wird selbiger noch eher von dem Thiere, am besten aber von den wilden Schweinen, wenn sie mit grosser Ungestümigkeit durch die dicken Sträucher fahren, abgestrichen. Weil aber die Schäden oder die Wunden dem Wildpret von oben einwärts gehen, so heilen sie schwerlich, sonderlich in der Wärme des Sommers. Er fänget seinen Riß insgemein am besten Wildpret, als am Zimmel, Keulen oder im Dünnen an, doch thut er daran nicht so viel Schaden als ein Wolff, suchet den Riß auch nicht über ein oder zweymahl, und zwar die erste Nacht, und ist ihm dahero mit dem Eisen beym Risse nicht sowohl, wie dem Wolffe beyzukommen, weshalber er auch vor schädlicher als jener gehalten wird, weil er immer frischen Fraß haben muß; jedoch ist der Luchs (weil er, wenn er sich einmahl gestecket, eher und fester, als der Wolff hält) auch ehe zu kreissen, das ist, zu umziehen, und wird mit dem kleinen Zeuge, gleich jenem, gemeiniglich gefangen. Es formiret derselbe seinen Tritt gleich einer Katzen, nur daß er ungleich grösser als ein Katzen-Tritt ist, fast wie eine Wolffs-Spur, schreitet auch so weit weg, er schreitet aber doch accurat wie ein Wolff, und sind in seinen Tritten, wenn er bey wenigem Schnee die Ballen austritt, in jedem Tritte die vordere äusserste von beyden mitlern Klauen jedesmahl kürtzer und kleiner als die inwendige. Sonsten wollen einige erfahrne Weyd-Leute behaupten, daß es zweyerley Arten der Luchsen gebe, nemlich Katzen-Luchse und Kälber-Luchse. Die Katzen-Luchse sollen meistens in Stein- felsigten hohen Klippen und Gebirgen sich befinden, deren Balg von weichen, gelinden, licht-gelben Haaren, mit rothen Flecken und weissem Bauch, die Luchse selbsten aber niedriger von Leibe, auch kurtz und dicke seyn. Die Kälber-Luchse hingegen, welche in grossen ebenen Wäldern, wo keine Gebirge sind, sich aufhielten, hätten nicht so schöne Farbe, auch nicht so viel Haare als jene, hätten auch gleich denenselben Katzen-Köpffe mit hohen spitzigen Ohren, sehen aber wie erst gefallene Kälber, falbicht, Ziegel-roth, mit weissen Flecken, geschlanck und hochbeinigt. Die Klauen, sonderlich die ihnen, weil sie noch leben, abgezwicket werden, sind in der Artzney zu vielen Sachen dienlich; Wenn die Pferde den Aug-Stall haben, oder Felle über ihre Augen bekommen, werden sie mit grossem Nutzen damit gerissen. Man pflegt sie auch in Silber oder Gold einzufassen, und für den Krampff anzuhencken; die gröste Klaue auf dem vordern rechten Fuß soll auch für die fallende Sucht helffen. Sein Balg wird in unsern Ländern für eines von denen schönsten und theuresten Futtern gehalten.

**Luchs-Stein**, oder **Schoß-Stein**, ist ein Stein Fingers-dicke und lang, gehet wie ein Pfeil spitzig zu, und hat von der Seite herunter einen Spalt, ist hart und bisweilen mit einem Metall-Schaum überzogen. Sonst aber hat man vielerley Arten an Farben, dunckel, durchsichtig und so fort.

**Luder**, heißt zwar sonsten insgemein das gestorbene Aas vom Vieh; bey der Jägerey aber wird insonderheit dasjenige darunter verstanden, womit ein wildes reissendes Thier herzu gelocket wird, damit es desto besser und beyvemer gefangen oder geschossen werden möge; hiervon entspringet das Wort

**Ludern**, welches so viel heisset, als etwas starck-riechendes an einen gewissen Ort legen, ein wildes Thier damit anzulocken und zu fangen. Also wird der Wolff durch das Aas eines todten

todten Pferdes, der Fuchs durch weisses in Schwein-Fett geröstetes Brot, oder durch einen gebratenen Hennen ꝛc. geludert. Ludern heisset auch insonderheit bey der Falckneren einen Falcken mit Werffung des Vorloses oder Feder-Spiels, so von einigen Luder genannt wird, oder durch Schwingung eines Handschuhes zu sich locken. Ludern heißt endlich überhaupt ein wüstes, sauisches, liederliches und wollüstiges Leben führen, dadurch man sein Gut und seine Gesundheit verschwendet, verderbet und verludert.

Luder-Platz, ist eine Grube auf einem Hübel, wo man die Füchse oder Wölffe mit Luder kirret oder ludert, und sie allda todt schiesset.

Lufft, ist ein leichter, dünner, flüßiger und durchsichtiger Cörper, welcher die aus Erde und Wasser bestehende Erd-Kugel, so, wie das Wasser die Erde umgiebet, und allen Raum, der von andern Cörpern verlassen wird, erfüllet, auch in denen lebendigen Cörpern den Odem erhält, und von denen alten Naturkündigern unter ihre vier Elemente gezählet worden. Jedoch die Weltweisen begreifen auch offters darunter kein sinnliches, sondern unsichtbares Zeug, so sie eigentlich das Element der Lufft nennen, und solches von der cörperlichen Lufft, wovon unsere atmosphære oder der Lufft-Kreis, der die Erde umgiebet und mit vielen irdischen Theilen und Dünsten vermischet ist, unterschieden. Die Lufft ist eines von den nothwendigsten und unentbehrlichen Stücken, so zur Erhaltung der Gesundheit dienen, überdem aber eine Sache, in so ferne man dadurch unsere Erden-Lufft verstehet, um deren Eigenschafften, Wirckungen und Veränderungen sich ein Land- und Stadt-Wirt in Ansehung seiner wirtschafftlichen Geschäffte und ihrer Objecte sehr sorgfältig bekümmern, sie untersuchen und beurtheilen muß. Dazu gehören nicht nur mancherley Erfahrungen, Anmerckungen und so wohl künstliche als gemeine Versuche, sondern auch viele allgemeine und schon ausgemachte Sätze in der Natur-Lehre. Denn die Lufft verhält sich verschieden zur Erde, zu denen Pflanzen, Blättern, Blüten, Früchten, Saamen, Kräutern, Blumen, zum Vieh und zu mancherley Waaren, Werckzeugen, natürlichen und zubereiteten, flüßigen und festen Cörpern, sonderlich aber zum Fleisch, Obst, Milch, Bier und Wein. Ja das meiste, was man von Wetter, dessen Veränderungen, Zustand und Wirckungen in der Wirtschafft wissen muß, kommt auf die Erkänntniß der Lufft an. Uiberdiß alles aber hat sie ein ganz besonderes Verhältniß zu unserm Cörper. Es wäre zu wünschen, daß man eine Physico-Oeconomische Untersuchung der Lufft hätte. Denn die gemeinen Natur-Lehren und Versuche der Gelehrten mit der Lufft sind alle zu speculativisch und entfernet von denen nützlichen Dingen dieser wichtigen Sache in der Wirtschafft. Daher solche sonderlich ein ungelehrter Haus-Wirt nicht recht oder gar nicht verstehen und nutzen kan. Hier kan nichts mehr als etwas von denen allergemeinsten und allernöthigsten Anmerckungen berühret werden. Z. E. gesunde Lufft ist leichtlich zu erkennen, wenn sie rein ohne Wolcken, klar ohne Dünste, und hell ohne Nebel ist; wenn sie ohne Sturm-Wind, mehr von Nord-Ost- und Ost- als von Süd-Winden bewehet wird, sonderlich, wenn sie von frischen Gebirgen und Wäldern, nicht von Morästen und schlammigten Seen herrühret, auch wo die trübe und dünstige Lufft von dem Sönnenschein kan durchläutert und gereiniget, und die schädlichen Nebel und Dünste verzehret werden; dahero auch die Zimmer, so gegen Osten und Nord-Osten stehen, die allergesündesten, hingegen die Gemächer, so gegen Moräste, Misthaufen, oder enge finstere Schlippen und Gäßlein gehen, zu meiden, oder doch die Fenster nicht leichte zu eröffnen sind, bevoraus, wenn feuchtes, trübes, neblichtes Wetter darzu kömmt. Aus kalter Lufft soll man nicht gähe in eine warme Stube, oder von dieser in die Kälte gehen, massen der Natur eine säblinge Veränderung der Lufft sehr nachtheilig ist. Von der Lufft hat man folgende Witterungs-Vermuthungen: Reinere und klärere Lufft um die Spitzen hoher Berge zeiget gemeiniglich schön Wetter an. Wenn die Lufft so dünne und rein ist, daß man auf ebenem Felde sehr weit um sich sehen kan, so bedeutet es Nord- oder Mitternachts-Wind. Wenn die Dinge, die man in der Ferne siehet, grösser und dicker als sonst gewöhnlich erscheinen, und das Gesichte gleichwohl daran keine Ursache ist, vermuthet man Süd-Wind und Regen. Wenn man das Glocken-Läuten und anderes Getöne, zum Exempel das Pochen von Hammer-Wercken und Stampff-Mühlen, das Bellen der Hunde, Schiessen und dergleichen aus der Ferne durch die Lufft leicht höret, so ist eine solche Witterung zu vermuthen, dergleichen die Winde, so von dorther wehen, zu bringen pflegen. Wenn sich die Schärffe der Lufft mildert, und der Wind sich nach einem andern Orte wendet, so mag man Regen oder Schnee gewärtig seyn. Wenn die Lufft meist überall röthlicht ist, doch ohne dicke Wolcken, so drohet sie mit Wind und Sturm. Kalte Lufft mit dunckel-grauen Wolcken, und wenig Frost, verursachet allermeist im Anfang des Frühlings und Herbstes Hagel. Ein lichter Schein oder Klarheit, welche sich zuweilen im nassen Wetter gegen Norden anhebet, ist ein Zeichen, daß dieselbe Feuchtigkeit sich in ein klar Wetter verändern wird, ob schon gegen Mittag zu Wolcken stehen. Die Lufft ist schwerer, so es hell Wetter ist, leichter aber, so es dunckel und neblicht, auch windig, und der Himmel mit Schnee überzogen ist. In dem vorigen Seculo hat man erfunden, die Schwere und Leichte der Lufft durch die sogenannten Barometra, die Wärme und Kälte derselben durch Thermometra, und endlich ihre Trockene und Feuchte durch Hygrometra zu erforschen; von welchen allen an gehörigem Orte ein mehrers.

**Lufft-Brunn**, ist eine curieuse Erfindung, an einem trockenen dürren Orte, wo keine Quelle oder Wasser-Ader ist, sonderlich im Sommer, eine grosse Quantität der Lufft in Wasser zu verwandeln, und dadurch einem Haus-Wirt für sich und die Seinigen genugsam gesundes und reines Wasser zu verschaffen. Dieser Brunn, welcher ein trefflicher Vortheil ist, weil er in der grösten Sommer-Hitze und Ermangelung des Regens, wenn bisweilen andere Brunnen und Cisternen austrocknen, am allermeisten Wasser giebt, wird, wie solches Franc. de Lanis in seinem Prodromo cap. 15 fol. 92 beschreibet, und davon er das Experiment selbst gesehen, und des Wassers vielmahlen getruncken zu haben, ausdrücklich gedencket, also verfertiget: Man muß einen Ort erwehlen, der gegen Mittag siehet, wenn es an einem Hügel oder Berge seyn könte, wäre es desto besser. Daselbst muß man unter der Erden ein grosses Gewölb oder Kammer ausgraben, so nur ein einiges nicht gar grosses gegen Mittag gewandtes Lufft-Loch haben darff; das Gewölbe muß nicht zu nahe an der Lufft, sondern erstlich mit einem Graben oder Canal, der fünff oder sechs Ellen lang, und gegen dem Gewölbe immerdar etwas eingezogener und enger wird, dessen Mund-Loch auch über anderthalb oder zwey Ellen nicht breit seyn darff, versehen seyn. Inwendig nun ist das Gewölbe; je grösser solches ist, je mehr Wasser es giebt. Besiehe Tab. V Fig. 9. Und auf diese Weise wird die Lufft, die von Mittag her, durch das Mund-Loch und den Canal A B warm und dünn gemacht, eindringet, in dem Gewölbe oder der Kammer C von der unterirdischen Kälte condensiret, daß sie sich im runden Gewölbe allenthalben Tropffenweise anleget, und zu Wasser wird, also, daß man alle Tage viele Eimer Wassers durch die von D bis E gehende Röhren haben kan. Je hitziger nun die Lufft von den Strahlen der Sonnen entzündet wird, je mehr Wasser, nach der Proportion der Grösse des Gewölbes, man davon geniesset; und damit die Kälte der Kammer oder des Gewölbes desto grösser sey, muß solche etwas tieff in dem Berge, und wie obgedacht, von dem äussern Mund-Loch ziemlich entfernet seyn. Desto mehr aber dieses zu befördern, kan man das Gewölbe um und um mit kalten und feuchten Steinen, die alle feuchte Dünste gerne an sich ziehen, und sonderlich den Boden D mit dergleichen Steinen wohl pflastern lassen, (wie man in den Cisternen zu thun pfleget) damit das Wasser nicht in die Erden einsincken und sich verlieren möge.

**Lufft-Maltz**, siehe **Maltz**.

**Lufft-Schiessen**, suche **Flug-Schiessen**.

**Lufft-Zeichen**, heissen alle die Veränderungen, welche durch die Wirckung der Natur sich in die Lufft über der Erden öffters ereignen. Man theilet sie ein in wahrhafftige, welche nemlich wircklich bald aus Wasser, dergleichen Wolcken, Nebel, Regen, Thau, Hagel, Schnee, Reiff u. s. f. bald aus Feuer, welcher Art die so genannten Irrlichter, der Drache, leckende Feuer, Feuer-Scheine, Strahle, Blitz, Donner, fallende Sterne u. d. gl. bald aus Winde bestehen, der bey vielen Fällen das seinige mit beyträget; und denn in scheinbare, welche dasjenige Wesen nicht sind, davor man sie aber doch ansiehet, als da ist der Regen-Bogen, der Ring um den Mond und die Sonne, die Neben-Sonnen und Neben-Monden, die Oeffnungen des Himmels und was dergleichen mehr. Alle diese Zeichen haben ihren Ursprung von den Ausdünstungen der Erde, welche vermittelst der Sonnen-Hitze von dar in der Höhe gezogen, und in der Lufft auf diese und jene Art vollends zubereitet werden, davon hin und wieder an seinem Orte weitläufftiger gehandelt worden.

**Lücken-Netze**, siehe **Lausch-Netze**.

**Lüfften**, (die Bäume lüfften) ist ein Garten-Terminus, und heisset im Herbste das über den Wurtzeln der Obst-Bäume, um die Stämme befindliche Erdreich aufgraben, damit das Regen- und Schnee-Wasser den Winter durch desto besser zu den Wurtzeln eindringen könne; welches aber nur bey einem von Natur trockenen und dürren Boden beobachtet, das Loch im Winter mit Stroh bedecket, und im Früh-Jahr wieder mit guter Erde, Schlamm oder Gassen-Koth angefüllet werden muß. Man kan auch dergleichen Löcher in fruchtbarem oder starck ausgesogenem Erdreich mit Dünger beschütten, und die ausgegrabene, oder andere und gute Erde, oben wieder darauf werffen.

**Lügen**, ist die schändliche Gewohnheit, da man anders zu reden pflegt, als es die Wahrheit erfordert, wodurch öffters des Nächsten Schade befördert wird, da denn solches unter die recht straffbaren Laster zu zehlen. Wie nun lügenhafftes Gesinde in einer Haushaltung gantz und gar nichts nutzet, so ist noch weniger einem rechtschaffenen Haus-Vater selbst anständig dergleichen auszuüben, weil gegen einen lügenhafften Menschen alles Vertrauen von anderen aufgehaben wird, indem man nicht wissen kan, wenn es ihm ein Ernst wahr zu reden.

**Lünne** oder **Lunze**, siehe **Deck-Lünne**.

**Lulch**, **Trespe**, **Taub-Korn**, ist ein Unkraut, welches auf denen Aeckern mit dem Weitzen, Korn oder Roggen und Gerste wächset, wenn nemlich der Saamen dieses Getraides, wegen des vielen sonderlich im Winter einfallenden feuchten Wetters verdirbt, ja es verwandelt sich das Korn selbst in Trespe, und dieses wieder in Korn, wovon die Leipziger Sammlungen IV Stück n. 1 nachzusehen. Es treibet einen Halm von anderthalb bis zwo Ellen hoch, sy starck als ein Weitzen-Halm oder ein wenig geringer, mit vier oder fünff Knoten besetzt, von deren jedem ein schmales Blat ausgehet, welches grün, fett und gestreifft ist, und den Halm mit dem einen Ende umgiebt. Auf diesem Halm oben wächset eine lange

lange Aehre von einer besondern Figur: Denn sie ist in viele Wechsels-weise stehende Theile eingetheilet, deren jeder wieder eine kleine Aehre zu seyn scheinet; darinnen befinden sich kleine Körnlein, welche geringer als der Roggen, einer röthlichen Farbe, und mit Mehl gefüllet sind. Seine Wurzeln sind zasericht. Wenn dieses Lulchs oder Trespe viel unter das Getraide kommt, daraus Brot gebacken oder Maltz gemacht, und Bier davon gebrauet wird, so machet solches Brot und Bier das Hirn schwindelicht und den Kopff verwirrt, voll und truncken, daher, so viel immer möglich, sich davor zu hüten. Hingegen ist er denen Hünern, Capaunen, und sonderlich denen Tauben und Wachteln gesund, welche davon in kurtzer Zeit fett werden, und hat auch in der Artzney seinen guten Nutzen, maassen der Saamen und das Mehl davon zertheilen, zeitigen und säubern, und in Brey-förmigen Umschlägen, zu den harten Beulen und Geschwulsten, Kropffen, fressenden und faulen Schäden und kalten Brand, oder, so man sich sonst verbrennet hätte, treflich dienen. Wenn man den unter dem Weitzen stehenden Lulch oder Trespe mit der Wurtzel ausreißt, aus demselben einen Krantz verfertiget, und solchen um die Obst-Bäume bindet, sollen dieselben ihre Früchte nicht unreiff abfallen lassen, sondern bis zur rechten Zeit behalten.

**Lunge**, ist ein Theil des Eingeweides, welcher die Höhle der Brust beynahe alleine erfüllet, und im übrigen zum Athemholen dienet. Ihr Wesen ist zart und gantz schwammig aufgeblasen, daher sie gar leichte und dünne, und von vierfüßigen Thieren, von welchen man sie zu speisen gewohnt, auch leichte zu verdauen, und obwohl die Nahrung, die sie giebt, etwas kalt und feuchte, ist sie doch so gar böse nicht. Am gewöhnlichsten wird die Kalbs-Lunge zuvörderst gehäutelt und in Stücken zerschnitten, mit Wasser und Saltz zum Feuer gesetzet, alsdenn entweder heraus genommen, und wenn sie verkühlet, in kleinere Stücken geschnitten, in Fleisch-Brühe vollends gar gekocht, mit grüner Petersilie, mit Zwiebeln und dergleichen zubereitet, oder gantz und gar klein gehackt, und nebst daran gebranntem Mehl und zugegossener Fleisch-Brühe zu einem Mus gemacht; das gehörige Gewürtze ist Ingber, Pfeffer und Saltz. Die Schweins-Lungen pfleget man, nachdem sie ebener massen mit der Leber, Hertz und Nieren abgekocht und verkühlet, zu hacken, und in die bekannte Würste zu stossen; nicht weniger werden von denen Rinds-Lebern gute schmackhaffte Würste bereitet.

**Lungen-Kraut**, ist zweyerley. Das fleckigte Lungen-Kraut hat lange, breite, spitzige, rauhe Blätter mit weissen Flecken, deren einige aus der Wurtzel hervor kommen, und auf der Erden liegend bleiben, andere aber an denen Purpur-farbnen rauhen eckigten Stengeln heraus wachsen. Die Blumen sind gestaltet wie die Schlüssel-Blumen, blau und Purpur-farbig, denen ein schwärtzlichter Saamen folget. Hat eine dicke, feiste und braune Wurtzel, und wird von etlichen auch Hirsch-Mangold genennet. Dieses heilsame Kraut wachset zwar wild in Wäldern und schattigten Gebüschen, wird aber mehrentheils in Gärten unterhalten, und aus dem Saamen oder durch Zerreissung der Wurtzel vermehret. Es wird sowohl innerlich als äusserlich, als eines der besten Wund-Kräuter, zu Heilung alter Schäden und Geschwüre gebraucht, es wehret der Fäulung, und hat eine sonderliche Krafft, die Gebrechen der Brust und Lungen zu curiren, und kan entweder in Wein oder Wasser gesotten, und mit Rosen-Zucker vermischt, oder auch gepülvert eingenommen werden. Man pflegt auch ein Wasser daraus zu destilliren, welches von gleicher Krafft und Würckung ist. Das gemeine Lungen-Kraut oder sogenannte

**Lungen-Moos**, oder Baum-Lungen-Kraut, wächset sowohl an denen Eichen und dergleichen wilden Bäumen in den grössesten Dickigten, als auch an den Steinen und Felsen; ist breit, dürr und trocken, oben grün und unten gelb, mit weissen Flecken bezeichnet und lochericht, als wäre es von den Würmern durchfressen; wird gepülvert und mit Honig vermischt als ein besonderes Mittel wider die Lungensucht und andere Brust-Kranckheiten eingenommen; es stillet die rothe Ruhr und andere Durchbrüche, und wird pulverisirt in frische Wunden gestreuet, welches sie bald und sauber zusammen heilet. Es kommet auch mit unter die Artzneyen wider die Lungen-Gebrechen des Viehes, und wird insonderheit den Schaafen und Rindvieh zum öfftern mit Saltz vermenget gegeben, solche vor das Faulen der Lungen zu bewahren.

**Lungensucht**, ist eine Kranckheit, welche dem Pferde-Rind-Schaaf- und Schweins-Vieh sehr gemein ist. Bey den Pferden rühret sie daher, wenn die Lunge mit dicker schleimigter Feuchtigkeit, die von dem Kopff herab auf die Lunge fället, überhäuffet ist, da denn dieselbe, bey nicht bald erfolgender Hülffe, zu schwären und zu faulen anfänget. Diese Kranckheit erkennet man dabey, daß ihm der Athem stincket, und wenn es denn anfängt zu husten, so ist es hohe Zeit ihme zu helffen: Denn diese Kranckheit nimmt bald überhand; Derowegen stosse man Lungen-Kraut, Brunn-Kreß sammt der Wurtzel, Leber-Kraut, Baum-Oel, Liebstöckel, Haselwurtz, Hirsch-Zungen, Bezfuß, Attich und Eichen-Mistel alles wohl mit Wein unter einander, und giesse den Safft dem Pferde ein; man mag auch gemeldete Kräuter pülvern, und dem Pferde mit dem Futter eingeben. Oder: Man

nehme Saffran, Zimmet-Rinden und Myrrhen in gleichem Gewichte, stosse alles klein, und vermische es unter Wein und Honig, und giesse es ein, doch soll man vorhero dem Pferde das Maul mit Salpeter, Eßig, Honig und Wasser unter einander vermischt, reiben und waschen. Es begiebet sich auch, daß bisweilen einem Pferd die Lunge verletzt wird, wenn es fället, oder ungebührlicher Weise gesprenget wird, oder wenn ihm sonst Gewalt geschiehet, dadurch ihme die Lunge zerrissen und versehret wird. Die Merckmahle eines solchen Zufalls sind: Wenn ein Pferd traurig stehet, und den Kopff nach derjenigen Seite hält, da ihme wehe ist; wenn es nicht husten will, dieweil es davon Schmertzen empfindet, ingleichen wenn es roth Blut auswirfft, welches von der faulen Lunge nicht zu geschehen pfleget. Hierwider nehmet Lungen-Kraut, Leber-Blumen, Gersten, Feigen, grosse und kleine Rosinen, Osterluccey, Heidnisch-Wundkraut, und Stech-Dorn oder Creutz-Dorn, jedes eine Hand voll, thuts in einen Kessel, giesset guten süssen Wein daran, lasset wohl sieden, seihets durch ein Tuch, giesset dem Pferde Abends und Morgens einen ziemlichen Becher voll in den Hals, und thut solches neun Tage nach einander; man mag diesen Tranck jederzeit über den dritten Tag wieder aufs neue sieden, damit man dessen genug habe. Wenn aber einem Pferde die Lunge schwäret, oder es sonst einen inwendigen Schaden hat, so nehmet Weyhrauch, Schwefel, Hirsch-Zungen, Brunell-Wurtz, Alant-Wurtz, Salbey, Christ-Wurtz, Odermennige und Wegwart-Wurtzel, machet diese Stücke zu Pulver, und gebet dem Pferde Abends und Morgens davon, allemahl einen guten Löffel voll auf das Futter bey neun Tagen. Das Rind-Vieh bekömmt diese Kranckheit gemeiniglich vom Sauffen, wenn sie bey dem heissen Wetter zu faulen Wassern kommen, und über Noth und Durst sich damit beladen. Darwider dienet der Safft vom Lauch mit weissen Wein vermischet, und dem Vieh in den Hals gegossen; oder man giebt demselben unter die Siede für zwey Dreyer gestossene Eber-Wurtz, und für zwey Dreyer Lungen-Kraut ein, wollen aber die Kühe das Futter nicht fressen, so muß man sehen, wie man es ihnen sonsten einbringet. Man soll ihnen auch Terpentin-Spiritum, oder auch Terpentin-Oel in den Kleyen-Tranck mit unterrühren, und es ihnen also zu trincken geben, wollen sie es aber nicht sauffen, so muß man es ihnen mit Gewalt eingiessen. Das Rind-Vieh für diesem Uibel zu verwahren, soll man demselben in heisser Sommers-Zeit gekochte Lungen-Kraut-Wurtz, Ehren-Preis und gesottene Hirsch-Zungen, oder auch Wermuth unter ihr gewohnliches Futter mengen. Wenn die Schaafe oder Schweine Lungensüchtig werden, soll man ihnen ein Löchlein in die Ohren schneiden, und Christ-Wurtzel, Rettich, oder Lungen-Kraut durchstecken; wenn aber die Schaafe Würmer in der Lunge haben, so nimmt man Wurm-Mehl aus einem Birn-Baum, vermenget es mit Saltz, und giebt es den Schaafen zu fressen.

**Lunte**, nennen die Jäger von Roth- und Schwartz-Wildpret das Geschlincke, so aus Lunge und Leber bestehet.

**Lupinen**, sind die blauen Feig-Bohnen, davon der Artickel Bohnen nachzusehen.

**Lupp**, Käse-Lupp, suche Laab.

**Lurcke**, siehe Lauer.

**Lust-Garten**, heisset ein solcher Garten, welcher mit Hecken, Spalieren, Spatzier- und Bogen-Gängen, Bind-Werck, Parterren oder Lust-Stücken, Blumen, Statuen, Fontainen, und andern mehr zur Lust als zum Nutzen dienenden Dingen besetzet ist. Ein Lust-Garten soll an einem solchen Orte angeleget werden, wo er von denen schädlichen Nord- und Ost-Winden befreyet seyn möge; dahero soll der Platz gegen Mitternacht entweder durch ein Gebäude, oder durch einen dicken Wald, oder hohen Berg verschlossen seyn, damit dem Garten durch die daher kommende rauhe und stürmische Winde kein Schaden entstehe; hingegen muß er die Mittags-Sonne und genugsames Wasser, vermittelst einiger springenden Fontainen, Baßins, Lust-Teiche, Wasser-Gräben oder Canäle haben, damit man sich desselben zum nothigen Begiessen und Sprengen bedienen könne. Er soll nächst an der Wohnung des Haus-Vaters liegen, damit dieser des angenehmen Prospects aus seinen Gemächern geniessen könne. Die Gewächs-Glas- und Treibe-Häuser wollen an einem gelegnen Ort, sowohl als die Lust-Häusergen, oder Lauber-Hütten, angebracht, die Spatzier-Gänge und Alleen, in gebührender Breite, nach Gelegenheit und Grosse des Gartens angeleget, die Orangerie in zierlicher Ordnung gestellet, die Parterren oder Lust-Stücken auf eine dem Gesichte annehmlich fallende Art mit Buchs-Baum und allerhand Blumen zierlich bepflanzet, und sonsten der gantze Garten mit Pflege und Wartung dergestalt nett gehalten seyn, daß alles darinnen lustig anzusehen, folglich derselbe in der That ein Lust-Garten genennet zu werden verdiene. Die Arbeiten, so ein Gärtner das gantze Jahr durch in einem jeglichen Monate vorzunehmen hat, können in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirthschafts-Calender nachgeschlagen werden. Uibrigens aber ist ein Lust-Garten eben keine Sache für einen Land-Wirt, woferne nicht Stand und Reichthum die Kosten entschuldigen, oder wegen der Lage sonderlicher Nutzen daraus zu ziehen wäre. Denn ausserdem erfordern Lust-Gärten viele Kosten

sten, Arbeit und Zeit, bringen aber wenig ein.

**Lust-Stücke, Parterre**, ist ein freyer Platz in dem Eingang eines Gartens, oder nächst dem Wohn-Hause, welcher mit Buchs, Blumen-Werck oder Rasen bepflantzt und ausgesetzt ist. Man hat deren verschiedene Arten. Ein **offen Stücke**, Parterre de Pieces coupées, ist, dessen Steige so angeleget, daß man zwischen denen Feldlein allenthalben frey, und, ohne überzuschreiten, ein- und ausgehen kan. Diese Art ist die älteste, will aber heut zu Tage, da man neuere Erfindungen aus Engelland und Franckreich hat, bey vielen Gärtnern nicht mehr gelten. Die Frantzösischen Lust-Stücke bestehen entweder in purem **Laubwerck**, Parterre en Broderie, welche, weil sie aus freyer Hand müssen abgezeichnet werden, schwer zu machen sind; oder aber in geschlossenen Zügen, geschlungenen Nahmen, Wappen und andern Figuren, welche beyde Arten vorjetzo von den neuesten sind, und vor die zierlichsten gehalten werden. Viele Blumen werden nicht in selbigen, wie bey der ersten Art, angetroffen, hingegen giebt ihnen dieses die schönste Zierde, daß die Züge oder das Laubwerck mit guter Erde, die ledigen Plätze aber mit allerhand Farben-Sand angefüllet sind, welches nebst dem mit Buchs-Baum ausgesetzten Laubwerck ein sehr schönes Ansehen verursachet. Die Rasen-Stücken, Rasen-Parterren oder Gras-Parterren bestehen aus unterschiedlichen Figuren von zierlich ausgeschnittenem grünen Rasen, die hin und wieder mit Tax-Bäumen, und dem so genannten Baume des Lebens, weil sie sich in allerley Figuren schneiden und ziehen lassen, besetzet werden. Ihre Gänge beschüttet man gleichfalls mit schönem Sand von verschiedener Farbe, und pfleget man diese letztere Art heut zu Tage öffters in kostbaren Lust-Gärten nicht weit von denen Fontainen und springenden Wassern anzulegen. Die Englischen Lust-Stücken werden aus Rasen und Buchs-Baum unter einander versetzt, gemachet.

**Lutter**, siehe **Brantwein**.