

denen Nutzungen entweder beständig oder unbeständig ist, gründet sich endlich noch eine dritte Classe der Nutzungen, die man mixtos oder gemischte nennet, weil sie theils in gewisser Absicht eine beständige, theils aber auch eine steigende und fallende Grösse haben. Nämlich eine gewisse Natural-Nutzung an Zins-Getraide, Gänsen, Hünern, Eiern etc. Denn da bleibt zwar das Quantum der Natural-Nutzung immer einerley, allein der Wert derselben am Gelde steigt und fällt. Wann endlich einer sein eigenthümliches Gut gebraucht und nuset, so ist solches eine Folge des Rechts des Eigenthums. Wann aber einer ein Recht bekommt, eines andern Gut entweder zu brauchen, ohne solches zu nutzen, so heist solches Usus, oder Habitatio, wenn es ein Haus ist, oder aber zu brauchen und zu nutzen, so heist solches der Genießbrauch, und bedeutet in denen Römischen Rechten eine personelle Dienstbarkeit, so eines andern Gut der Person eines andern leisten muß. Es kan auf Lebens-Zeit, oder aber auf kurze Zeit, umsonst oder gegen eine Pension vom Eigenthümer verstatet werden, zu welchen letzten man auch den Erb- und Zeit-Pacht einiger massen rechnen konte. Allein nach denen deutschen Rechten und Sitten ist das Eigenthum entweder das vollkommene oder unvollkommene. Dieses letzte wird überhaupt in das Ober-Eigenthum, oder das nützliche Eigenthum unterschieden. Und aus diesen entstehen 1) Lehn-Güter, 2) Zins-Güter, welche theils mit einer Investitur, theils aber ohne solche übergeben werden. Von jenen behält der Zins-Herr das Ober-Eigenthum, vermöge dessen der Zins-Mann das Gut ohne Bewilligung des Ober-Eigenthümers nicht veräußern kan, und solches durch einen jährlichen Zins, und hienächst bey denen Veränderungen des Zins-Herrns oder Zins-Manns durch ein sogenanntes Lehn-Geld wiederum erkennen und bekennen muß. Dergleichen Güter sind die meisten Bürger- und Bauer-Güter, welche auch deswegen Lehn-Güter heißen, ob sie gleich nicht eigentliche Lehn-Güter, die mit besonderer Treue und Diensten, sonderlich von Leuten männliches Geschlechts, verdient werden. Ja eben diese Zins-Güter fallen auch auf die Erben männlichen und weiblichen Geschlechts. Ubrigens verwechelt man diese deutschen Zins-Güter oft mit denen Römischen Erb-Zins-Gütern. Wann aber die Zins-Güter ohne Investitur übergeben werden, so bekommt der Zins-Mann das volle Eigenthum, erleget aber einen jährlichen Zins, welcher mancherley Ursachen nach der alten Verfassung derer Deutschen haben kan. Und dieses sind die eigentlichen Zins-Güter, dergleichen abermahl die meisten Bauer- und Bürger-Güter heut zu Tage sind. Hieher gehören auch die Renten und jährlichen Gülden, so ebenfalls fructus civiles sind. Ingleichen einige Laß-Güter. Wie wohl auch die erste Art der Güter oft so ge-

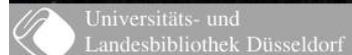
nennet wird. Endlich aber haben die alten Deutschen auch 3) einen besondern Genießbrauch gehabt, so Leibe zu Leibe heißt, und ein unvollkommenes nutzbares Eigenthum, welches einer gewissen Person, so lange sie lebet, umsonst oder gegen Pension verliehen wird. Dahin gehören das Leibgedinge, die Precaren-Güter, und dergleichen. Daher ist der usufructus bey denen Deutschen eigentlich kein Servitut u. s. f.

Nutz-Holz, siehe Schirr-Holz.
Nymphaea, siehe See-Blumen.
Nymphoides, siehe See-Blumen.

Ober-Baum, heisset bey dem Forst ein vollkommener, ausgewachsener oder überständiger Baum, welcher funfzig, sechzig, siebenzig, achtzig bis hundert Jahr alt worden, nachdem nemlich das Holz einer gewächstigen oder ungewächstigen Art ist. Er wird auch sonsten ein Haupt-Baum genennet, und werden bey einem jeden Gehaue auf einen gemeinen Aker acht bis zehn derselben an grossen Eichen, oder andern guten Arten von Haupt-Bäumen stehen gelassen, welche, wenn der Hieb wieder an dieses Gehaue gelangt, abgetrieben, deren Stellen aber von denen angehenden Bäumen ersetzt werden. Siehe Ober-Holz.

Ober-Bett, siehe Deck-Bette.
Ober-Ende oder Groß-Anecht, s. Ende.
Ober-Förster, ist ein ansehnlicher Forst-Bedienter, welcher über ein grosses Forst-Revier, und über alle zu Verhachtung derselben verordnete Forster und Fuß-Anechte gesetzt ist, die Aufsicht über dieselben zu haben, daß kein Unterschleiff unter ihnen, oder von andern keine Schwälnerung oder Eingriff in Holz- und Wildpret-Sachen dem Herrschaftlichen Regali zum Prejudiz vorgenommen und nachgelassen werde. Dessen besondere Pflichten suche unter dem Wort Forst-Ordnung.

Ober-Forst-Meister, ist ein hoher königlicher oder fürstlicher Bedienter, gemeiniglich von adelichen Stande, welcher über ein grosses und weitläufftiges Forst-Bezirk und darzu gehörige Wildbahne gesetzt ist, und viele Unter-Forst-Bedienten unter sich stehen hat. Derselbe muß in seiner Wissenschaft, die Forst- und Jagd-Sachen anlangend, accurat und gewiß seyn, die ihm untergebene Forst-Bedienten in genauer Aufsicht halten und davor stehen, daß die ihm anvertraute Forst-Revieren, Grenzen, Wild-Bahnen, Heyden, Wälder, Geholke, Büsche, Moräste, Teiche, Mastungen, Fisch-Wasser und Krebs-Bäche, auch die dazu gehörige hohe und niedere Jagden, Gehäge und Wild-Bahnen, in fleißiger Aufsicht gehalten werden mögen. Er muß sich in dem ihm angewiesenen Forst-Hause allezeit personlich aufhalten, und von daraus die zugehörigen Heyden und Wälder öfters fleißig bereiten, und daran



nichts schälern oder davon entziehen lassen; Samma in lauter guten Laub-Bäumen, die das benöthigte brauchbare Holz jedesmahl zu Haupt-Stämmen bis vierzig, funffzig, an solchen Orten, wo es der Wild-Bahne achtzig, hundert und mehr Jahre gezogen werden nicht schädlich, oder des Wildes Behältnissen, den. Die Eiche ist wohl eines von dem best Wechsel, Stand und Dickigten nachtheiligen Ober-Holze, sowohl zum Bauen als zur feyn möchte, anweisen, das fremd-Holz Mast, wo man aber dieses beides nicht sonderlich von grünen Mast-tragenden Eichen derlich zu consideriren hat, so ist vorträglicher, oder Buchen, oder auch von Saamen-Bäumen der Ober-Holz, als Ahorn, Buchen, Eichen, sondern von dürrern abgestandenen Stämmen, Eschen, Tannen oder Kiefern, Firnen-Holz, so ferner zu keiner Frucht oder Mast Ken, Aspen re. stehen zu lassen, denn sie wachdientlich, zu gewöhnlichen Küchen-Claffern sen viel schneller und geschwinder, und daschlagen lassen; auf die Bret- und Schneiher in einem Jahr mehr als die Eichen in den Mühlen, Eisen-Hammer, Glas-Hütten, zwey oder drey Jahren; sie nehmen auch mit Wech-Defen, Kohl-Stäten re. genaue Aufden Reifen nicht so viel Raum ein, und verfrucht halten: die Brenken jährlich beziehen demnen deswegen weder das Unter-Holz und beichtigen lassen, und so sich an denen- und Gräseren, noch sich selbst, sondern konselben ein Streit ereignen solte, dieselbe zu nen näher und dichter besammeln sehen, Handhabung der Jagd- und Forst-Gerech- als die Eichen. Das Ober-Holz sell samsame bey Zeiten besagen; die Verbrecher, so derlich zu einem guten Schafft gezogen werfrucht am Holze vergreifen, zur Strafe anhal- den, und nicht viel ausbreitete Reste ha- ten; das Wildpret in denen Gehägen zur ben; zuvörderst aber sind ihm die Räuber, Winters- Zeit mit nothiger Fütterung und so unten am Stamm ausschlagen, zu beneh- Lebens-Unterhalt bey Zeiten versorgen; kei- men, damit es eher fortschieben, und zum ne Ziegen in denen Holzkern dulken; bey Bauen tüchtig werden, auch das Unter-Holz dem jungen Wiederwachs das ungebührliche besser darunter Raum, Sonne und Cafft ha- Hütten des Kind-sonderlich des Schwein- hen könne, dabero das krumme, niedrige und und Schaaf-Biehes nicht verstaten; die verbutterte Ober-Holz bezeiten abzubauen, Lieferung des Wildprets nach Hof besorgen; und hingegen seine gerade Laß- Reiser zu bey den Holz-Märkten, des Frühjahrs und lassen, die mit der Zeit einen guten Schafft Herbstes, mit Zuziehung der Amt-Leute bekommen mögen. Wie viel man aber Stamm- und Forst-Schreiber, die Gelder einnehmen, me von Ober-Holze auf einem Acker stehen hierüber richtige Rechnung führen, und das lassen soll, solches kommt auf die Erkenntnis verkaufte Holz stempeln lassen. Des Herb- eines guten Hauswirts an, der sich sonder- stes bey Zeiten die Mastung bereiten, und lich nach dem Unterschied des guten und hiervon genügsame Nachricht einziehen; die unartigen Bodens hierinnen zu richten hat. Luder-Plätze ausserhalb denen Gehägen ord- Biewohl es auch gewis ist, daß das Ober- nen lassen; hiernächst auch fleißig Achtung Holz das Unter- oder Schlag-Holz, und die geben, daß kein Mensch ausserhalb der Straf- Gräseren sehr verdrückt, und daran in we- fei-Büchsen und Flinten trage, oder heke, nig Jahren mehr Schaden thun kan, als daß daß nicht etwa jemand heimlich wo pür- Ober-Holz an sich selbst werth ist; allei- sche, oder Gruben, Fallen, Eisen und Schlin- ne man muß dabey wohl überlegen, welches gen mache und lege, junge Hasen und Rebe man von beiden bedürftig, und welches in der Sag- Zeit auffange, oder dem Feders- eher in das Geld zu richten, und an Mann Wildpret mit Eyer-Ausnehmen oder in an- zu bringen sey. An vielen Orten ist es ge- dere Wege keinen Schaden zufüge. Er muß bräuchlich, daß auf einem gemeinen Acker keinem Nachbarn die Folge des Schweis- nicht über acht oder zehen grosse Eichen oder andere gute Arten von Haupt-Bäumen, eben schossene unkommen; Bericht erstatten; fei- so viel an so genannten angebenden Bäu- nen fremden Jäger-Purschen ohne richtige men, wie auch an Vorständen und Laß-Rei- Kundschafft den Förstern zu halten, erlau- fern, verzeigert in allen etliche dreyzig-bis ben; auf der adelichen Vasallen Jagden ge- vierzig Stücke gelassen, und aldem bey je- naue Aufsicht haben; denen Holz- und Wild- dem Gehaue nach und nach einige abgetrie- prets-Dieben fleißig nachtrachten, auch die- ben werdey, damit ein fortwährender Nutzen, selben auf Verreten arreiren lassen, auch die- und von jeder Sorte stets acht bis zehen Stü- wohl hiewon, als überhaupt von allem, so der- cke stehen bleiben, mithin also eines das an- derschafft zu wissen nöthig, gehörigen Be- dere immer von Jahren zu Jahren ablöse. richt erstatten.

Ober-Holz oder Stamm-Holz heisset bey dem Laub-Holze dasjenige, welches hoch und zu grossen Haupt-Stämmen erwachsen und ge- zogen worden. Es bestehet in allerhand Bau- Bret- Vortger- und andern Zimmer-Holz, auch in Mast- und Obst-Bäumen, als in Ei- chen, Buchen, Eichen, wilden Apffel-Birn- und Kirn-Bäumen, Eberesch-Bäumen, Hornen, Aspen, Birken, Eschen, Kiefern re. in jenes auch darben fortkommen könne: Denn

Das

das Ober-Holz, sonderlich das grosse und weitläufige, benimmt die Sonne; die starke Dreyfassen, so zur Zeit des Regens davon fallen, verderben die Weide oder Gras, vornehmlich aber das junge Unter-Holz, und die grossen starken Wurzeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu sich, und von diesen ab, das also wenig vor dasselbe übrig bleibet. Wenn das Unter-Holz gefällt wird, so soll man vom dem Ober-Holz auch so viel, als sich thun lassen will, abtreiben, damit es alsobald zugleich aufgemacht, und der Schade in künftigen Sommer-Latten dadurch verhütet werden könne. Bey Anweisung oder Verkaufung des Ober-Holzes ist wohl zu beobachten, daß man ausgewachsen Holz, und dem nichts mehr oder wenig Wachstum zugehen kan, fortschaffen, und hingegen dasjenige, so in seinem besten Wachstum steht, und dem jährlich was zugehet, stehen lasse.

Ober-Jagd, siehe hohe Jagd.

Ober-Jäger ist, nach Anweisung seines Prädicats, einer von denen obern Jagd-Bedienten, welcher bey dem Jagden den dazu gehörigen sämtlichen Jagd-Zeug, Jäger, zum Zeug verordnete Bediente, Jagd-Kröhner etc. unter seinem Commando hat, und das Jagden selbst formiren und commandiren muß. Beym Treiben führet er das Corps von der Jägeren, und die Hof-Jäger commandiren auf den Mäueln, welche dabero Mäuel-Meister genennet werden. Bedürffenden Falles müssen der Ober-Jäger und Fürschmeister einander secundiren. An theils Hofen aber verrichtet der Fürschmeister maticch des Ober-Jägers Dienste, wodurch dasjenige, was man sonst diesen geben müste, menagiret wird.

Ober-Jägermeister ist das Haupt von der ganzen Jägeren eines Landes, welcher über alle Jagd- und Forst-Sachen zu gebieten, und allen hohen und niedern Jagd- und Forst-Bedienten zu befehlen hat. Sein Amt erfordert, daß er auf seines Herrn Wild-Bahn und Jagd-Gerechtigkeit Acht gebe, daß denselben von niemand einmiger Eintrag geschehe: Für die Unterhaltung der Fürstlichen Zeug-Jagd- und Forst-Häuser, und gehörige Wartung der zum Jagden gehörigen Zeuge. Kücher, Garn, Wagen und dergleichen Sorge trage: Die Gelegenheit des Landes, der Wälder, Förste, Jagd-Bläse, und gewöhnlichen Stände des Wildes von allerley Gattung ihm bekannt mache: Die nöthige Anstalten, das Wild zu hagen, und nach Gelegenheit zu erhalten vorsehe. Dazu gehöret, daß die Jagden pfealich angestellet, das zur Hof-Küche erforderliche Wild, nicht mitten in der Wild-Fuhr und Gebähe, sondern an den Grenzen, wo es leicht übertritt, und daher Brenz- oder Rasch-Wildpret genennet wird, aewürschet, bey harten Wintern und andern Fällen dem Wild Hülffe verschaffet, und insgemein über den ausgelassenen Wild- und

Jagd-Ordnungen strenge gehalten werde: Wenn ein Jagden anzusehen ist, hat er des Orts, wo gelaget werden soll, sich zu erkundigen: Ob und was für Wildpret daselbst zu hoffen, damit vergebliche Köpfe vermieden werden; Die hierzu gebörige Jagd-Frohnen aufzubieten, doch über die Gebühr und das Herkommen niemand zu beschweren, noch auch um Geld oder Günst jemand erlassen, hingegen einem jeden seine Arbeit auflegen, darneben, was ihnen an Unterhalt oder Lohn gebühret, reichen zu lassen, und nicht zu gestatten, daß jemand mit Schlägen, oder andern Unliberlast begegnet werde: Über die anaestellte Jagd ein gut Tag-Buch halten, die Zeit, den Ort, und was, was dabey fürgefallen, was vor Leute, wie viel und welchergestalt sie dabey gebraucht worden, u. s. w. umständlich beschreiben zu lassen. Auf diejenigen, so in dem Lande des Jagdens berechtiget, ein wachsamers Auge zu haben, und die der Herrschaft zusehende gemeinsame, oder sogenannte Koppel-Jagden nicht zu versäumen: Auf die Abschaffung der Raub-Thiere bedacht zu seyn, Wolffe-Gruben, Fallen und Fänge, auch, wo es die Gelegenheit giebt, die Wolffe-Jagden zu rechter Zeit zu bestellen: Die Unterhaltung der zur Jägeren gehörigen Hunde nicht allein in den Hunde-Häusern, sondern auch, wo es hergebracht, auf Mühlen, Schäfereyen und Feld-Neistereyen zu besorgen. Die Rechnungen über allerley Wildpret, sowohl was zur Hof-Küche und verordnetem Deputat geliefert, als verkauft werden, sodann über die gefällte Raub-Thiere, und das davor bezahlte Fürsch- oder Fang-Geld, und endlich über alle bey der Jägeren das Jahr hindurch aufgewandte Kosten durch den hierzu bestellten Jagd-Schreiber ordentlich führen zu lassen.

Ober-Knechte, heisset der erste von denen Acker- oder Pferde-Knechten bey einem Land-Gute, Mejer-Hof oder Fuhr-Werck, welcher das Geschirre in seiner Verwahrung, und Reschenschaft dafür zu geben hat, auch dabero an vielen Orten Schirrmeister genennet wird. Siehe Schirrmeister.

Ober-Schaale, heisset man einmiger Orten bey dem Einkauf des Rind-Fleisches das obere Stück Fiem, so von der Keule des Rindes gehasket wird.

Oberschlächting, oder Uberschlächting, wird eine Müble genennet, da das Wasser von oben auf die Räder fället, und solche umtreibet.

Oblate, ist ein ganz dünnes Gebäckens, welches nach seinem unterschiedenen Gebrauch zubereitet werden kan. Die gewöhnlichsten, derer sich die Zucker-Becker in den Wäden der Marzipanen, Macronen und dergleichen bedienen, werden aus gutem Weizen-Mehl und Wasser, aber auch zuweilen aus Mehl, Milch und Eiern zu Anfang gar dünne, nachdem aber etwas dicker angemacht wie eine Klare, die alsdenn mit einem Löffel auf ein warmes Eisen, so

aus zwey breiten wohl auf einander passenden Theilen bestehet, getragen, und nachdem gedachtes Eisen stark zusammen gedruckt, darinnen über einem Kohl-Feuer gelinde ausgebacken wird. Eben auf diese Art werden aus dergleichen Klare auch die so genannte Hostien verfertigt, deren man sich bey dem heiligen Abendmahl bedienet, nur hat dieses Eisen zu solcher Absicht schon seine gehörige Forme und eingegrabene Figur, die meist in einem Crucifixe oder Oster=Lämmlein bestehet. Diejenigen Oblaten, so man zum Bries=Siegeln brauchet, sind von der ersten Art weiter nicht unterschieden, außer daß sie bald roth, bald gelb, bald blau gefärbet, und mit einem scharffen rund formirten Eisen aus den ganzen Blättern geschnitten werden. Will man sich derer aber zu einem andern Küchen= oder vielmehr Tafel= Gebrauch gleich als eines Confects bedienen, so bleibt die Anmachung der Klare mit oben beschriebener Art einerley, nur daß hierzu noch etwas Zucker und Gewürz gesetzt wird, dergleichen Oblaten nach diesem auf folgende Art zugerichtet werden können; denn man formiret entweder gewisse Figuren daraus, überstreichet diese mit einem aus Eyern, Mehl und Zucker fein glatt abgeschlagenen Teig, in welchen man noch Fenchel, Muscaten=Blumen, Cardamomen streuen kan, und bäckt diese auf einem Blech geschwinde, ehe es von einander fließet, im heißen Ofen ab: Oder man füllet zwey schöne über einander gelegte Oblaten mit gekostenen Mandeln, Zimmet, wie auch kleinen Rosinen, und Zucker, ziehet diese durch einen sehr klaren Eber=Teig, doch daß nicht so viel daran hängen bleibe, und legt sie hurtig, ehe sie recht weich werden, in ein sehr heißes Schmalz, darinnen sie denn schöne auslaufen, welche hernach, wenn man sie heraus nimmt, noch mahlen mit Zucker und Zimmet überstreuet werden können. Diese Fülle wird obngefehr eines Messer=Rücken dick ganz trocken aufgetragen, der eine Rand aber muß vermittelet eines Pinsels mit Eyerweiß bestrichen, und die andere Oblate also daran gedrucket werden, daß sie beyde wohl zusammen hängen, und nimmt man darbey in Acht, daß der bestrichene Theil unter sich in das Schmalz zu liegen komme.

Obley, heißt das Recht, welches bey einigen Lehn- und Zins-Gütern mit verliehen wird, einen Streit=Ochsen und Eber zu halten, dafür die Unterthanen ein gewisses Ochsen- und Eber=Geld dem, der solches Recht hat, entrichten müssen.

Obſt, unter diesem Wort werden alle Baum-Früchte an Aepfeln, Birnen, Nüssen, Kirschchen, Pflaumen, Pflersichen, Apricosen, Dvitten, Castanien, Nüßeln etc. maleichen die Stauden-Früchte, als Verbis, Bram-Himlich den ganzen Winter hindurch, und fast bis wieder dergleichen frisches gewachsen, aufhalten läßt; so ist dieses nicht so feucht, als verschiedentlich eingetheilet, als 1) in wildes

und heimisches oder Garten=Obſt; 2) in Kern= oder Stein=Obſt; 3) in Sommer= oder Früh= und Winter= oder Lay=Obſt. Das wilde Obſt wird in Wäldern, Heiden und Feldern angetroffen, und zwar fast alle diejenigen Arten, so man in denen Gärten erzielet, wiewohl jenes bey weiten nicht so gut und geschmack ist, als dieses, und ist merkwürdig, daß auch aus denen Kernen der guten und besten Früchte, ohne Vrsproffung, wildes Obſt erwächset. Dasselbige hat allemal einen rohen und herben Saft und Geschmack, und bleibt insgemein sehr klein, es sey denn, daß man es im zunehmenden Monden öfters verseke, jedoch findet man auch außerdem gewisse Arten, so noch ziemlich groß und geschmack, und dahers vor andern zu säen und zu pflanzen sind. Die wilden Aepffel=Kerne haben über dieses noch etwas sonderliches. Denn sie sind gegen den Stiel rund und breit, aber gegen der obern Seite spitzig, allwo sie auch aufkeimen und das Stämmlein von sich treiben. Das wilde Obſt wird von dem gemeinen Volcke abgebacken, und mit heimischen vermischt, zur Speise, auch zur Kühlung in hitzigen Krankheiten allein gebraucht; an vielen Orten wird ein Getränck daraus gemacht, Brantwein davon gebrannt; insonderheit aber findet das Wildpret seine gute Nahrung dabey. Von einer uralichen Art wilden Obstes wird besonders an seinem Orte gehandelt. Kern=Obſt wird genemmet, dessen Kerne eine weiche Schale haben, als Aepffel, Birnen, Dvitten, Castanien, Nüßeln, Maul=Beere etc. Stein=Obſt heißet, dessen Kerne in einer harten Schale stecken, als Kirschchen, Pflaumen, Apricosen, Pflersichen, Nüßeln. Unter das Sommer=Obſt, welches darum also genemmet wird, weil es in dieser Zeit zu seiner Reife kommt, und wo es nicht in Zeiten genossen, oder eingemacht und getrocknet worden, wegen seiner überflüssigen Feuchtigkeit bald zu faulen und zu vergehen pfleget; alle Arten von Kirschchen, Pflaumen, Pflersichen, Apricosen, Feigen, Maul=Beere, einige wenige Arten der Aepffel und Birnen, inaleichen die Stauden-Früchte, als Himbeer, Brombeer, Johannis=Beer, Stachel=Beer, Verbis=Beer etc. Ihr Saft ist überhaupt nicht der beste, und geben sie an und vor sich selbst wenig Nahrung, daher können sie unter den gesunden Speisern nicht wohl Platz finden, es wäre denn, daß sie in großer Hitze zur Kühlung, und zwar lieber im Anfang, als zum Beschluß der Mahlzeit mäßig genossen würden, weil sie also den Leib erweichen. Anlangend das Winter=Obſt, welches daher seine Benennung hat, theils weil es zu Anfang des Herbsts, und auch später, ja einiges fast gegen den Winter zu allererst zeitig wird, theils weil es sich den ganzen Winter hindurch, und fast bis wieder dergleichen frisches gewachsen, aufhalten läßt; so ist dieses nicht so feucht, als das Sommer=Obſt, sondern härlicher, und

dauret

dauret daher eine Zeitlang, auch ohne abtrocknen, backen oder einmachen; Gleichwol aber kan ihre rohe und bey erlichen Arten überflüssige Feuchte dem menschlichen Leibe keine untadeliche Nahrung geben, sondern ihn vielmehr durch Mißbrauch in einen unaesunden Zustand setzen; wiewohl der mäßige Gebrauch nicht ganz und gar verboten, sondern nur dieses dabey erinnert wird, daß, gleichwie das Sommer-Obst im Anfang, also das Winter-Obst zum Beschluß der Mahlzeit geöffnet werden solle: Welche Regel doch nicht so allgemein, daß nicht eines oder das andere davon ausgenommen werden müste. Unter das Winter-Obst gehören die allermeisten Sorten, von Aepfeln, Birnen, Quitten, Nispeln, Speyerlinde oder Sporn-Aepfel, Mandeln, Welsche Nüsse, Castanien, Arls-Beere &c. Daß man aber hier von denen Aepfeln und Birnen keine besondere Specification bengefüglet, welche von diesen zu dem Sommer- oder Winter-Obst zu zählen, ist daher geschehen, weil die veränderliche Lage und der Boden, allwo solches Obst wächst, einen merklichen Unterschied drinnen machet, so, daß z. Ex. die Poire blanche und gris, welche bey uns in Leipzig allerdings unter die Sommer-Früchte gezehlet werden, in den rauhen Gebirgen an manchen Orten kaum zu ihrer Reife gelangen, und folglich viele bey uns späte Früchte an gedachten Orten, gar nicht aufzubringen sind. Derohalben ein betrachtlicher Haus-Vater, nachdem er die Umstände seines Ortes grütsam erwogen, kan leichte selbst aus den unter den Worten Aepfel, Birn, mitgetheilten Catalogis diejenigen Arten finden kan, welche bey ihm späte oder gar nicht reiff werden dürfften, wenn ihm ohngefehr etwa nur eine davon aus der Erfahrung bekannt ist. Noch einen Unterschied, was die Aepfel und Birnen anlanger, machet das sogenannte Franz-Obst, welches auf Zwerg- oder niederkämmigen Bäumen wächst, und dem ordentlichen Deutschen Obst, so von denen hochstämmigen Bäumen herkommt, entgegen gesetzt wird. Das Franz-Obst ist zwar angenehm, es wird aber doch von einigen demselben das Deutsche Obst um folgender Ursachen willen vorgezogen: 1) Kan das Deutsche Obst die Froste und allerhand Witterungen besser vertragen, denn das Franz-Obst; 2) Hält es sich auch viel länger gut, und kan man manche Aepfel und Birnen aufheben, bis wieder welche werden, dahingegen die Franz-Früchte bald faulen und verderben; 3) Kan es in Ansehung des Backens besser genutzt werden. 4) Wird es auch nicht so leichtlich benagt, denn es muß manches, zumal von dem harten Winter-Obst sechs oder acht Wochen auf den Böden und in Gewölbern liegen, ehe es esbar wird, und also vergeheth manchem Diebe der Appetit, wenn er so lange darauf warten soll, das Franz-Obst aber kan man meistens als bald genießen, wenn es reiff ist. Und end-

lich 5) füllt das Deutsche Obst auch besser die Höden und Kammern; den man kan von einem grossen und tragbaren Aepfel- oder Birn-Baum allerdings mehr Säcke und Trug-Körbe voll herunter schüttelein, als man von einem Franz-Baum abnehmen kan, ob er schon nach Proportion seiner Grösse ebenfalls seine Früchte reichlich giebt. Die Güte des Obstes überhaupt bestehet darinnen, daß es in seinem Wachstum zu vollkommener Grösse gelanget, jedes nach seiner Art fein saftig sey, und einen guten Geschmack habe. Die Einsammlung und Ablesen des Obstes soll zu der Zeit, da eine jede Gattung zu ihrer gehörigen Reife gelangen, nicht zu früh, weil alddenn das Obst noch ungeschmackt, auch nicht zu spät, weil es sodenn nicht auf die Dauer ist, bey trockenem, hellen und schönen Wetter, und mit Verschönerung der Bäume geschehen. Insonderheit soll das weiche Früh-Obst lieber vor der völligen Zeitigung im Augusto, weil es nicht lange gehalten wird, im zunehmenden Monden gebrochen, das harte Winter- und Lager-Obst aber, so lang als es das Wetter zulasset, an dem Stamm gelassen, und sodenn im September oder October, im abnehmenden Monden abgenommen werden: wiewohl erliche den Vollmond ohne Unterscheid dazu erwählen. Die Art des Obst-Lessens betreffend, soll man dasjenige, was Lager-Obst abgeben soll, (denn was man pressen oder dörren will, bedarff solcher Vorsichtigkeit nicht), nicht von den Bäumen schüttelein, weil es leichte dadurch Schaden nehmen und zur Fäulnis Anlaß erwinnen kan, sondern vielmehr mit dem Stiel sanfft abbrechen, und es entweder in ein um dem Leib gehangenes Tuch hinein lesen, oder, falls solches zu beschwerlich seyn sollte, doch in einem zu dem Ende an dem Baum gehänateten Behner oder Korb solches einsammeln, welchen Korb man hernach allezeit, so oft er gefüllt ist, mittelst eines Stricks wieder herunter lassen kan. Wenn Obst-Bäume nahe an einem Teiche, Graben oder andern Wasser stehen, und bey dem Schütteln vieles hinein fallen möchte, muß man, so weit als man dencket, daß es ins Wasser kommt, ein Netz aufstellen, damit man es hernach wieder da heraus fischen kan. Diejenigen Früchte, die am gefährlichsten stehen, und dem Anlauff am meisten unterworfen sind, muß man am ersten abnehmen. Das abgelesene Obst muß man nicht gleich in die Kelter oder Gemölbe bringen, sondern es zuvor in trockenen Kammern und Gemächern abschweizen lassen: man muß es auch nicht gleich auf die Erde schüttelein, sondern entweder auf Stroh, oder auf untergebreitete Lächer, und zwar jede Art besonders legen, iedoch nicht gar zu dichte auf einander schichten, weil es sonst gar leichte auf- und über einander zu faulen pfleget; absonderlich soll man die Quitten nicht zu dem andern Obst legen, weil sie selbsten mit ihrem starken Geruch sehr schädlich

sind, und die Fäulnis an demselben erregen. So bald man auch das Obst in die Gemächer gebracht, muß man solches austreten, und das wurmfichichte, zerfallene und angefaulte von dem guten absondern, und solches zeitlich verbräuen. Etliche, wenn sie das Lager-Obst abbrechen, schlagen sie solches in eine Tonne, und lassen es als in dem Garten, wo es sicher, liegen, bis zu einem einfallenden Froste, worauf sie solche erst in ein Gemach setzen, darinne sie nicht gefrieren können; allein man muß gleichwohl alle vierzehn Tage dazu sehen, und sie durchlesen, damit die faulen und schadhafthen die andern nicht anstecken und verderben: das also schadhafft gefundene wird entweder in der Haushaltung verbräuet oder gebrochen. Es hat zwar das Tonne-Obst ein besser Ansehen, und siehet so frisch, als ob es nur vom Baume käme, aber es ist nicht so schmackhaftig, als das, so in geräumten Gemächern oder in Kellern nur auf Strohlagern bewahrt wird; zu geschweigen, daß man in Gemächern und Kellern das Muslesen des Obstes besser vornehmen kan, als wenn es in Tonnen eingeschlagen ist. Viele sind der Meinung, man sollte das Obst nicht auf Stroh legen, sondern nur auf bloße Bretter, von welchen man in Kammern und Kellern etliche Lager über einander macht, weil es solcher Gestalt frischer bleiben, und von dem Stroh, wenn dasselbige feucht ist, keinen bösen Geruch an sich nehmen würde, welches man auch in der That wahr zu seyn befunden: Wenn der Frost in den Kammern oder Obst-Kammern über der Erde einzudringen beginnt, muß man das Obst in die Keller auf die bloßen Lager bringen. Den sorgfältigen und geschäftigen Hausvätern wird es nicht mißfällig seyn, wenn man hier ein und andere Mittel an die Hand giebt, wie das Obst, ja so gar einiges Sommer-Obst frisch und schmackhaftig bis zu einer ungewöhnlichen Zeit aufzubehalten, darinnen die Erfahrung die beste Lehrmeisterin gewesen. Das Franz-Obst, so sehr zarte Schalen hat, als wie die Poires blanches, die Concretions und dergleichen, weil solche, wenn man sie mit den bloßen Händen oft anreißt, alsobald schwarz und anbrüchig werden, muß man demnach in Papier einwickeln, und zwar jede besonders, denn so berühren sie einander nicht, und behalten ihre natürliche Schöne, doch müssen sie an einem trocknen Orte aufbehalten werden: Einige versiegeln die Stiele gar mit Siegelack, und glauben, daß sie hierdurch den Saft länger bey sich behalten. Die Dritten lassen sich lange erhalten, wenn sie im October um den Wollmond bey trockenem Wetter gebrochen, die daran flebende Wollz sauber davon abgewischt, und an einem trocknen Ort auf Sand geleyet werden. Welche man sie sehr lange und frisch erhalten, als ob sie erst von ihren Zweigen abgebrochen, unwickelt man

dieselben zuvor erst mit einiaem Laub, überziehet dieses mit reinem Thon, und lässet solchen an der Sonne trocken werden, so daß er nicht aufreisse. Die Castanien lassen sich in ihren rauhen Hülsen lange Zeit frisch erhalten: die Nüsse aber, wenn man sie gleichfalls samt ihren grünen Schalen, wie sie vom Baume kommen, in Sand leget, und diesen Sand ziemlich mit Sals-Wasser anfeuchtet, darauf aber das Gefässe darinnen man sie aufbehält, fest vermachet, daß keine Luft eindringen kan. Einige mischen Weische Nüsse unter ihre Castanien, damit diese desto frischer bleiben, und nicht so leicht schimmlicht werden sollen. Kirschen den Winter über frisch zu behalten, soll man ein abgeseigtes Stücke von einem Erlen-Stamm, mit einem grossen Bohrer ausbohren, reiffe Kirschen hinein thun, und, wenn es an beyden Seiten wohl verspündet, das weder Luft noch Wasser eindringen kan, solches in einen kühlen Brunnen oder sonst in ein frisches Wasser ziemlich tief, doch, daß es den Boden nicht berühre, hinein hängen. Auf welche Art man auch Pflaumen und anderes Stein-Obst erhalten kan. Apffel und Birnen dieiben am allerlängsten frisch, und bekommen dazu einen schonen Muscateller-Geschmack, wenn man sie gleich vom Baume dergestalt in ein Käfigen oder Schachtel einleget, da man erst den Boden einen guten Zoll hoch mit sehr wohl gedörreten Hollunder-Blüthen unterstretet, gedachtes Obst also darein füttert, daß es weder an einander, noch auch an das Holz zu liegen komme, und wenn dieses verrichtet, abermalen von erwehnten Blüthen eine Decke darauf machet, welche wenigstens zwen Zoll hoch, eine neue Schicht vom Obst darein setzet, und damit wechselsweis fortfähret, bis es genug. Man leget aber gerne einerley Sorte Obst zusammen in ein Gefäß, damit der Geschmack nicht corrupiret und verderbet werde. Es lässet sich auch dasjenige mit denen Apffeln vornehmen, was oben bey den Dvitten gesagt worden. So verdienet auch dasjenige allhier nachzulesen zu werden, was bey dem Wort Obst-Kammer angeführt worden. Weil nun aber das Obst nicht eben im Ueberflus als frisch aufzuheben, indem alsdenn viel Kosten und Mühe darauf zu wenden; über dieses auch nicht alles ohne Unterscheid sich auf diese Art tractiren lässet; also soll ein guter Hauswirt bey fruchtbaeren Jahren seine Speise-Gewölbe auch mit einem guten Vorrath gebackenen oder gedörreten Obstes zu versehen unvergessen seyn, und kan derselbige nicht nur alles weiche und frühzeitige Obst, so sich nicht aufhalten lässet, sondern auch, was er von dauerhaftem oder Lader-Obst nicht zu verkaufen, oder selbst zu konsumiren absetzet, dazu gebrauchen. Das edle Obst, so man dörren will, wird geschälet, die Kern-Stücke oder Kerbe ausgeschnitten, und also liegen gelassen, daß es ein wenig abwelke, ehe es auf die Obst-Darre gebracht wird, wie

wie bey diesem Worte umständlicher davon gehandelt werden. Was aber insgemein und zum Verkauf dienen soll, pflegt man alleine zu spalten. Alles gedorrte Obst wird in Kästen oder Fässer geschlagen, und an einem kühlen trocknen Ort verwahret. Aus Apffel- und Birnen kan man auch einen Most oder Wein pressen, so wohl als aus allerley Obst Brantwein abziehen, und aus Apffel-Most einen Efig ansetzen, wovon an seinem Orte ein mehrers.

Obst-Bäume heisset man diejenigen Bäume, darauf das in vorhergehenden Artikel beschriebene Obst wächst. Sie werden in wilde und heimische oder Garten-Obst-Bäume unterschieden. Jene wachsen von sich selber, von denen Kernen, so vom wilden Obst ausfallen, oder von Vögeln in die Holzer getragen werden, wie denn bekant, daß aus allen Kernen auch der guten und besten Früchte nur wilde Obst-Bäume wachsen, und wäre daher zu wünschen, daß durch kern-Säen dergleichen Bäume mehr aufgebracht würden, weil solches so leichte als mit andern Holze geschehen konte, massen es auch nicht mehr Mas einnimmt, und hingegen gedoppelten Nutzen giebet; denn zu geschweigen, daß dieses Holz so wohl wegen seiner Härte als auch um der schönen Farbe willen zu allerhand Geräthschaft dienlich, so ist auch ohnstreitig gewis, daß man es ebenfals zum Brauen, Brennen und Verkohlen für allen andern nutzen kan. Denn es hat einen schnellen Wuchs, und schlägt, wie es denn so wohl als ein anderes zu Schlag-Holz gezogen werden mag, wieder vom Stocke aus. Wenn aber der Baum einen feinen Schaft hat, ziehet man solchen zu einem Ober-Baum, und wo man ihn zum Ueberfluß pflanzet will, hat man sehrschönen Nutzen davon zu erwarten. Denn alle so genannte Wildlinge oder Wild-Strämme können mit Reifern von guten fruchtbaren Obst-Bäumen gerkelt und gepflanzet, oder aber oculirt werden, siehe Baum-Schule. Die Pflanz- und Apfels- und Nuß-Bäume wachsen stark aus den Kernen hervor, und werden daher gemeinlich zur Frucht gezogen, sie können aber gleichwohl eben so wohl, als die andern erzogen werden. So bald die aus Kernen erzeugte Bäumlein sich hervor thun, muß man ihnen bey Zeiten die übrigen Augen und Laub abbrechen, damit sie kein in die Höhe steigen, und sich nicht auf die Erde ausbreiten. Wenn sie nun eine ziemliche Höhe erreicht, wie man sie am Stamme haben will, muß man ihnen auch nach zwey oder drey Jahren in die Dicke helfen, welches geschieht, da man sie verjagt, und sie zuvor oben am Wipfel, und oben an den Wurzeln verkürzt, so treiben sie nicht mehr über sich, noch unter sich, sondern vielmehr in die Stärke und Breite. Wenn das Bäumlein nach abgezogenen Wipfel sich breitet und Aeste trägt, mag

man so viel Aeste dran lassen als man will, doch muß man selbigen mit Ausschneiden der vergeblichen Ausschüsse immerzu helfen. Von dem Oculiren und verschiednen Arten die Obst-Bäume zu pflanzet, wie auch die guten bereits gepflanzten oder oculirten Bäume durch das Einlegen fortzupflanzen, ist gehörigen Orts Meldung geschehen, hier wollen wir nur von der übrigen durchgehenden Wartung der Obst-Bäume das nöthige erwehnen. Die Obst-Bäume pflegen meistens in feuchten, lockern, schwarzen und etwas sandigen Boden fortzukommen. Der allzufandige oder feinste Grund taugt wenig oder nichts; den schlechten Boden muß man, dafern es nicht allzu viel Unkosten erfordert, und Hoffnung zur Verbesserung übrig, in bessern Stand zu setzen suchen, und die unächtigen Plätze mit Gassen, Koth, Holz-Erde, Seiffensieder-Asche, Säge-Epänen und dergleichen ausfüllen. Einige Früchte wachsen in einem sandigen Boden ziemlich wohl, als die Apfels- und Mandel-Bäume zc. und werden auch andere Früchte darinnen süßer und wohlgeschmecker, weil die Sonne mit ihren Strahlen denselben eher durchdringen und erwärmen kan. Wenn man Obst-Bäume ziehen will, die sich recht breiten sollen, muß man denselben sonderlich wehren, daß sie inwendig nicht zu viel Holz kriegen. So auch die Aeste zu dünne und zu schwach werden wollen, so kan man dieselben ebenfals am Wipfel verkürzen, und also durchaus verfahren, wenn gleich die jungen Bäumlein schon Blüh-Knospen gefast haben. Doch soll man dabey gute Achtung geben, daß die Bäume nicht viel Wunden bekommen, weil ihnen sonst der Saft entgehen, und ihnen solches am Wachstum hinderlich fallen würde. Der Stamm bis an die Aeste soll an denen Deutschen Obst-Bäumen, (denn von denen Spalier- und Zwerg-Bäumen soll an seinem Ort gehandelt werden), von rechts wegen wenigstens so hoch seyn, daß ein Mann aufgerichtet darunter hingehen kan. Viel Aeste unten an einem Baum oder Stamme, machen den Baum einer Stange ähnlicher, denn einem Baum, und müssen doch endlich abgehauen werden, so der Baum in die Höhe treiben soll, weil sie alle Kräfte unten benehmen, und zu sich ziehen, daß er die Höhe nicht erreichen kan. Hingegen machet auch das viele Abhauen großer, verwachsener und veralteter Aeste keine guten Bäume, daher man dieselben in der Jugend ziehen soll, wie man sie haben will, damit man ihnen im Alter nicht zu viel thun dürffe. Soll sich auch ein Baum in der Höhe recht ausbreiten, so muß er von Jahren zu Jahren inwendig gegen den Stamm, an den stärksten Aesten von allem Auswuchs und Nebenschossen gereinigt werden. Die gepflanzten Bäume müssen auch immerzu über den andern Tag beschnitten werden, ob unten an dem Stamm er

an der Seiten unter dem geproffenen Reiß was hervor wächst, und dasselbe soll abgeschnitten werden: Denn solche Ränder be- nehmen dem Propp-Reiß alle Kraft, daß es nicht fortwachsen kan. Im Januario und Februario sollen alle Obst-Bäume wohl be- sichtigt, und die Blätter, so sich von Spinn- Weben zusammen gezogen, samt allen Rau- ven = Nestern und Spinnen = Gewebe ab- genommen und verbrannt werden. Nicht weniger pfelet im Sommer an denen jun- gen Bäumlein, wenn dieselben Blätter ge- winnen, sich allerhand Geschmeiß in die Blät- ter zu verpinnen, welches dieselben zusam- men ziehet, und allerhand Ungezieser, und kleine Würmer, so den Bäumen Schaden zu- fügen, darinnen erzeuge; Darum soll man alle Tage Achtung geben, und die jungen Bäumlein mit Fleiß beschauen, das Un- gezieser abnehmen, verbrennen oder sonst töd- ten, damit es nicht zu Kräften kommen mö- ge. So sind auch noch andere kleine schwar- ze Würmlein, welche die Sprossen an denen jungen Bäumlein oben an der Spizen abref- sen, und dadurch verursachen, daß sie dar- nach nirgend hin wachsen wollen. Diefen muß man gleichfalls nachtrachten und sie ver- tilgen. Etwan im October oder November, da das Laub abgefallen, und der Saft aus den Bäumen getreten ist, muß man die Bäume raupern, alles Geschmeiß an Nestern und Blät- tern fleißig abbrechen und hinweg nehmen, auch die dürren Aeste abhauen, und die Bäume durchaus schneiden, und die Wun- den mit Baum-Salbe verstreichen, damit sie desto eher zuheilen und verwachsen. Et- was pflegen es auch im Januario, Februa- rio, oder auch im Martio, ehe das Laub ausschlägt, zu thun. Wenn auch die Obst- Bäume zu sehr mit Moos beschlagen sind, soll man nach einem Regen, weil der Moos noch feuchte ist, denselben mit einem gro- ßen leinernen oder wüllenen Luche abziehen, oder sonst mit etwas, ohne Beschädigung der Rinde abschaben. Allzuviel Geilheit ist den Obst-Bäumen durchaus nichts nuse, so kommen auch nicht alle Bäume so viel Mist leiden, wie die Aepffel- und Birn-Bäume, sonderlich Küß- oder Ochsen-Mist. Am füglichsten werden die Obst-Bäume solander Gestalt gedünget: Es wird nemlich im Herb- ste, ohngefehr um Matthai, und zwar im Abnehmen des Monden, der Rasen bey an- derthalb Ellen rings herum vom Stamm ab- gezogen, und sodann etwas gute Erde an den Stamm geschüttet, auch so fort guter kleiner Küß- oder Ochsen-Mist darauf gele- get, doch daß der Mist weder den Stamm noch die Wurzel berühre, und damit die Winter-Feuchtigkeit vom Mist desto sicherer auf die Wurzel feige; ehe es gefrieret, schüttet man die erste Erde wieder drauf, da- mit weder die Wurzel noch der Stamm ge- friere; alsdenn im Martio oder April thut man den Mist wieder hinweg, und beschüttet die Wurzel mit neuer guter Erde. Oder aber,

wenn die Bäume den Winter über aufgear- den bleiben, ehe man sie wieder mit Erden zudecket, nimmt man fein erlegenen Schlam- oder gute Schurr-Erde, und schüttet zuvor ein wenig Erde auf die Wurzel, sodann ei- ne Schichte Schlam oder Schurr-Erde, und wiederum andere Erde darauf, ferner abermals eine Schicht Schlam, und dem- endlich zu oberst drauf eine Schicht kleinen Küß-Mist, welchen man leztlich nochmals mit Erden beschüttet, und solche so dann et- was eintritt. Die abgeschabten Haare von Fellen, welche man von den Gerbern bekom- um die Wurzeln gestreuet, sind besser, als anderer Mist, ingleichen aller Mist, wenn er zwey oder drey Jahr alt, dünget besser als der neue. Senken brauchet man auch noch den Schaaf = Mist, item die Horn- Späne, oder den Abgang von Hörnern und Thier-Klauen, Straffen-Koch und derglei- chen. Alten Bäumen muß man nicht zu viel Dung geben, und ist es genug, wenn man nur auf den Rasen, doch nicht zu nahe an den Stamm, und so weit sich die Aeste aus- breiten, den Dung hinschüttet, da er denn von der Regen- und Schnee = Feuchtigkeit denenselben. Dennoch zu gute kommet. Die Obst-Bäume müssen um den Stamm und Wurzel aufgegeben oder gelüftet werden, damit das Gras, welches sonst den Bäu- men viel Kraft entziehet, dadurch hinweg genommen, und die Erde eröffnet werde, daß die faulen Dünste von denen vertorff- ten Feuchtigkeiten sich heraus ziehen, und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Wasser desto besser hinein auf die Wurzeln kommen könne. Die gelegenste Zeit hierzu ist im November. Im Frühling darauf muß man den alten Obst-Bäumen, etwas im Martio einmal, denen jungen Bäu- men aber des Jahrs zwey oder drey mal den Rasen um den Stamm ein wenig aufhaken, und gleichsam nur die Erde anflüsten, da- mit der Regen, wie vorgedacht, sich besser darein ziehen könne. Denen Obst-Bäumen soll, wie etliche wollen, weder Reiff noch Frost schaden, wenn man sie im Martio in alten Monden umgraben, und in die Gruben Wasser gießen läset, so daß die Wurzeln, bis die Bäume verblüben, also feuchte gelassen werden. Sommers-Zeit, wenn die Dürre überhand nimmt, und die Bäume vertrocknen wollen, muß man des Morgens frühe, ehe die Sonne aufgehet, oder auch den Abend, um der Sonnen Niedergang die Obst-Bäume um die Stämme, so weit die Wurzeln gehen, in etwas umbacken und wohl begießen, denn sonst ziehet die Son- ne die Feuchtigkeit aus der Erden, und här- tet das Erdreich. Zum Begießen soll man vor allen Dingen das Regen-Wasser gebrau- chen, oder sonst ein stille stehendes Teich- oder Fluß-Wasser, so von der Sonnen immerzu beschienen und gewärmet worden. Denn die Quell- und Brunnen- auch kienge- te, kalte, scharffe, gefalzene und salperrische Was-

Wasser sind den Bäumen schädlich, und ent-
 stehen denenselben wohl gar die Nahrung. Die
 Apfel- Birn- Feigen- und Quitten- Bäume
 wollen viel, Nisfel- Maulbeer- und andere
 dergleichen Bäume etwas weniger geseuchet
 seyn. Denen Bäumlein, so im Martio ver-
 setzet werden, wenn sie nicht fortmachjen wol-
 len, soll man mit Begießen helfen, sonder-
 lich aber um die Wurkeln Mist-Lacke gießen
 lassen. Wenn das Obst zu zeitigen beginnt,
 welches man so wohl aus dem Geruch und Ge-
 schmack, als auch der guten Farbe erkennen kan,
 und aber die Aeste durch die Menge der Früchte
 dermaßen beschweret werden, daß sie sich zur
 Erden biegen, und zu besorgen, sie möchten son-
 derlich, wenn die Nord-Winde fürmen, abbre-
 chen, so muß man denselben vor allen Dingen
 durch Abbrechung und Abschlitteln der kleinen
 Früchte, als welchen ohnedem die Wurzel nicht
 genugsame Nahrung einflößen kan, behül-
 lich seyn; dabey kan man auch dasjenige, so
 wurm-süchtig ist, wegstun, und solchergestalt
 den Baum von dem überflüssigen Obst entledi-
 gen: Dem übrigen aber kan man durch Gabeln,
 Stelzen oder Stützen begegnen, und dar-
 mit den schweren Aesten ihre Bürde erleich-
 tern; doch muß es sein bey Zeiten geschehen,
 und nicht, bis die Aeste schon abwärts gezogen,
 gewartet werden, weil solche alsdenn, da man
 ihnen durchs Unterfüßen zu Hülfe kommen
 will, leichtlich einen Bruch bekommen können:
 Man muß daher mit dem Unterlegen behutsam
 umgehen, und insonderheit die Aeste, die nicht
 gar alt sind, fein sanfft unter die Stangen brin-
 gen, damit ihre zarte Rinden von den harten
 Stützen nicht abgefretzet, oder verletzt werden
 mögen; weßwegen man auch die Gabel, wor-
 auf der Ast ruhen muß, mit alten Hadern oder
 Stroß belegen und stützen soll, damit derselbe
 durch das Hin- und Herstossen der Winde nicht
 zerquetschet werde. So soll man auch bey dem
 Abnehmen des Obstes mit denen Bäumen ver-
 gefalt säuberlich verfahren, daß denenselben
 kein Schaden zugezogen werden möge. Von
 dem Zwerg- und Spalier-Bäumen siehe an
 seine Orte.

Obst-Darre, ist bey einem Land-Gute, wel-
 ches mit grossen Baum-Gärten versehen, ein
 nothwendiger Ort, daselbst vermittelst eines
 Ofens, und in denselben gebauten Gerüstes,
 auf welchem die Darre-Horden oder Breter
 liegen, allerhand Obst gebacket oder gedorret
 werden kan. Die Anlage einer solchen Darre,
 richtet sich jedesmal nach der Nothwendigkeit,
 welche die Menge des Obstes, oder die Grösse
 und Anzahl der Baum-Gärten erfordert. Es
 hat dieselbe einen grossen Vortheil vor denen
 Back-Ofen, denn zu geschweigen, wie be-
 schwerlich es zugebe, das Obst in einem Back-
 Ofen ein- und auszubringen, so kan man in sel-
 bigen kaum den dritten Theil dessentigen bak-
 ten, was man in der Obst-Darre oder Dorr-
 Stüblein auf einmal abdürren kan, und werden
 noch darzu die Back-Ofen mit der von dem
 Obst ausdünstenden Feuchtigkeit merklich
 verderbet; da hingegen in der Obst-Darre oder

dem Dorr-Stüblein man überall frey darzu
 kommen, die der Hitze am nächsten gelegene
 Horden oder Breter, und was meistens gedorrt,
 an einen kühlen Ort bringen, folglich eines und
 das andere also temperiren kan, damit alles
 wohl, weder zu wenig noch zu viel, ausgedorret,
 und zu Nutzen gebracht werde. Ueber dieses
 haben sie noch diesen Nutzen, daß darinnen das
 getrocknete Obst auf das reinlichste gehalten
 wird, da sonst bey dem an der Luft getreugten
 Obste die Fliegen und allerley Beschmeiß, wie
 auch der daran geflogene Staub solches sehr
 verunreiniget, dergleichen auch einiger maßen
 sich in den Back-Ofen leicht ein Aschen-Staub
 anhängen kan, wenn das Obst schon auf reinen
 Darre-Brettern eingeschoben wird. Alles Obst
 soll nicht unter einander unordentlich, sondern
 fein neben einander auf die Horden gebracht
 werden. Äpfel und Birnen, sonderlich die
 schlechten Sorten, welche man nur für das
 Geinde und die Tage-Löhner brauchet, werden
 nur zerpalten, das edlere Obst aber sauber ge-
 schälet, und die Kern-Stöcke ausgeschitten;
 dieses muß man nicht sogleich in die Obst-Dar-
 re bringen, sondern vorher ein wenig abwelden
 lassen. Was gar edle Birnen sind, werden ent-
 weder ganz, oder was groß ist, von einander ge-
 theilt, in Zucker gesotten, hernach gemächlich
 gedorrt, mit Zucker bestreut, und also zum Con-
 sect aufgehoben. Die Pflaumen werden auch
 zertheilt, in Zucker ein wenig gesotten, mit
 geschälten Mandeln an statt ihrer Kerne belegt,
 und darnach bey einer gelinden Wärme getrock-
 net. Die Pflaumen setzet man eine nahe ne-
 ben der andern auf die Dorr-Breter oder Hor-
 den, (die alle mit holzkernen Leisten umfange
 seyn müssen,) und dorret sie also nach und nach.
 Man pflegt sie auch zu schälen, die Kerne her-
 aus zu machen, und also allmählig zu trocknen,
 welches hernachmahls Brinellen genennet wer-
 den. Die sauren Kirschen werden etwas tiefer
 aufgeschüttet. Bey dem Dorren ist fleißig in
 Acht zu nehmen, daß man dem Obst im Anfang
 nicht zu starke Hitze gebe, denn wenn die in
 dem Obste liegende Feuchtigkeit gar zu säh
 und geschwind die übermäßige Hitze empfin-
 det, waltet sie so mächtig auf, daß die Haut da-
 von bersten, der beste Saft austrinnen, und
 also das Obst untüchtig werden muß; wenn
 man aber den Anfang fein gelinde macht, so
 vertrocknet die Feuchtigkeit allmählich, blei-
 bet beystammen, und macht das gebackene
 oder gedorrte Obst safftig und wohlgeschmackt;
 deswegen werden auch die Darre-Horden oder
 Breter in den Obst-Darren, vier, sechs, acht
 oder mehrfach über einander gelegt, daß
 wenn etliche von der Hitze gar zu viel litten,
 man solche auf die Orte, so von der Hitze am
 wenigsten betroffen werden, hindringen und
 auswechseln möge, welches man in denen
 Back-Ofen nicht so anständig und bequem
 verrichten kan.

Obst-Garten, siehe Baum-Garten.
 Obst-Zamen, wird dasjenige Instrument
 Tab. I. hg. 3 genennet, dessen man sich zu Ab-
 nehmung des Obstes gar bequem bedienen kan,
 welches

welches folgendergestalt beschaffen: Es wird ein eiserner Ring gemacht, der unter sich ein gestricktes Säcklein, gleich wie ein Hamen oder Netzscher hangen hat; zu oberst rund herum befinden sich einige stumpfe Zähne, so zwey bis drey Zoll lang, und etwas enge beysammen stehen, daß sie eine mittelmäßige Birne und Apfel fassen können. Wenn nicht unrecht gethan wäre, wenn diese Zähne in ungleicher Weite von einander ständen; damit allerley Obst, so wohl großes als kleines, dadurch abgeprücket werden möge, wenn man dieses Garten-Instrument gleich dem darbey gezeichneten Apffel-Prücker mit seiner Dille an eine lange Stange befestiget. Es lässet sich aber mit diesem das Obst nicht so gar unbeschädiget herab bringen, als mit jenem, weil es theils an den eisernen Ring sich drückt, oder auch, wenn es abbricht, schon so derb auf das in den Hamen bereits befindliche auffallen kan, welches allerdings, sonderlich bey weichem und dünn-schalichen Obst schon einen Fleck machet, dergleichen bey dem andern nicht zu beforgen, indem es jedesmal auf dem Keller liegen bläibet.

Obst-Kammer, ist bey mancher Haushaltung ein wohl eingerichtetes Zimmer, worinnen allerley Baum-Früchte sorglich bewahret und aufbehalten werden. Es muß dieselbe niemals an der Mitternacht-Seite, sondern entweder gegen Morgen oder Mittag, oder zum wenigsten gegen Abend liegen, weil die Nord-Luft denen Früchten großen Schaden thut. Ihre Mauern müssen anderthalb bis zwey Fuß dick, und die gewöhnlichen Fenster noch mit doppelten Fenster-Rahmen, insonderheit von Papier-Scheiben versehen seyn, damit nicht die geringe Kälte darein dringen könne, welche so wohl als die Hitze vom Feuer der Obst-Kammer sehr schädlich ist. Man soll auch nicht die geringste Luft von aussen in dieselbe bringen lassen, damit die gemäßigete Luft, welche in derselben verschlossen ist, nicht verderben werden möge; auch so aar im Frühling soll man bey einem hellen Mittag keine Fenster öffnen, weil vom Frantz-Obst die Bonchretons bey einer kleinen Lüftung gleich schwarz, die Renetten runklicht, und beyde Gestalt und Geschmack verlieren würden. Es dienen daher Keller und Boden nicht wohl zu Obst-Kammern; denn in die Böden kan die Kälte sehr leicht durch das Dach eintreten, und in den Kellern findet sich eine nasse Wärme, die den Früchten einen schimmelichten Geschmack giebet, und eine Fäulung veranlaßet. An allen Wänden der Obst-Kammer müssen Lager oder Repositoria von Brettern, eines über das andere angeleget werden, damit eine jede Frucht oder Gattung ihren eigenen Platz habe. Diese Blätter sollen zwanzig bis vier und zwanzig Zoll breit, und zwölf bis funffzehn Zoll von einander entfernt seyn, und nicht ganz eben oder Wage-recht, sondern dergestalt liegen, daß die Seite, welche an der Wand ist, ohngefehr drey Zoll höher, als die vorderste

Seite, und sollich etwas schräg und abhängig seyn, damit die Früchte desto besser in die Augen fallen mögen. Die Bretter werden vernien mit einer Leiste zweyer Finger hoch eingefasset, um zu verhindern, daß die Früchte nicht herunter fallen. Auf die Bretter leget man trocken Moos, das keinen bösen Geruch hat, oder feinen Sand, inaleichen sehr wohl getrocknete Holunder-Blüten, eines Zolles hoch, damit die daraufgesetzte Frucht sich einsenken und fest stehen, auch eine die andere nicht berühren möge. Die eichenen Bretter sind hierzu die besten, weil sie dem Obst keine bösen Geruch und Geschmack geben; in dessen kan man sich auch wohl der tannenen Bretter bedienen, aber dabey die Vorsichtigkeit gebrauchen, daß man eine jede Frucht besonders in Papier wickelt, weil die Erfahrung zeiget, daß sie auf solche Art nicht den geringsten Schaden an Geruch und Geschmack nehmen. Die Obst-Kammer muß sorgfältig rein gehalten, und von den Spinne-Weben gesäubert, auch, damit das Obst keinen bösen Geschmack bekomme, weder Hey, Stroh, Käse und dergleichen, noch unsauber leinen Zeug, insonderheit was in der Küche gebraucht ist, darinnen oder nahe dabey gelitten werden. Sie muß so wohl verwahret seyn, daß weder Ratten noch Mäuse hinein kommen können. In der Mitten kan eine große Tafel stehen, das Obst darauf aus einander zu lesen. Wenn es nun mit einer solchen Obst-Kammer seine Wichtigkeit hat, so werden die abgerückten Früchte in dieselbe gebracht, und gehören nicht allein die Herbst- und Winter-Früchte, sondern auch Feigen, Apriosen und Vierliche hieher. Diese zwey letztern bekommen einen weit bessern und angenehmern Geschmack, wenn man sie vor dem Gebrauch erst ein paar Tage in die Obst-Kammer leget; man muß sie aber in solcher Zeit oftters befehen und austosen, weil eine einzige faule alle übrige anstecken kan. Die Vierliche müssen auf den Ort, wo der Stengel ist, geseket werden, denn wo sie anders liegen, werden sie leicht gequetschet. Die Apriosen kan man legen, wie man will. Die Feigen werden auf die Seite geleget, denn wo sie auf dem Auge stehen, so zieht sich der beste Saft aus; sie schmecken auch viel frischer, wenn man sie ein paar Tage nach der Abstrückung liegen lässet. Wenn die Pflaumen nicht schwer sind, so isst ihnen gleich viel, wie sie liegen. Die Birnen müssen auf dem Auge, und der Stiel in die Höhe stehen, den Apfelseln aber ist das eine und das andere gleichgültig. Apffel und Birnen haben in der Obst-Kammer unumgänglich kein feyn Moos und Sand nöthig, sondern können auf die bloßen Bretter geseket, auch im Anfang, und wenn sie vom Baume kommen, muß über einander geleget werden. Eine jede Gattung Früchte erfordert ihren besondern Platz, und dieser ist wiederum in verschiedene Fächer eingetheilt, da man in das eine diejenigen, welche früh, und in das andere, welche spät reiff werden, oder die etwas zu früh vom Baum gefallen sind, hinsetzet. Ferner werden die Früchte von denen Spalieren

von zwerghoch- und mittelmäßigen Bäumen wohl unterschieden, und einer jeden ein besonderer Ort angewiesen, auch übrigens in solche Ordnung geleyet, daß man diejenigen, welche reiff sind, unten so fort bey der Hand habe, und die auf den obersten Brettern liegen, so wie sie zeitig werden, herunter hole, und auf die untersten Bretter lege. Bey hereindringender Winter-Kälte setze man in die Obst-Kammer ein Gefäße mit Wasser, und gebe alle Morgen Achtung, ob dasselbe gefroren, oder oben nur etwas geharscht sey, in gleichen kan man ein Wetter-Glas, in die Obst-Kammer hängen, und so bald man siehet, daß der Frost länger als einen Tag anhält, die Früchte mit guten Matrasen, oder haarigen Decken, oder mit trockenem Moos dicke bedecken. Hat man einen guten Keller, so lasse man die Früchte bey strenger Kälte hinein bringen, sie müssen aber, so bald der Frost vorüber, wieder heraus genommen, und an vorigen Ort geschaffet werden. Wenn aber ja bey unvermuthet eingefallener Kälte das Obst gefroren, so nehme man eine Schüssel oder Becken, gieße kalt Wasser hinein, lege die gefrorenen Früchte drein, und bringe solch Gefäß alsbald in eine warme Stube, so wird sich der Frost aus den Früchten ziehen, und wenn man um das Obst herum etwas Eis legt, so erlangen zwar die erfrorenen Früchte auch ihr vorig Ansehen, dennoch aber nicht ihre vorige gute Eigenschaften und Geschmack wieder.

Obst-Most, Obst-Wein, ist dasjenige Getränk, welches aus Äpfeln oder Birnen zubereitet wird, durch die Gährung fast ganz und gar einen Wein-Geschmack bekommt. Siehe Cidre.

Obst-Pressen, siehe Presse.

Ochse, ist das Männlein unter dem Rindvieh. Man unterscheidet sie in zahme und wilde. Diese sind diejenigen, so sich in den Wäldern aufhalten, deren es zweyerley giebt, nemlich Büffel- und Auer-Ochsen. Die zahmen Ochsen sind entweder ausländische, und werden, nachdem man sie aus mancherley von uns entlegenen Ländern herbringt, auch mit verschiedenen Rahmen belegt, als da sind die Englischen, die weit größer und fetter sind als unsere Ochsen; die Pohlischen, die in die Mark Brandenburg, in Schlehien und Sachsen fleißig gerieben werden, die Ungarischen, mit welchen Weichland u. ein gutes Stück von Ober-Deutschland versehen wird. Die magern Dänischen Ochsen, die man aus Dänemarc gar oft nach Holland zur Mastung bringet, und dergleichen mehr; oder sie sind einheimische, die von der Nachzucht sind aufgebracht worden. Welche alle gute Schlacht- und Mast-Ochsen abgeben, und in der Haushaltung verbraucher werden, weil dieses Ochsen-oder Rindfleisch eine derer nahrhaftigsten Speisen, der man sich niemahlen überdrüssig essen kan. Es findet sich aber dennoch darunter ein mercklicher Unterschied: Also wird das Fleisch von einem jungen Ochsen einem alten vorgezogen; das von einem

auf der Mast gestandenen ist besser, als von einem der von der Weide gleich geschlachtet wird, jedes aber ist wieder unterschieden; denn da wird eine fette und klee-reiche Weide auf fruchtbaren Bergen einer sandigen und mageren allerdings vorgezogen, und die Mastung mit Körnern und reinem Heu giebt derber und korpulenter Fleisch als die mit Träbern und Lein-Ruchen. Dieses Fleisch nun wird auf mancherley Art genuset, entweder frisch zugerichtet, oder man pfelet es auch wohl aus dem Sals in Rauch zu hängen, oder einige Zeit in Eßig einzubeiken, davon siehe Rindfleisch; oder es wird eingefalsen und sodenn erst verpfelet, dergleichen das Bockel-Fleisch. Von denen übrigen Stücken, welche in einer Haushaltung verpfelet oder sonst genuset werden können, dergleichen die Füße, Haut, Hörner, Kalbdaunen, Mark, Maul, Schlund, Talsch oder Unschliff, Zungen u. von solchen ist bereits an eines iedigen Ort erwehnet worden. Die Schieb- oder Zug-Ochsen, welche man zum Schieben oder Ziehen, es sey nun im Pflug oder in den Wagen gebraucht, müssen verschnitten seyn, weil die Stiere, Brummer oder Brüll-Ochsen, welche zum Bespringen der Kühe gebraucht werden, und dahero nicht verschnitten sind, sich nicht bändigen lassen. Von diesen letztern ist bereits unter dem Wort Brummer gehandelt worden, daher hier nur der erstern Gattung zu gedenken. Weil die Zug- oder Schieb-Ochsen, so man selber ziehet, insgemein die besten sind, indem sie des Futters, Wassers, der Weide und des Landes von Jugend auf schon gewohnt sind, da hingegen die, so aus der ferne herkommen, sichinals aus Aenderung eines und des andern, mancherley Zufälle mit großem Scheiden des Landmannes über sich müssen oehen lassen, als soll man unter den Ochsen-Kälbern nur diejenigen absetzen, die von grossen ansehnlichen und milchreichen Kühen gefallen sind. Diese läset man fünf oder sechs Wochen an den alten saugen, giebt ihnen auch zehen oder vierzeihen Tage vorhero, ehe sie abgesetzt werden, etwas wenigens von Linsen, Wicken, kleinem Heu, Haber-Garben, die entweider gar nicht, oder doch nur halb ausgedroschen sind, damit sie bey Zeiten fressen lernen, des Futters gewöhnen, und desto stärker und ansehnlicher in zukünftige werden. Man muß ihnen aber dieses Futter mit heissem Wasser anbrühen, und also eine oder zwey Stunden stehen lassen. Dieser Siede giebt man ihnen nicht viel, sondern nur etwa ein paar Hände voll für, und streuet eine Hand voll Sals und Kleyen darauf, das lassen sie denn gerne weg, und werden ihnen die Zähne davon hart, daß sie sich nachmals desto besser zum andern Futter schicken lernen. Am besten werden sie verschnitten, wenn sie noch an der Mutter saugen, und etwa drey Wochen alt sind, denn sie vergessen den Schnitt eher als die zweyjährigen, oder die nach dem ersten Jahr verschnitten werden, die Kühe helfen mit ihrem Belegen die Heilung um ein merckliches

betor.

befördern, und wenn ja der Schnitt umschlagen sollte, ist auch dieser kleine Verlust eher zu vergessen, als wenn man sie mit vielen Unkosten ein, zwey bis drey Jahr aufgezogen hätte. Nach also verrichtetem Schnitt, welcher im Februario, früher oder später, nachdem das Ochsen-Kalb gefallen, geschehen muß, behält man es ohngefehr bis um Jacobi in dem Stall, und wartet seiner unterdessen mit Futter und anderer Wartung wohl, doch giebt man ihnen immerzu etwas mehr zu fressen; hernach läßt man es unter die Heerde mit auf die Weide laufen; und füttert solches in folgender Zeit, wie man die Absche-Kälber und das gälte Vieh, daraus etwas werden soll, zu füttern pfleget. Endlich aber wird er zum Ziehen nach dem vierten Jahre angewöhnet, und seiner darbey wohl wahrgenommen, wie davon weiter das Wort Zug-Ochse nachzulesen. Wenn man die Zug-Ochsen nicht mehr zur Arbeit gebrauchen kan oder will, weil sie entweder Schaden genommen, oder das Alter bey ihnen heran rücket, so stellet man sie auf die Mast, da sie denn den Nahmen verändern, und Mast-Ochsen genennet werden. Sie müssen nicht zu alt seyn, aufs höchste funffzehn Jahr. Die zwölfjährigen sind am besten zu Leibe zu bringen. Man stellet sie entweder im Frühling, zu Ende des Monats May, oder im Herbst gegen den Winter zu auf die Mast. Jenen Falls treibet man sie auf die Weide, ehe die Sonne mit ihren Strahlen herrür bricht, weil alsdenn das Gras noch voller Ehan ist, und sie also beydes mit einander genießen können; wenn aber die Sonne heiß zu scheinen beginnt, so thut man sie entweder ein, oder bringet sie an einen schattigen Ort, wo man sie so lange grasen und weiden läßet, auch unterdessen etliche mahl träncken, bis es wieder kühl wird, da man sie denn wieder auf die alte oder eine andere gute Weide treibet, und so lange gehen läßt, bis es Zeit ist, sie wieder heim zu treiben und in den Stall zu bringen; damit sie aber einen guten Appetit und Luß zum Fressen bekommen, geben ihnen einige alle Wochen eine gewisse Quantität Sals, und täglich drey oder vier mahl zu trincken. Solcher Gestalt gehet man mit den angestellten Mast-Ochsen den ganzen Sommer über um, bis zu Ende des Septembers, um welche Zeit sie denn auch so schon leibig, fett und feist werden, daß man sie gar wohl abschlachten, oder andern gegen baares Geld darzu kan abfolgen lassen. Etliche, die keine Gelegenheit zur Weide haben, müssen mit trockenem Futter, nemlich mit dem allerbesten Heu, als wovon das Vieh desto schwerer wird, und besser ins Gewicht fällt; andere füttern sie mit Kleben und gesäroteten Früchten, und werfen in ihr Getrauce etwas weniges von Mehl oder Sals. Die Eichel-Mast ist auch gut, man muß aber die Eicheln zuvor scrotten, und denen Ochsen dabey nur schlechtes und gemeines Wasser, aber nicht eher als nach vermuthlicher Verdauung der Eicheln zu sauffen geben. Die Herbst-Mast ist etwas kostbarer, weil man die Weide nicht mehr zum Vortheil

hat, also muß man sich bey Zeiten mit guten trockene u Futter, Schrot, Kraut, Kobl, Rüben, Möhren u. d. g. versehen, denen Ochsen oft, aber allezeit wenig vorgeben, und sie mit lauligem Wasser, wovon Mehl und Kleben geuenget, fleißig träncken. Wicken mit samt dem Stroh, ausgedrochene Weizen, Neben, Laub von verschiedenen Bäumen grün oder gedörret, auch gesottene Gersten, dann und wann ihnen darneben furgestreuet, befördert die Mast nicht wenig, ingleichen wenn die Ochsen in einem warmen Stalle vor der Kälte bewahret, und mit warmen Wasser fleißig abgewaschen werden. Das Fleisch von jungen Ochsen, die noch nicht zur Arbeit gebraucht worden, wird vor ungleich besser gehalten, als das, so man von alten abgetriebenen Ochsen bekommt, welches sehr hart und unverdaulich ist; die Hörner werden von denen Kammachern zu Kännern, und von denen Wild-Nuß- und Horn-Drehern zu allerley Wild-Nüssen, Weiffen, Schreib-Zeugen, Pulver-Flaschen und Pulver-Hörnern, Tabacks-Dosen, Büchlein, auch zu Messer-Hefften, Köffeln, Latern-Scheiben und andern Dingen mehr gebraucht. Die Knochen verarbeiten nicht nur die Drechsler, Messer-Schmiede und Paten-Notter-Macher, sondern es wird auch eine Sorte schwarzer Farbe, die man Weinschwarz zu nennen pfleget, und von den Mählern gebraucht wird, daraus gebrannt; diese muß zart, glänzend und wohl gerieben seyn, und sich alsbald zerdrücken lassen. Aus ihren Knorpeln und Nerven, die man ganz und gar in Wasser kocht, wird der Leim gemacht, welcher in Formen geschüttet, zu Blättern geschnitten und getrocknet wird. Die Ochsen-Häute werden bekannter massen von den Roth- oder Loh-Gehern, auch von denen Cartlern gar gemacht, und zu allerhand bey einer Haushaltung benötigten Sachen verarbeitet. Aus ihrem Talg oder Unschlitt werden von den Haus-Mäthern und Seiffenhiedern Lichter gezogen oder geossen, und Seiffe gesetzt. In dem Herken der alten Ochsen findet man bisweilen einen Knorpel, welcher betrüglicher Weise vor das Hirsch-Kreuz ausgegeben wird. Das Mark wird nächst dem Hirsch-Mark, die Nerven zu stärken und schmeidig zu machen, vor das beste gehalten.

Ochsen-Aug, Rinds-Aug, Rinds-Blume, ist ein wildes Kraut, so an vielen Orten Deutschlandes auf den Feldern gefunden wird, wiewohl man es auch in Gärten zu halten pfleget. Es hat dünne eines Fußes lange Stengel, kleine zerkerbte Blätter wie der Fenchel, und grosse bleich-gelbe Blumen, auf welchen ein Knopf mit vielen dicht bey einander stehenden braunen Saam-Körnlein folget. Das aus diesem Kraut destillirte Wasser ist insonderheit wider die gelbe Sucht dienlich, welche auch die Blumen in Wein gesotten, und nach einem Wade etliche Tage davon getruncken, vertreiben sollen. Ochsen-Augen, werden von einigen wegen ihrer Aehnlichkeit die in Butter geschlagene und gebackene Eyer genennet.

Ochsen-

Ochsen-Brech, siehe Heu-Zechel.
 Ochsen-Fleisch, siehe Kind-Fleisch.
 Ochsen-Kalb, siehe Kalb.
 Ochsen-Knecht, siehe Knecht.

Ochsen-Stall, so wohl vor die Zug- als Mast-Ochsen, wird nach der Art des Kuh-Stalles ohne unterschiedene Stände entweder einfach, oder wo man viel Ochsen, und in der Länge nicht genugsam Raum hat, gedoppelt angeleget, und mit Trögen wie der Kuh-Stall versehen, über welchen eine Raufe angebracht wird, damit man denen Ochsen das Heu darinnen vorlegen könne. In dem Zug-Ochsen-Stall muß ein Futter-Kasten zum Schrot, Heckerling und Kleyen, nebst einer Heu-Bucht, und über denselben, gleichwie im Pferde-Stall, das Betze des Ochsen-Knechts sich befinden.

Ochsen-Zunge, ist ein Kraut, dessen man verschiedene Sarrungen hat. Die gemeine Ochsen-Zunge hat längere Blätter als der Borrage oder Burretsch, sind aber auch rauh und stachelicht. Die rauhen haarigen Stengel wachsen fast zwey Ellen hoch, und sind mit vielen geraden Zweiglein besetzt, so Purpur-farbene oder weiße Blümlein tragen, daraus ein schwarzer Saamen entspringet. Ihre Wurzel siehet der Burretsch-Wurzel gleich. Sie wächst an sandigen Orten, und wird auch wegen ihres trefflichen Nutzens in die Gärten gepflanzt. Man hat derselben zweyerley Arten, nemlich die breit-blätterige und die schmal-blätterige. Die Cretische oder Candische und die stersgrünende, wovon jene rauh anzugreifen, und mit kleinen Blättern und schon gefalteten braun und weißen wohlriechenden Blumen versehen ist, gehören unter die Schirra-Ge-wächse, und werden zur Zierde in den Gärten gehalten. Die wilde Ochsen-Zunge, sonst auch Schlangen-Saupt genannt, hat längliche rauhe Blätter, zwischen denen sich ein runder Stengel mit eben solchen Blättern erhebt, welcher zu oberst mit umgebogenen Zäc-lein versehen ist, daran hohle Purpur-blaue Blümlein hangen, die den Blumen der gemeinen Garten-Ochsen-Zunge ganz gleich sind, und unter die Herk-Stärkungen gezehlet werden, auf solche folget der schwarze eckigte Saamen. Es wird auf den Feldern und an den Wegen gefunden, und hat mit der zuerst beschriebenen gemeinen Ochsen-Zunge zu Kuhl- und Stärkung des Herzens, Reimigung des Geblüts, wider Ohnmachten, Schwindel und Herzklopfen gleiche Krafft, wovon insonderheit das daraus gebrannte Wasser und die davon gemachte Latwerge gebraucht wird. Der Saame zerstoßen, und mit erstgedachtem Wasser zur Milch gemacht, giebt eine wundersame Herk-Stärkung. Es giebt noch eine wilde Art mit liegenden Stengeln, welche von gleicher Wirkung ist. Die rothe Ochsen-Zunge hat Blätter wie die gemeine Ochsen-Zunge gestaltet, sind aber haariger, rauer, länger und grüner, und haben gar subtile Dornlein; der Stengel ist bey nahe Ellen hoch, rauh, mit subtilen kleinen Stacheln besetzt, und zertheilet

sich oben in etliche Zweige, auf denen kleine Blümlein, wie an der wilden Ochsen-Zunge stehen, nach welchen ein Aischen-farbener Saamen folget. Der Geschmack dieses Krauts ist wie der Ochsen-Zungen, nicht unannehmlich, aber trockener und schärfer. Die Wurzel ist dick, holzig, auswendig Blut-roth, inwendig weiß, ohne Geruch, herb und anhaltend. Sie wird zur Arznei wenig, und nur Brantweine, rothe Butter und andere Medicamente damit zu färben gebraucht; gleicher Weise bedienen sich derselben auch die Wachs-Bohrer, Färber, Mahler und andere zum Rothfärben, und werden, weil die Krafft der Farbe bloß in der Rinde haftet, die kleinen Wurzeln denen starcken vorgezogen. Sie wächst zwar häufig in Deutschland, besonders an dem Rhein bey Mainz, und in andern Rheinischen Gegenden an dürren Orten, ist aber untauglich zum Färben, dahero nur diejenige, so in Provence um Montpellier und in Italien wächst, und bey denen Franzosen Or-canette heisset, gebraucht wird.

Ocher oder Ocher, ist eine gelbe Erde, die einer kuyffrigen und eisernen Natur ist: sie wird theils in eigenen grossen Adern, theils auch um und bey Metallen gefunden. Wenn man sie, und sonderlich die, so in Kupffer- und Bley-Gruben gefunden wird, im Feuer brennet, bekommt sie eine braun-rothe Farbe. Die Mahler brauchen selbige vornemlich zum Ausfärben; ausserdem aber pflegt man sie auch, weil sie trockener und anziehender Natur, zu einigen Pfastern und Umschlägen mitzunehmen.

October, Wein-Monat, ist der zehende Monat vom Januario, und der achte vom Martio an gerechnet, als wovon er im Lateinischen seinen Nahmen bekommen. Kaiser Carolus Magnus hat ihn den Wein-Monat genennet, weil die Wein-Lese in denselben einfällt. Er hat ein und dreyßig Tage. Und den drey und zwanzigsten dieses Monats tritt die Sonne in das himmlische Zeichen des Scorpions. Von der Bitterung giebt dieser Monat folgende Vermuthungen: Wenn der Mond in diesem Monat in einer schönen Zeit neu wird, so soll auch eine schöne Lese-Zeit zu hoffen seyn. Wenn das Laub in diesem und folgenden Monat nicht gerne von den Bäumen fällt, soll ein langer und schwerer Winter mit vielem Schnee folgen. Wenn man des Abends die Schaaf nicht wohl von der Stelle bringen kan, und sie mit Gewalt heimtreiben muß, so soll es Regen oder Schnee bedeuten. Von wilden Schnee-Gänsen sagt man: Wenn dieselbigen wegziegen, so komme der Winter. Wegen des kuyffrigen Frucht-Wachses und Jahr-Ganges bemercket man, daß, wenn das Laub in diesem Monat nicht gerne abfällt, kuyffriges Früh-Jahr viele Raupen und Geschweiß zu besorgen seyn. Ingleichen hat man auch am Ende dieses Monats auf die Plejades gute Acht, mit was vor Witterung sie untergehen: Denn so es regnet mit und im Untergange der Plejadum, so man auch die Gluckhenne nennet, kommt ein mittelmaßiges Jahr; regnet es kurz vor-

her, ehe sie untergehen, so folgt ein fruchtbar Jahr; regnet es aber allererst, wenn die Plejades schon untergegangen, so ist ein spätes Jahr zu vermuthen, da nemlich es langsam Sommer werden und wohl auswintern wird.

Oculiren oder Neugeln. Dieses Geschäfte gehöret nit zur künstlichen Fortpflanzung, Verbesserung und Vermehrung derer fruchtbaren Bäume, welche durch die Vereinigung des verschiednen Holzes von zweyerley Bäumen geschieht, davon der Herr Pakt. Kuffner im Bogtlande einen Tr. 1716 L. r. neuerfundene Baukunst zu lebendigen Baum-Gebäuden geschrieben. Das Absaugen, (ablactatio), das Wropfen, (infectio), Welken, (investitura), Möhrlein, (incarnatio) copulatio &c. gehören ebenfalls dazu. Allein das Neugeln (inoculatio) ist eine der gewöhnlichsten Arten. Es geschieht solches auf zweyerley Art, welche aber weiter nicht als dem Nahmen und der Zeit nach von einander unterschieden sind. Die erste heißet das Oculiren in das treibende Aug. Jeznes geschieht im Martio und April, wenn die Bäume von dem ersten vollen Saft stark treiben, so daß das eingesetzte Aug desto besser bekleiben, Nahrung haben und anwachsen kan; dieses aber wird im Julio oder Augusto vorgenommen, und zwar im abnehmenden Mond, wenn der Saft zwar noch in den Bäumen ist, doch aber nicht mehr so stark, als in den Frühling-Monaten treibet; es geschieht solches zu dem Ende um diese Zeit, damit das Auge noch im Herbst zu bekleiben Zeit habe, und den Winter über gleichsam ruhen, im nächst folgenden Frühling aber desto kräftiger treiben moze. Das Oculiren, welches, wie gedacht, im abnehmenden Mond, bey kühler Abend-Zeit und stillen temperirten Wetter vorzunehmen, geschieht folgendergestalt: Man erwehlet einen Stamm von ohnsefer zwey, drey oder vier Jahren, oder auch einen Zweig von einem jährigen Wuchs, und schneidet darmit mit dem Oculir-Messer einen Schnitt durch die Rinde bis aufs Holz ohnsefer einen bis anderthalben Zoll lang, und über solchen Schnitt noch einen Quer-Schnitt, daß es einem grossen Römischen oder Lateinischen T gleich konmt. Nach diesem nimmt man einen Zweig, von dessen Früchten man gerne mehrere hätte, und der gleiches Alters ist mit dem, darauf man oculiren will, beschneidet die über dem Knospen oder Auge befindlichen Blätter, und machet einen Quer-Schnitt ober und unter dem Auge; hernach thut man von dem Ober- bis zum Unterschnitt auf beyden Seiten auch einen Schnitt, daß es wie ein viereckiges Schildlein aussiehet, welches mit dem Finger und Daumen behende vom Holze abgezogen wird. Hierauf hebt man mit einem Knochen oder elfenbeinernen Messerlein, welches gemeinlich unten am Oculir-Messer ist, die Klügel des gemachten, und wie obgemeldt, einem T auf zweyen Fuß sich erstrecket. Vermittelst dieses gleichstehenden Schnittes subtil auf und von einander, und schiebet das Auge zwischen die Rinde und das Holz hinein, daß der obere Rand

des Schildleins dichte an den Quer-Schnitt zu stehen komme. Man muß sich wohl in Acht nehmen, daß das Auge ja nicht naß werde, weil ihm solches sehr zuwider ist. Letztlich bindet man es mit Hanf oder Bast umher zu, jedoch oben fester als unten, damit der Saft desto leichter hinauf steigen könne. Nach Verfließung zweyer Monate, (bey starken Bäumen muß man wohl ein halb Jahr warten), wenn das Auge gequollen und das Blat abgestossen hat, welches eine Anzeige, daß es angesetzt und eingewachsen ist, denn muß man das Band in etwas lösen, damit der Saft desto besser hinein gehen kan. Und auf diese Weise können zwey, drey und mehr Auen auf einen Baum gesezt werden, wern man sie nur nicht auf einer Seite allein, auch nicht gerade gegen einander über, oder eines unter das andere einsetzet, weil letztern Falls das niedrigste den Saft allein an sich ziehen, und solchen denen übrigen benehmen würde. Doch wenn sie alle gerathen; so muß man nur das beste stehen lassen, und die andern alle wegnehmen, damit solches desto besser seine Nahrung bekomme, auch muß man ober demselben erwan drey Zoll vom Stamm abnehmen, damit es den Saft alleine behalten moze, und den Ort mit Baum-Wachs bekleiben. Uibers Jahr kan man den Stamm vollends glatt an den Augen abnehmen, und ebenfals wieder Baum-Wachs darüber kleiben. Bey der Oculirung in das schlaffende Auge aber muß das Holz oben am Stamme gelassen werden, bis künstigen Frühling, da denn, wenn das Auge schon treibet, der Stamm über demselben abgeschnitten, und mit Baum-Wachs, wie bey dem vorigen, bekleibet werden muß. Diese Art ist viel dauerhaftiger und besser, als die vorige, sonderlich bey Stein- und Kern-Obst. Endlich müssen auch die Augen gegen die Mitternacht- oder Abend-Seite eingesezt werden, weil sie sonst, wo sie gegen Mittag stünden, von der Sonnen-Hize leicht ausgetrocknet werden würden. Zu Birn- Aepffel- und Pfäumen-Bäumen sind die einfachen Augen eben so gut, als die gedoppelte, aber die Vierfich-Keiser müssen doppelte und dreyfache Augen haben. Bey den Birn-Bäumen ist es nicht einerley, was man vor Keiser zum Neugeln gebrauche. Die gerade aufstehende sind die besten, denn diejenige, welche seit- oder niederwärts gehänget haben, werden durch die von ihnen genommene Augen auch eben solche krumm-stehende Keiser hervor treiben. So bald man die Treib-Keiser mit guten reiffen Augen vom Baume abgeloset, muß man ihnen die Blätter bis an den Stiel benehmen, weil in Unterlassung dessen die Augen bald verwelken. Wenn man das äußerste Ende der Keiser in Wasser oder fette und feuchte Erde leget, und sie nicht über anderthalb Fuß lang sind, so kan man sie drey bis vier Tage ohne Gefahr bewahren. Sie werden auch wohl in erliche Theile geschnitten, wenn ihre Länge ses Oculirens sich kan alle Bäume, so die andere Propff-Arten nicht annehmen, auch unterschiedliche Farben Rosen auf einer Stauden;

item Pomeranzen, Citronen, Limonien und dergleichen fortbringen; so verdirbt auch der Stamm nicht, wenn gleich das Auge absterbet und verdirbt, wie bey andern Pflanz-arten öftermahls zu geschehen pfleget.

Obermennige, **Oberrmennige**, **Heil aller Welt**, **Leber-Klette**, ist ein wildes Heil-Kraut, welches an den Wegen, um die Zäune und Hecken, und auf ungebauten Feldern wächst, hat eine schwarzbraune, harte und holzigte, und in viele Zacken zertheilte Wurzel, welche grösser und länger als die Wurzel des Benedikten-Krauts ist, und keinen Geruch, jedoch aber einen bittern zusammenziehenden Geschmack hat. Die Blätter sind in viele kleine Blätlein zertheilt, gleichwie der Hänserich, und diese sind wieder zerkerbt, wie das Fünffinger-Kraut. Zu Ende des Mayen kommen gemeinlich von einer Wurzel zween lange holzigte und rauhe Stängel, welche einer Ellen hoch und drüber gerade über sich aufwachen. An diesen erscheinen kleine bleich-gelbe, gestirnte wohlriechende Blümlein, eines an dem andern, rings herum, bis oben hinaus. Wenn die Blümlein vergangen, erscheinen kleine rauhe Kletten, die gleich denen ordentlichen Kletten sich anhängen, und mit weissen süßen Saam-Kornlein angefüllet sind. Dieses Kraut wärmet, trocknet, reiniget, eröffnet, und widersteht aller Fäulung, wird auch in Wund-Träncken und Fuß-Bädern gebraucht. Das grüne Kraut zerstoßen aufgelegt, heilet Schlangen-Stiche und faule Schäden. Der Saame oder das Kraut gepulvert, davon ein halb Quintlein mit rothen Wein, auf die Nacht eingenommen, dienet denen, die das Wasser im Schlaf nicht halten können. Man bereitet davon ein Wasser, Syrup, Latwerge, Extract und Sals, welche wider die Verstopfung der Leber und Milz, Gelb- und Wassersucht, Blut-Flüsse, Harn-Winde und den Stein dienen, und alle Würmer im Leibe tödten.

Oeconomie, siehe Haushaltung.

Oede oder **Oedlose Güter** sind, die bau-los gelassen werden, als ob sie niemand zugehöreten oder eigen wären.

Oehrling, siehe Ohr-Wurm.

Del, wird insgemein ein jeder dünner fetter aus allerhand Früchten und Gewächsen oder andern Körpern gezogener Saft genennet, dessen man dreyerley Arten zählen kan: Als destillirtes, so aus allen dreyn Reichen der Natur sich bereiten läset; das gekochte oder infundirte, welches gemacht wird, wenn man die frische und einfache Stücke zerschneidet, selbige in Del mit Wasser, Wein oder einer anderen darzu tauglichen süßigen Materie vermischet und hernach kochet, bis die wäsrigte Feuchtigkeit ganz verzehret ist; und dem das Ausgepreßte, welches man theils auf besondern darzu eingerichteten Del-Mühlen schlagen, oder in besondern Trothen oder Del-Pressen ausdrucken läset. Alle Arten, sonderlich aber die zwey ersten, dienen meist denen Officinen der Apothecker und Materialisten; das letzte aber wird in der Haushaltung, als ein unentbehrliches Stück

angesehen, und läset sich eintheilen in **Baum-Del**, so aus denen Oliven gepresset wird, und in **Brenn-Del**, so man aus Lein- und Rüß-Saamen zu schlagen pfleget, davon diese beyden Wörter weitere Nachricht geben können.

Del-Baum, ist zweyerley, der zahme und der wilde. Jener wächst in Italien, Spanien, Portugal, dem mittägigen Theile von Frankreich und andern warmen Ländern, wird aber auch in unsern Gärten, wiewohl mehr zur Zierde, als Nutzens halber gehalten, angesehen er bey uns nicht zur Blüthe gehalten, angesehen er gedeihen will. Sein Stamm wird in denen heißen Ländern gemeinlich nicht dicker, als eines Mannes Hüfte ist, aber voller Knoten, welche von den Florentinischen Dauren Oliven-Eyer genennet werden. Seine Blätter sind schmal und länglicht, wie die Weiden-Blätter, doch ungekerbt, dick, hart, oben schwarz-grün, unten weißlicht oder grau, fast ohne Stiele, und fallen den Winter nicht ab. Die Blüthe, welche aus vier weißlichen Blättern bestehet, und klümper-weise hänget, kommet im Julio hervor, und folgen darauf die bekannnten ovalen Früchte, Oliven genannet, wovon an seinem Ort ein mehreres. Der Del-Baum wird durch Zweiglein und die Wurzel-Schößlinge fortgepflanzt, und muß des Winters im Gewächshause beygesetzt werden. Der wilde Del-Baum, welcher auch von einigen der Böhmische Del-Baum, ingleichen Oleaster genennet wird, ist ziemlich groß, breit von Aesten, mit einer glatten Aschen-farbnen oder weiß-glänzenden Rinde, langen schmalen mit einer weißlichen Wolle bezogenen Blättern, an deren Stielen im Mayo Silber-farbne wohlriechende Blumen, und im Herbst längliche weiße Beeren, inwendig mit einem gestreiften Stein, wie kleine Oliven, folgen, welche aber zu nichts nütze sind. Er bringet diese Frucht nur in warmen Ländern, und wird bey uns durch die Wurzel-Brut und abgebrochene Zweige vermehret. Weil er die Kälte wohl dauern kan, bleibet er den Winter über in den Gärten stehen. Der Del-Baum hat einen geraden Stamm; das Holz sowohl von dem wilden als zahmen, ist dauerhaft, und weder der Fäule noch dem Wurmfich unterworfen, und die Wurzel, wegen der schönen Mastern, zu allerhand zierlicher Tischler-Drechsler- und anderer Arbeit dienlich. Die Blätter, sonderlich von dem wilden Del-Baum, haben eine kühlende, trocknende und anziehende Krafft, sind gut auf die Nase, Carbunckel, und um sich freßende Schäden zu legen; zertheilen mit Honig vermischet, Entzündungen und Geschwülsten, und heilen, wenn sie gekauet werden, inwendige Mund-Geschwüre.

Del-Kuchen, heißen die in Gestalt grosser viereckiger Kuchen geprüete Dester, so von dem geschlagenen Del übrig bleiben. Die Lein-Kuchen pfleget man vornemlich dem Pferd, und die Hanff- und Rüß-Del-Kuchen denen Kühen und Weiden ins Trinken zu werffen; die Hanff-Del-Kuchen, insbesondere

aber den Schweinen die Espren mit anzumengen; so gebrauchen auch die Fischer die lestem sehr nützlich zu den Fisch-Röden, inmassen die Fische mit Bewunderung darnach in die Reusen gehen.

Gel-Mühle, siehe Mühle.

Gestern, siehe Lustern.

Oefypus, heißt diejenige Fettigkeit, welche oben auf dem Wasser schwimmt, wenn man die schaumige Schaar-Welle, welche denen Schaaßen zwischen denen Hinter-Beinen abgenommen wird, wäscht oder in heissen Wasser gestöset wird. Man nimmet vom Wasser ab, drückt sie durch ein Tuch, und hebt sie in kleinen Fässern auf, weil sie vor gelähmte Glieder, vor Geschwulsten und Geschwären eine vorreffliche Salbe ist. Sie wird auch aus Frankreich zu uns gebracht.

Ofen, heisset überhaupt ein verschlossener Raum oder besonders angelegt Gebäude, darinnen Feuer angemacht und zu einer gewissen Absicht erhalten werden kan. Diefemnach sind die Ofen unterschieden, und entweder Brenn-Schmelz- und Treib-Ofen, dergleichen man bey denen Bergwerken nöthig hat, oder solche, welcher man im häuslichen Leben gar bedürftig, als Bad-Brat-Brüt-Roch-Glas-Ralch-Stuben und Ziegel-Ofen. Wie nun eine jede Art an ihrem Ort erklärt worden; so wolle wir gegenwärtig von den Stuben-Ofen, so man eben insgemein schlechterdings Ofen nennet, handeln. Diese nun, welche in den miternächstigen Theilen Europä die Gemäuer zu erwärmen dienen, sind entweder ganz eiserne, daran der Raffen aus gegossenem Eisen und der Auffas von Eisen-blech verfertigt, oder ganz töpferne, deren Theile aus thönernen Rachen bestehen, daher sie auch Rachel-Ofen genennet werden, oder sie bestehen aus beyderley Arten zugleich, da der Raffen eiserne, und der Auffas von Rachen zusammen gesetzt.

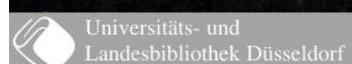
Durchbrochene Ofen werden genennet, wenn der Auffas also beschaffen, daß dessen mittlere Theil durchsichtig, und gemeinlich in Form eines Bogens ist, damit der Rauch und die Hitze einige Zeit darinnen circuliren müssen. Ob nun schon von einigen die Camine denen Ofen wollen vorgezogen werden, und zwar eines Theils wegen ihrer Stierlichkeit, inmassen sie an die Mitte einer Wand anzubringen, dahin zogen ein Ofen wegen der Bequemlichkeit und anderer Umstände willen meist an einer Seite seinen Platz haben muß; andern Theils weil in denen Camin-Stuben weit gesündere Luft anzutreffen: Inmassen durch diese die vom Speisen und andern in einem Wohnzimmer entstehende Ausdünstung sehr wohl abgeführt, und die Luft immerzu darinnen reine gehalten werde; so behält dennoch ein in seiner Länge und Höhe wohl proportionirter Ofen, wenn er mit gehörigen Vortheilen aneylet, wohl den Preis vor jenen; denn dieser giebt alsdenn mehr und auch beständigere Hitze, verursacht keinen Rauch-Afche und unreines Weisen im Zimmer; im übrigen aber kan eines Theils dem Ubelstand, daß der Ofen an

einer Seite, oder gar an einer Ecke des Zimmers zu stehen kommt, dadurch abgeholfen werden, wenn ihm auf der andern Seite ein Schranck oder anderer Aufsatz mit gleicher Lustheilung zugeset; die Empfindung der übelriechenden Dünste kan andern Theils durch genugsame Höhe des Zimmers verhütet werden, zumalen so über einem und dem andern Fenster ein kleines Luft-Loch gelassen wird, das man nach Gemallen öffnen und wieder verschliessen kan. Die Vortheile, welche bey einem guten eingerichteten Ofen anzubringen, sind diese, wenn er zu vorderst die vom Feuer entstehende Hitze genugsam beschammen hält, der Rauch so lange darinnen aufgehalten wird, bis er seine meiste Hitze verlohren, und selbige sodenn durch alle seine Theile in das Gemach eindringen lässet. Diese aber werden erhalten 1) wenn ein Ofen etwas lang und desto schmälere angeleget. 2) So er eine eiserne Platte hat anstatt eines gemauerten Herdes; wiewohl einige in Ermangelung der Platte sich eines eisernen Rostes, der mit breiten feinem Ziegel-Steinen oder Matten belegt, bedienen, welche Art aber so schädlich als unbefändig. 3) Daserne der Ofen ganz von der Brand-Mauer bis auf den Theil abgerückt ist, darinnen die Röhre des Ofen-Lochs, welches auch lieber so breit als so hoch seyn mag, weil unterher die kalte Luft hinein ziehet und das Feuer ausbläset, oberher aber mit völliger Hitze wiederum den Ausgang nimmet, so daraus abzunehmen, wenn man ein brechendes Licht erst unten, hernach oben vor das Ofen-Loch hält. Wenn man unten gleich über den Ofen-Herd ein schmales Zua-Loch lässet, so kan das Ofen-Loch selbst mit einer guten Thüre verschlossen gehalten werden, wenn einmal eingehiehet und der Rauch bekomt dadurch seinen gehörige Zug. Zu diesem Ende wird 4) über dem Ofen-Loche durch die Brand-Mauer eine Röhre oder sogenannter Rauch-Gang aus dem Ofen geführt, welche, sobald das Holz zu Kohlen verbrunnet und nicht mehr Rauch giebt, verschlossen werden kan. Ueber dieses dienet noch zu schneller Vermehrung der Wärme, darinne man 5) eine kupferne Röhre, welche an beyden Enden offen, vergekelt durch den Ofen über dem Feuer wegführt, daß das eine offene Ende in der Seite des Ofens, das andere aber oben in der Decke zu stehen komme. Denn sobald eine solche Röhre vom Feuer erwärmet, und die darinne enthaltene Luft verdünnet wird, so bald ziehet die noch gar kalte Luft aus dem Zimmer in die unterste Oeffnung der Röhre, und bläset oben stark erhinet wieder heraus, wodurch in kurzen das ganze Gemach mit Wärme angefüllet wird. Das nöthigste so darben zu besorgen, ist, daß die Röhre durchgestecket, überall wohl verwahrt seyn müssen, daß kein Rauch darneben in das Zimmer kommen könne. Zu diesem Ende dienet vor vielen andern Erdmüaen sehr wohl diejenige Art von Ofen, welche Sturm in der achten Anmerkung über den Daviler beschreibet, und an vielen Orten, da das Holz theuer ist, mit grosser Menge gebrauchet wird. Siehe Tab. X, ng. 1. Die ganze Breite

des

des Ofens I. K. hält sechs Schuh, und ist in
 drey gleiche Theile abgetheilet, jeden von
 zwey Schub. Auf die beyden äußersten
 kommen zwey hohe Pfeiler C, D und F, E,
 der mittlere aber bleibt frey, und formiret
 eine kleine Bogen-Thür zwey Fuß weit,
 und bis an den Kämpfer vier Fuß, mit dem
 Bogen aber fünf Fuß hoch. Die ganze
 Höhe der Pfeiler C, D ist sechs Fuß, und die
 Tiefe I, L dritthalb Fuß. Jedoch kan man
 auch zur ganzen Breite nur fünf Schuh
 nehmen: das die Thür und jeder Pfeiler
 zwanzig Zoll bekommen, und alle gemeldte
 Höhen sich darnach proportioniren. Oben
 darauf mag man noch einen zierlichen Auf-
 satz mit ablaufenden Kehlen und saubern Ge-
 simsen stellen, selbsten nach Gefallen mit Ras-
 sen oder Gyps-Bildern besetzen, auch wohl
 in die Bogen-Thüre, welche vor eine Niche
 oder Bilder-Sach yafiret, eine Statue von
 Gyps aufrichten, so wird der Ofen ein so gu-
 tes Ansehen, als irgend ein Camin machen,
 wenn zumahl auch die Pfeiler von vornen
 und auf den Seiten verticte Felder mit sau-
 bern Leisten bekommen, welche in dem Riß,
 die innerliche Structur desto leichter zu
 zeihen nicht ausgedrucket worden ist. Der
 ganze Ofen wird von Kacheln gemacht, aus-
 genommen die unterste Matte K, I, L, und den
 Rauch-Fang G, H, nebst der Ofen-Thür A,
 welche billig von Eisen seyn sollen. Er wird
 ganz von der Wand abgesetzt, etwan einen
 halben Schuh weit und darüber, bis auf
 das Rohr des Ofen-Loches A, durch welches
 er mit der Brand-Mauer verbunden ist. Da-
 selbst legt man Holz und Feuer ein, auf
 den Herd C, und schliesset die Thür bald
 wieder zu. Durch das kleine Luft-Loch B
 wird das Feuer aufgeblasen, und der erbi-
 zerte Rauch steigt zuerst gegen D, und oben
 in den Aufsatz; darnach über den Bogen
 bey E wieder herunter in den andern Pfeiler,
 bis in F. Von dar ziehet er endlich durch
 den Rauch-Fang G, H, welcher über H einen
 Winkel haben, und durch die Wand hin-
 aus in die Feuer-Mauer oder den Schlot
 gehen muß. Solchergehalt hicket der Ofen (1)
 durch die untere Matte, (2) durch alle vier
 Wände beyder Pfeiler, (3) durch den Bogen
 der Thür oder Niche, und (4) durch den
 obersten Aufsatz, so daß man mit wenig Holz
 die obere Wärme in das Zimmer bringen
 kan, ohne etwas davon unnützlich zu verlie-
 ren. Es ist auch nicht zu befürchten, daß
 der Ofen und Rauch-Fang inwendig bald
 mit Ruß angefüllet werde, welchem man we-
 gen der engen und allenthalben geschlossenen
 Structur nicht bezufommen könne: denn so
 lange der Rauch, wie es hier geschieht, en-
 ge geschlossen, und in starker Bewegung ist,
 so setzet er keinen, oder doch wenig Ruß an,
 und in dem Rauch-Fang kan derselbe durch ei-
 nen Kehrwisch von aussen hinein abgestoßen
 werden. Welche man ja mit der Zeit auch
 den Pfeiler F, F, oder den ganzen Ofen rei-
 nigen lassen, darff man nur den Aufsatz ab-

heben, oder eine Kachel auf der Seite aus-
 nehmen. Fig. zeigt den Grund-Riß eines
 aus aleichem Fundament gebaueten Ofens,
 welcher in dem Eck des Zimmers, etwa sechs
 bis acht Zoll von der Mauer steht, solg-
 lich weniger Platz in dem Gemach einnimmt.
 Man bringet das Feuer von aussen durch die
 Ofen-Thür A auf den Herd C. Von dar
 wie vorhin gedacht worden, in den andern
 Pfeiler F, und gehet aus demselben unten
 her wieder in den Rauch-Fang G, welcher
 ihn denn endlich oben hinaus in die Feuer-
 Mauer führet. Das Luft-Loch gehet bey
 B durch die Mauer vermittelt einer Röhre
 auf den Herd, und kan durch Umwendung
 des runden Blechs d geschlossen werden, wie
 wohl nicht zu befürchten ist, daß einige Hitze
 dadurch hinaus ziehe, weil die Luft conti-
 nürlich von aussen hinein dringet. Das
 Viereck b, c ist eine liegende Ofen-Thür von
 Eisen, welche durch Wendung der Handhe-
 be a in die Höhe, und vor das Ofen-Loch
 schläget, an einen quer herüber gehenden
 Fals. Aussen bey A kan zum Ueberfluß noch
 eine Thüre gemacht werden, allen Ausgung
 der Wärme zu verwehren; gleichwie auch
 der Rauch-Fang in beyden Ofen eine Klap-
 pe haben soll, welche man, wenn das Feuer zu
 rauchen aufgehöret, verschließen kan. Die-
 ser letztere Ofen kommt in seinem Gebäude
 noch zierlicher heraus als der vorige, und hi-
 set eben so gut, wo nicht besser, weil hier
 auch der Rauch-Fang von zweyen Seiten
 Wärme giebt. Vorne an der Bogen-Thür-
 oder Niche stehet ein rund-gebogener Fuß
 heraus, die Statue desto süßlicher zu stellen.
 Es sind noch viele andere Arten von Ofen
 auch zeithero, da man auf die Holz-Spar-
 mittel bedacht gewesen, bekant, erfunden
 und vorgeschlagen worden. Dergleichen auch
 der ehemahlige berühmte Professor, D. Leh-
 mann, zu Leipzig gethan. Und in Leut-
 manns Vulcano famulante findet man eben-
 falls viele Arten von Ofen. Die Engellän-
 dischen Ofen von Kacheln, dergleichen im
 Waisen-Hause zu Halle sind, haben aber
 noch vor andern die Probe gehalten. Ande-
 re hingegen haben nicht allen, theils ihrem
 Ansehen, theils ihrem Nutzen nach gefallen,
 und dasjenige leisten wollen, was sie verpre-
 chen. Ueberdem hat man durch diese Ofen
 nur das Sparen des Holzes in Heizung
 der Stuben gesucht, allein an die grosse
 Verschwendung desselben auf denen Küchen-
 Herden und bey dem Kochen nicht viel ge-
 dacht. Es sind deswegen oben bey dem
 Worte Koch-Ofen auch dazu Mittel ge-
 zeigt worden. Es sind auch die mei-
 sten neuen Ofen zu festbar, oder doch vor
 den gemeinen Mann nicht zugleich darauf
 eingerichtet, daß er darinne sein warmes Was-
 ser vor das Vieh zulänglich haben könne, dar-
 auf man doch au dem Lande zugleich siehet.
 Wir wollen dannhero diejen zu Gesallen
 alhier den eben nicht unbekanntem ganz
 wohl



wohlfeilen Webelischen Ofen noch anzuführen, und kürzlich beschreiben, wie er Tab. XXII fig. 2 zu finden. Man kan übrigens denselbigen entweder in der Stube, wie n. 3, oder aussen n. 11 zu sehen, einheizen. N. 1 zeigt den untersten Theil des ersten Thurms, der von eisernen Platten oder starkem Blech bis n. 2 gemacht ist. N. 3 ist der Rost und die Thür, durch welche der Ofen in der Stube geheizet wird. N. 4 das Aschen-Loch, darein die Asche durch den Rost fällt, und daraus genommen wird. Auch kan man hier allezeit heisse Asche haben, und etwas wärmen, wenn es zugedecket, und dergleichen. N. 5 ist eine Röhre auf der andern Seite, so von eisernem Blech gemacht, und wodurch der Rauch und die Wärme sich dem andern Thurm mittheilet, welche man heraus nehmen und reinigen kan. N. 6 ist die andere Röhre, durch welche der Rauch und die Hitze sich aus dem andern Thurm in den ersten ziehet, wenn man den Ofen draussen bey N. 11 und 12 heizen will, alsdenn aber an den ersten Thurm N. 3 und 4 mit Thürren verschliesset. N. 7 und 8 bedeutet die dritte Röhre, durch welche der Rauch in den Schorfstein gehet, mit der Schraube, welche muß geöffnet werden, so oft man draussen heizet. Da denn in diesem Fall nöthig, daß man die Schraube N. 6 öffne, und den Canal N. 9 und 10, wie auch die Schraube N. 15 zudrehe. Alle diese Röhren sind übrigens kurz. Die N. 5 ist die längste, und über zwey und eine halbe Ellen doch nicht lang, inclusive der beyden Arme. N. 10 ist die vierte Röhre mit der Schraube N. 9, durch welche der Rauch ausziehet, wenn man in der Stube heizet. Und alsdenn muß N. 6 und 7 zugedrehet, N. 15 und 9 aber eröffnet werden. N. 11 und 12 sind die Thürren und das Ofen-Loch von draussen. N. 13 und 14 sind entweder Capellen zum Distilliren, oder auf dem Laube kupferne Blasen zum warmen Wasser, nach Unterscheid, daß man draussen oder in der Stube einheizet. Wiewohl man auch die Blase, wenn sie wie ein Kasten gemacht ist, entweder über N. 11, als dem äussern Ofen-Loche über der Schraube N. 9 in den hintern Thurm also anbringen kan, daß ein Theil mit dem Deckel hinaus in die Küche gehet, und man von aussen ausschöpfen könne. N. 4 bis 12 ist ein Canal, welcher von Ziegel-Steinen gemacht, durch welchen man dem Feuer so viel Luft geben kan, als es nöthig, sonderlich wenn mit Stein-Kohlen geheizet wird. Wolte man die Röhre N. 5 nicht gerne haben, so kan man an statt dessen einen hohlen Bogen von Kacheln aus dem ersten Thurm in den andern führen, und in der Mitte den Ofen etwas zum bessern Ansehen erhöhen. Es wird aber alsdenn nöthig seyn, eine Kachel in diesen Bogen zu setzen, die man heraus nehmen kan, um den Bogen zu reinigen. Durch diesen Ofen kan man sehr warme und gelinde Hitze mit

halben Holze als sonst machen. Wenn etwas an Verzierungen gelegen, der wird leicht einige dazu setzen können. In denen Leiziger Sammlungen ist auch eine Art gezeigt, wie man die alten Ofen verbessern könne, und zwar im X. St. n. 1. Wer ein mehrers von den Ofen und ihrer Anlage nachzulesen begehret, kan L. C. Struems vollständige Anweisung bürgerlicher Wohn-Häuser aufschlagen; wie sie aber in ansehnlichen Zimmern aufs beste zu verzieren, findet man in eben dieses Autoris vollständigen Anweisung grosser Herren Palläste p. m. 29.

Ofen-Blase, siehe Blase.

Ofen-Gabel, ist ein zweyacktigtes Eisen an einem langen hölzernen Stiel befestiget, womit man das Holz in den Ofen schiebet.

Ofen-Krücke, ist ein kleines Stücklein Bret, in dessen breite Seite eine lange Stange gesetzt ist, das Feuer und die Asche, nach beschriebener Heizung des Backofens, aus demselben damit heraus zu ziehen.

Ofen-Wisch, heisset ein starker an eine lange Stange gefesteter Strohwisch, welcher geneket, und damit der Backofen = Krücke das Feuer und die Asche aus demselben herausgeschaffet ist, ausgekehret wird.

Offene Zeit wird der geschlossenen Zeit entgegen gesetzt. Diese letzte heisset, wenn die Aecker, Wiesen, Wasser und Holzungen geheget werden; jene, die erste aber, wenn man die Aecker und Wiesen, (weil das Getraide und das Gras abgebracht) und die Holzungen (weil der Anflug oder Wiedewachs in solcher Grösse, daß durch das Vieh kein Schaden mehr daran verursacht werden kan) wieder mit dem Vieh bekreiben, und darauf hegen, dazgen, in den Wassern aber fischen mag.

Ohm, Ahm, ist ein Wein-Maass oder Gebinde, welches in Deutschland gebräuchlich, aber unterschiedlichen Gehalts ist: Denn im Elsaß hält die Ohm vier und zwanzig Maass, und vier und zwanzig solche Ohmen machen ein Fuder. In Worms, Maynz und Cassel hat die Ohm zwanzig Quartlein, oder achtzig Maass, und gehen sechs Ohmen auf ein Fuder. In Franckfurt am Mayn hat die Ohm zwanzig Bier-
tel, und achtzig Schenck-oder neunzig Misch-Maasse.

Ohnmacht, ist bekannter massen, wenn der Mensch erblaßt, darnieder sincket, die Lebens-Geister und Bewegungs-Kräfte aber so geheimmet werden, daß der Mensch ver-
tobt da lieget. Wenn sie hefftig, als welche Syncope heist, so pflegt sie mit einem kalten Schweiß, Stillstand des Pulses und Veraubung aller Sinnlichkeit, ausser, was erwan die Geruchs-Werckzeuge noch davon behalten, begleitet zu seyn. Stark riechende Dünste, darunter das Sal volatile, stärke-
nde Balsame und Wasser, womit die Nase,

Nase, Puls und Schläfe gerieben werden, kaltes Wasser oder Ewig ins Gesicht oder den Nacken gespritzt, ein Stück hausbacken Brot vor die Nase gehalten, sind die besten Hausmittel.

Ohr = Vogel, ist am Zuger = See ein Vogel wie ein Schwan, und von grossem Geschrey.

Ohr, heisset diejenige Oeffnung am Haupte eines Thieres, vermittelst welcher die Empfindung des Gehöres geschieht. Es sind aber von dem allein weisen Schöpfer nicht nur zwey dergleichen an diesem Theil eines belebten Körpers gesetzt, um zu beyden Seiten desto leichter zu der gedachten Empfindung zu gelangen, und weil der Schall von Natur in die Höhe steigt, auch aus dieser Ursache dem höchsten Theil des Leibes einverleibet, sondern es ist die Structur des Ohres an und vor sich selbst so wunderbar beschaffen, das Joh. Andr. Schmid daher Anlaß genommen, Gottes wirkliche Existenz in einer Disputation daraus zu erweisen. Man theilet gemeinlich dasselbe in zwey Theile, davon ist der äusserliche die Ohr = Muschel, dessen unterer herab hangende weiche Theil bey den Menschen das Ohr = Lapplein gemeinet wird, das Ohr = Loch hingegen oder die Höhle, insoleichen die Schnecke findet sich in der Mitte nur gedachter Muschel, und dienet dieser äussere Theil, die durch den Schall bewegte Luft aufzufangen und in das Ohr zu bringen; die inneren Theile bestehen aus dem äusseren Gehörs = Gange, der von der Schnecke krumm hinein gehet, und durch ein dünnes, trockenes und durchsichtig Häutlein geschlossen ist, welches das Trommel = Häutlein heisset, zunächst auf dieses Häutlein folget die Trommel selbst oder der innere Gehörs = Gang, welcher eine ziemlich grosse Höhle ausmachet; in diesem finden sich vier Beinlein, die nach ihrer Gestalt zubenahmet sind, als da ist der Hammer, der Ambos, der Stegreiff und das runde Beinlein, welche dergestalt auf einander folgen: An das Trommel = Häutlein ist gebunden der Stiel des Hammers, der Kopf aber desselben trifft auf den Ambos, dieser hergegen gründet sich vermittelst des runden Beinleins auf den Wirbel des Stegreiffs; durch die Bewegung nun dieser vier Beinleins geschieht die mehrere und wenigere Ausspannung des Trommel = Häutleins, nach welcher eben auch die Fäserlein der Gehörs = Nerven mehr oder weniger bewegt werden, und gleichergestalt die Empfindung des Gehöres verursachen. Denn es folgen nach gedachten Beinlein noch andere Höhlen, wie auch insonderheit die Gehörs = Nerve, die sich in viele zarte Fäserlein zertheilet, und in das Häutlein der übrigen Theile ausbreitet. Weil aber alle diese innere Theile gar subtil, und solalich leicht gestopffet oder gerissen werden können, so entstehen dahero nicht nur zuweilen einige üble Zufälle von

starken Flüssen, so sich daran legen, und das Ohren = Klingen, Drausen oder Saufen verursachen, welche als gewisse Vorboten eines bevorstehenden Schlag = Flusses zu achten; sondern es findet sich auch wohl bisweilen eine Ohren = Taubheit, indem entwedder, wie gedacht, diese zarte Theile verstopffet, zerissen, oder wie bey alten Leuten zu geschehen pfleuet, fast vertrocknet und so geschwächet sind, das sie dabero nicht mehr bequem von dem äusseren Schall eine Empfindung haben. In diesem letzten Fall, wenn nur das Trommel = Häutlein noch unverletzet, ist gar dienlich, das zuvörderst die gelbe Unreinigkeit, so man das Ohren = Schmalz nennet, und welches sich in dem Loch der Schnecke des Ohres sammlet, mit guter Vorsichtigkeit mittelst eines von Horn, Silber u. subtilen Werkzeugs, nemlich des Ohr = Löffels, weggenommen wird, weil dieser Unrath, nebst dem sich daran hangenden leichtesten Staube und dergleichen oft gar sehr in Ermangelung genugsamer Wärme erhärtet; hiernächst aber dienet auch darzu, die verstopfften Theile durch Schweiß zu eröffnen, den Leib von der schleimigen zähen Materie zu purgiren, und sich der warmen Bäder zu bedienen. Der gemeine Mann brauchet vor gedachte Zufälle als ein Präservativ mächternen Speichel, indem er damit den kleinen Finger netzet, und das Ohr = Loch mit gedachter Feuchtigkeit des Morgens reiniget. Das Ohren = Schmalz nehmen eben dergleichen Leute als ein ganz bewährtes Mittel vor die Colica in einem Trunk Bier oder Brantwein ein. Das Frauenzimmer suchet diesen Theil des Leibes auf mancherley Weise zu schmücken und anzuzieren, als mit kleinen goldenen oder silbernen schlechten, gekürten, auch wohl mit Diamanten, Perlen und anderen Juwelen besetzten Ringlein, in welche noch wohl zum Ueberflus andere Zierathen eingehendet werden, die aus kostbaren Metallen, Edelsteinen, Perlen, Corallen und dergleichen bestehen; diejenige hergegen, welche sich zu denen Ringen die Ohren nicht gerne durchlöchern lassen wollen, gebrauchen einen von Gold oder Silber nach dem Ohr eingebogenen Drat, der unten mit einem halben Ringlein und dar ein hangenden Ohr = Schencke versehen, welches ein Ohren = Drat oder Ohren = Spange heisset.

Ohren = Höhler, siehe Ohren = Wurm.

Ohren = Morgeln, siehe Morgeln.

Ohren = Mückel, siehe Assel = Wurm.

Ohren = Schmalz, ist eine gelbe Unreinigkeit, so sich in der Schnecke des Ohres sammlet, und das Ohr nicht nur reiniaet, wenn es behutsam weggenommen wird, sondern auch vor allerhand Würmern und allzu hartem Schall oder scharffem Zufluss der Luft bewahret. Indessen, wenn das Ohr sehr voll davon, und sonderlich das Schmalz hart oder sehr dicks wird, so hindert es

das Gehör. Daher man solches zu rechter Zeit mit einem subtilen Werkzeuge von Horn, Holz, Bein, Silber, so man Ohr-Löffel nennet, behutsam heraus ziehen muß. Dieses Schmalz ist sonst eine Artzen, die der Mensch vor viele Zufälle, sonderlich vor die Colick in einem Trunk eingenommen, item aufgeschmiert wider den Scorpionen-Biß und andere giftige Stiche bey sich trägt. Vornehmlich aber ist es ein bewährtes Mittel vor die Augen-Zufälle, wenn man es sammlet, und entweder in ein wenig Mutter-Milch diluirt, solches aber in die Augen schmieret, oder auch nur frisch mit dem kleinen Finger in die vier Augen-Winkel reibet, und den Kopf auf beyde Seiten drehet. Denn wenn hierauf die Augen davon übergoßen werden, so fängt es wie Salz an zu kochen, es läuft Wasser heraus, das Weissen aber hört bald auf, und alsdenn trocknet man das Gesichte und Augen mit einem weichen reinen Tuche. Das Gesichte wird conservirt, die Blödigkeit, die schwarzen Punkte, Flämmigen, die anfängenden Kelle, ja das Weissen und Jucken der Augen wird davon glücklich und gleich curirt. Vor das Jucken streicht man auch nur die Augenbraunen damit. Vor die Flechten und Blättergen im Gesichte ist nichts bessers, als wenn man sie des Abends aufkrasert, ausdrucket, und mit Schmalz bestreicht, des Morgens aber mit nichternem Speichel wieder abwäscher, und solches drey bis viermal fortsetzet. Plinius rühmet es auch gegen die gelbe Sucht.

Ohrhahn, siehe Auerhahn.

Ohr-Wurm, Ohren-Zöhler, Gehelung, ist ein langer platter Kupfer-farbener Wurm welcher scharfe Zähne, viele Füße, und an dem Hintertheile des Leibes zwey krummgebogene Enden mit Stacheln hat. De deutlichen Nahmen mag er daher haben, weil er dem Menschen gerne in die Ohren kriecht. Wenn solches geschehen, muß er entweder durch Auflegung einer warmen Brot-Krume, oder eines faulen Apfels heraus gelockt, oder durch Baum-Del getödtet werden. Er ist vor die Gärten ein schädliches Ungezieher, wiewohl er denen kleinen Garten-Gewächsen nicht so sehr, als denen Bäumen nachtheilig fällt, massen er sich überall wo die Rinde nur ein wenig schälet und schadhafft worden ist, darunter einschleicher, und den Baum vollends verderbet. Wenn man diese Würmer an einem Baum wahrnimmt, soll man ein paar frisch ausgehöhlte Baumens-dicke Hollunder-Aeste, ein paar Spannen lang, die auf der einen Seiten mit einem hölzernen Zapfen verstopft sind, daran hängen, so kriechen über Nacht ihrer so viel hinein, als Baum darinnen ist, und kan man sie also mit einander in einem Geschirre mit Wasser erfassen. Man muß aber die Hollunder-Röhren also hängen, daß sich das offene Loch seitwärts kehre, und weder

Regen noch Thau hinein fallen möge, denn wo sie unwendig nah, würden keine Wä mer hinein kriechen. An statt der Hollunder-Röhren kan man auch Klauen von Dachsen, Schweinen oder Hämmeln nehmen und sie auf die Spitzen der Baum-Spähle, und auf die von Weiden gedochene Säune stecken, welche gleiche Wirkung thun werden. Obs, siehe Schrot.

Oleander, Lorbeer-Rose, ist ein angenehmes Gewächse, welches sowohl um Tripolis in Syrien, als auf der Insel Candia von sich selbst wächst, bey uns aber in Gärten unterhalten wird. Der Stamm gelangt hier bey uns zu der Dicke eines Arms, da er seines Ortes ordentlich vielfach stärker wird; seine Blätter gleichen dem Larbe des Mandelbaums, nur daß sie etwas stärker sind, und den Winter über an denen Zweigen hängen bleiben. Die Blumen, welche im May und Junio hervor kommen, sehen wie die Rölein, bevoraus die gefüllten, welche eine Leib-Farbe haben. Der einfachen giebt es rotthe und weisse. Auf dieselben folat die Frucht in Gestalt einer Schote, welche, wenn sie reif ist, berstet, und eine Wolle ausschüttet. Dieses Gewächse wird durch die Brut, oder abgebrochene Zweiglein vermehret, und will im Sommer fleißig beaoffen seyn. Es ist ein tödtliches Gift für Menschen und Vieh, und wird daher innerlich nichts davon gebraucht, äußerlich aber die Blätter aufgelegt, sollen die harte Geschwulsten zertheilen.

Oleaster, siehe Del-Baum.

Oliven, sind die länglichten-runden und gelbgrünen Früchte des zähnen Del-Baums, welche unter einer glatten Haut, und öblichem Mark, einen sehr harten und rauhen Kern in sich haben, und eines etwas bittern und anhaltenden herben Geschmacks sind. Sie werden, wenn sie etwas über halb reif, gemeinlich im Junio und Julio abgenommen, erstlich in frischem Wasser, und nach diesem in einer von Notasche oder Seude gemachten Lauge gewisse Zeit geweicht, endlich in Käsklein von unterschiedlicher Größe zertheilet, mit Salz-Wasser überaoffen, mit einer gemischten Essens von Nüactein, Zimmet, Coriander, Fenchel und andern Gewürz beschüttet, und also verfähret. Dieser einzemachten Oliven giebt es, nach Unterschied der Größe und der Länder, wo sie gewachsen, auch unterschiedliche Sorten, deren meistens dreyerley bekannt sind, nemlich (1) die Spanischen welche die größten sind, aber eines etwas bittern Geschmacks sind, und derowegen nicht einem jeden anstehen; (2) die aus Provence, welche mittelmäßiger Größe, und denn (3) die Italiänischen, so die kleinsten, aber eines lieblichen Geschmacks sind. Unter denen diemitzige Florentinische vor die besten gehalten werden, derer Fleisch sich vor dem Kerne wohl ablöset. Die besten müssen noch frisch, hart,

und wohl eingemacht, auch nicht zu bitter seyn, so muß auch die Sauce noch daran seyn, weil sie in deren Ermangelung sonst weich und schwarz werden, und nicht für gut passiren. Sie werden bey uns an Speißen, und zu dem gebratenen genossen. So lange sie frisch und gut sind, stärken sie den Magen, erwecken den Appetit, und benehmen den Eßel; so bald sie aber ranzig werden, bringen sie dem Magen mehr Schaden als Nutzen, sind den Nieren zuwider, und verursachen bey manchen Weib- Leuten des Haupts. Dem Sals, so aus der Sals-Lacke der Oliven gezogen wird, legt man die Quend bey, daß es den Urin trefflich treibe. Die völlig reifen Oliven, welche an dem Baum schwärzlich worden, dienen nicht zum Einpackeln, sondern werden unter die Presse gebracht, das Baum-Oel daraus zu drücken. Davon unter diesem Worte ferner nachzu sehen.

Oliven-Baum, siehe Oel-Baum.

Oliven-Eyer, siehe Oel-Baum.

Olgruppen, siehe Nalvaupen.

Olfenich, ist eine Wurzel, die etwas scharff schmecket, vor die Pest und böse Luft dienet, wenn man früh ein wenig in den Mund nimmt. Es wächst in sumpfigten Orten, und ist auch vor das Keißen gut, innerwendig siehet es grau, und in der Mitten ist es mit einem runden Löchlein oder Sternichen versehen.

Olypodeigo, Olypodrie, it. Olopadrie, ist dasjenige Spanische oder Französische gefochte Eisen, so aus allerhand Fleische mit unterschiedenen Küchen-Kräutern und Speck zubereitet besteht; daher man auch bey uns zuweilen die Himer mit allerley gefocht, oder ein so genanntes Allecley ebenfals, ob wohl mit nicht allzugutem Rechte, mit diesem Nahmen belegen.

Omeis, siehe Ameis.

Omphalodes, siehe Wall-Wurze.

Opium, siehe den Art. Mahn.

Orangerie, Gewächs-Haus; ist ein Gebäude in einem Garten, darinnen die ausländischen Gewächse, so die Kälte nicht vertragen können, auf dem Winter eingestellet, und für dem Frost durch mäßige Wärme bewahrt werden. Ein solch Gebäude, wird lang und nicht gar breit aneyleget, mit der einen langen Seite gegen Mittag gerichtet, und mit hohen und weiten Fenstern versehen, die im angehenden Frühling geöffnet werden mögen, die frische Luft und warme Sonne hinein zu lassen: im rauhen Winter aber mit breiteren Laden und Schirmen dergestalt zu versehen, damit nur das nöthige Licht dadurch falle. Wind und Kälte aber aufs beste ausgeschlossen bleiben. Die Ofen werden entweder an der hinteren Seite gegen Norden, welche keine Oeffnung haben soll, oder aber an den beyden Neben-Seiten angebracht. Man kan den Rauch durch Röhren von eisernem Blech, so herum führen, daß er alle Wärme zurücke lassen muß, und dieselbe zugleich

durch solch Mittel in dem Hause besser ausgebreitet wird. Siehe Gewächs-Haus.

Orangerie, heißet auch der von Citronen-Pomeranzen-allerhand ausländischen Bäumen und Gewächsen bey einem Garten vorhandene Vorrath, welcher seiner Herkunft nach ein wärmeres Land, als das unserige ist, erfordert, darben aber demselben eine besondere Zier und Ansehen giebt, und daher auf dessen Abbau viel Fleiß angewendet wird. Die Erde zu solchen Gewächsen soll nicht zu stark, und nicht zu leicht, nicht zu feist und nicht zu mager, jedoch nach Unterschied der Gewächse, unterschiedlich gemischt, und zu ihrem gehörigen Maaß gebracht seyn. Die Fortpflanzung ist mannigfaltig; durch Stecken der Kerne kan man Citronen, Pomeranzen, und dergleichen haben. Die Kerne werden im April und abnehmenden Licht, in einem mit fetter gestiebter lückerer Erde zubereiteten Kasten, einen Zoll tief, und vier Zoll weit von einander gesteckt, und wenn sie aufgegangen, fleißig an die Sonne gesetzt, bey trockenem Wetter täglich begossen, und von den kalten Nord- und Ost-Winden wohl beschirmet gehalten. Nach drey Jahren mögen sie versetzt werden, da sie denn fleißig begossen, gereinigt und gezogen seyn wollen, damit sie gerade und glatte Stämme bekommen, die, wenn sie die Dicke eines kleinen Fingers erlanget, gedüngelt werden mögen. Durch Anfaß, wenn ein Zweig an einem Baum von guter Art, in einen Spalt-Topf geschlagen wird, mit guter Erde gefüllet, und also gewartet, daß er darin eigene Wurzeln schlagen, und das folgende Jahr abgeschnitten werden könne. Durch Absaugen, wodurch, wie auch durch das Deculiren wilde Stämme verbessert werden. Durch abgeschnittene Zweige, wenn in dem May von einem guten Baum ein glatter Zweig eines Fußes lang abgeschnitten, die Rinde unten auf zwey Zoll abgeschabt, vier Zoll tief, und bis zwey Fuß weit in gutes Erdreich gesteckt, und durch fleißige Wartung dahin gebracht wird, daß er Wurzeln bekommt. Dieses gehet allein mit Citronen-Bäumen an. Zu Pomeranzen und andern Gewächsen, so ein härter Holz haben, werden Zweige von Adams-Nerpfeln genommen, auf vorbesagte Weise zum Wachsen gebracht, und folgendes mit allerhand Augen besetzt. Ja man hat es so weit gebracht, daß einzelne Blätter, daran das Auge noch frisch und unbeschädigt geseßen, Wurzeln geschlagen und zu Bäumen erwachsen. Die aus der Fremde anher gebrachte Bäume, wenn sie aus dem Kasten genommen, und die Wurzeln wohl gereinigt, werden in Gefäße mit guter Erde angefüllet, versetzt, eine Zätlang im Schatten, jedoch in freyer Luft gehalten, und fleißig begossen. Das Beschneiden geschieht im May, an denen Bäumen die stark getrieben, (denn die solches nicht oethan, läset man mit dem Messer ohnberührt,) da man die zu weit ver-

ragenden Schosse abtuetet, zugleich, wo der Baum zu dick, von vorsichtig ausschneidet, die Dornen abkueidet, was daran verbrochen oder verdorben, mit der Säge abnimmt, und die Wunden mit Baum-Wachs wohl verstreicht. Den Citronen ist weniger, als den Pomeranzen und andern Gewächsen abzunehmen. Die Wurzeln der Bäume, so in Gefäßen stehen, sollen alle drey Jahr gereinigt und erfrischt, zu dem Ende der Baum mit sammt der Erden ausgehoben, etwas von dem Erdreich rund umher hinweg gethan, die Wurzeln, wo sie zu lang, beschritten, und also der Baum in ein frisches Erdreich wieder eingesetzt werden. Die Erde in dem Gefäße soll lücker gehalten, und demnach so bald im Frühling, bey der Entdeckung, um den Stamm umgraben, auch damit den Sommer durch monatlich fortgefahren werden, damit von dem Erdreich die Wässerung besser durchgelassen, und die Wurzel nicht beschweret werde. Wenn die neuen Blätter an dem Baum sich zu neigen, oder schrumpffelig zu werden beginnen, hat er der Wässerung nöthig, und wird begossen werden. Dieses kan mit einer gewöhnlichen Streng-Kanne geschehen; es soll aber das Wasser vorher in einer Kuffen an der Sonne wohl durchwärmet, und kan darein auch etwas Kuh-Mist, damit es fett werde, gesetzt werden. Die Bäume, so im freyen Lande stehen, zu wässern, braucht man Cylindrische Töpfe eines Fußes hoch, etwa vier Naas haltend, und mit sechs Löchern, in gleicher Weite über einander durchbohret; zwey derselben werden einen Fuß weit von dem Stamm zu beyden Seiten in die Erde gegraben, mit dem Löchlein gegen den Stamm gemendet, und mit Wasser angefüllt, welches sich sodann allgemach in die Erde verziehet. Das Besetzen der Gewächse geschieht im Herbst, so bald man sich der Nacht-Fröste zu besorgen hat. Sie wollen aber nicht feucht eingebracht seyn, darum, wenn ein nasser Herbst einfället, pfllegt man die Gefäße mit den Bäumen auf die Seite zu legen, damit der Regen das Erdreich nicht treffe. Den Winter durch wollen sie sparsam begossen seyn, und darf allein das Erdreich, wenn es oben staubig worden, ein wenig eingesprenet werden, weil sie sonst in etlichen Wochen die Blätter abfallen lassen.

Orant, suche Dorant.

Orchis Serapias oder Tagwurz, siehe Knaben-Kraut.

Ordnung, heisset diejenige höchst angenehme Verhältniß, da verschiedene und mannigfaltige Sachen oder die Geschäfte mit denselben dergestalt auf einander folgen, und neben einander sich befinden, daß sie immer in einer Gleichheit und Ähnlichkeit zusammen stimmen. Dasjenige nun, worinne vielerley so bey einander ist, oder nach einander folgt, einander gleich oder ähnlich ist, das ist die Regel der Ordnung. Wenn demnach ein Haushalter den Titel eines ordentlichen Man-

nes verdienen will, so muß er mit einer vor sich habenden Sache dergestalt umzugehen wissen, wie es die verschiedenen Dinge erfordern, so darbey nach ihrer natürlichen Ordnung auf einander folgen, oder sich neben einander befinden. Und da er ja hierinnen nach seinem Willkühr in einem und andern Stücke handeln wolte, muß dennoch diese Aenderung sich nach dem Grad der natürlichen Ordnung sonderlich richten. Diesemnach würde gänglich wider die Regeln der Ordnung gehandelt werden, wenn derjenige, so einen wüsten und überall offstehenden Platz zu einem näglichen Baum-Garten machen wolte, und so gleich mitten im Sommer, oder sonst zu einer ungewöhnlichen Zeit, große erwachsene Bäume in übermäßiger Anzahl unbedachtam in dergleichen ebizubereitetes wüsten und offstehendes Land setzen lies, da im Gegentheil die Ordnung erfordert, daß man zuvorderst den Platz für allen Schaden des Anlaufes verwahre, diesen mit Fleiß eingeschlossenen Raum in Abticht der Art und Eigenschaft der Bäume, so da hinein gesetzt werden sollen, nach einer gewissen regulären Figur abtheile, daß ein ieder Baum zu seinem nöthigen Wachsthum genugsamen Platz und Zugang der Nahrung behalte, hierauf bey Grabung der Baum-Löcher die Güte des Bodens wahrnehme, und solchen, wo es nöthig, durch gehörige Mittel verbessere, zu denen Bäumen selbst junge, wohlgewachsene und zu einer tragbaren Art gehörige anlese, auch zu der Zeit setze, wenn der Saft in der Wurzel und folglich der Baum kein Laub habe, und im übrigen alles beobachte, was vor, bey und nach Versetzung eines Baumes forsaktilia in Acht zu nehmen. Und nach diesen Regeln der Ordnung hat man sich eben auch nach der Möglichkeit in gegenwärtigen Buche bey der Erklärung und Beschreibung, so gar verschiedener Oeconomischer Verrichtungen jedesmal gerichtet, daß ein ieder bey Ueberlesung einer Sache wahrnehmen möge, wie mit derselben der gewöhnlichen Ordnung gemäß umgegangen werden müsse. Es ist aber auch die Ordnung eben dasjenige, was so gar auch den Augen einen Gefallen erwecket, wenn z. E. in einer Malerey die auf einer Tafel vorgestellte Figuren nach diesen Regeln klüglich angeordnet, daß ein jedes Bild darauf nicht nur mit dem andern in einer Gleichheit und Ähnlichkeit an seinem rechten Orte zusammen stimmt, sondern auch eines jeden seine eigene Theile gehörig neben einander sind, und auf einander folgen, welches man alsdenn eine gute Ordinance nennet. Gleiche Beschaffenheit hat es auch mit denen Gliedern, so in der Baukunst einen Haupt-Teil, nemlich die Schönheit eines Gebäudes ausmachen helfen, aus deren ihrem Zusammenhang, indem sie nach gewissen Regeln der Proportion in einer Gleichheit und Ähnlichkeit überein stimmen, und auf einander folgen, endlich ganze

ganze Körper erwachsen sind, so man Ordnungen heisset, und welche einen unerschöpflichen Vorrath zu den angenehmsten Verzierungen demjenigen an die Hand geben können, der dergleichen bearriffen, wie man von der Ordnung der natürlichen Dinge Anlaß genommen, den Grund zu diesen künstlichen Dingen zu legen.

Orfe, **Orbe**, **Urbe**, **Nörking**, ist ein Fluß-Fisch, so den Aeschen ziemlich gleich kommt, und um seiner schönen Farbe willen, welche sich unter dem Wasser Feuer-roth präsentiret, in denen Teichen, und Hältern, auch mancher Orten in Stadt- und Schloß-Gräben zur Zierde gehalten wird. Sein Fleisch, welches gelblich an Farben, wie der Lachs-Föhren, ist ziemlich grätig, jedoch wohlgeschmackt zu essen, sonderlich wenn es fett ist, in denen Frühlings-Monaten, Martio, April und May; es ist gesünder, wenn es gebacken oder gebraten, als wenn es gefottet, genossen wird. Seine Laichzeit ist im Junio. Er wird in Reussen und Garaen häufig gefangen, wiewol er auch sehr gern den Köder an der Angel anbeisset.

Original, nennet man diejenige Schrift oder das Gemälde, deren Begriff man zuwörderst in den Gedanken formiret, und alsdenn solchen mit der Feder zu Papier gebracht oder durch die Faust sonst entworfen. Wenn nun dieses nachmahlen abgeschrieben oder nachgemahlet wird, heisset man das letzte eine Copie.

Orlean, ist eine röthlich-gelbe Farbe, die eigentlich aus West-Indien kommt, und von unterschiedener Gattung. Die beste soll hoch an der Farbe, trocken und nicht schimmlicht seyn, auch einen Violens-Wurzel-Geruch haben. Die Färber bedienen sich dieser, ingleichen gebrauchen auch diese einige von denen betrüglichen Bauern in Holstein und Holland, um die Wutter damit schön und gelb zu machen, wenn man diese aber nicht bald verthut, bekommet sie nach einigen Monaten einen bitteren Geschmack davon.

Orobus, ist ein zäherich Saamen-Gewächs, und entweder der gemeine schwarze Garten-Orobus oder der mit dreneckigten Saamen oder der wilde mit Wick-Blättern. Dient zu Zierde-Gewächsen in Gärten.

Ortolan, siehe **Sorulan**.

Ort-Scheit, ist dasjenige Stücke Holtz, daran ein Pferd ic. mit den Strängen vor eine Kutsche oder Wagen gespannt wird. Eine Wage hat zwey Ort-Scheite; bey einem drey-pännigen Fuhrwerk, wird das Niemand-Pferd vor den beyden Deichsel- oder Stangen-Pferden, ingleichen auch darneben, wenn es die Wild-Bahn laufen muß, neben das Hand-Pferd an ein einzelnes Ort-Scheit gespannt.

Orvietan, ist eine besondere Art von The-riac, der aus Orvieto kommt.

Orzade, ein Gersten-Wasser, welches im Sommer, als ein Kühl-Tranket gebraucht, und folgender Gestalt zugerichtet wird. Man nimmet ein Pfund geschälter Gerste, giest zwey Maas Wasser darauf, und läset es eine halbe Stunde kochen, hernach durch ein Tuch laufen, thut daryn drey Loth Melonen-Kerne klein gestossen, und durch ein Tuch getrieben, mit so viel Wisam-Wasser, (oder, wer dieses nicht vertragen kan, mit Rosen-Wasser) und Zucker, als man meinet genug zu seyn. Auf eine andere Art wird solche auch folgender Gestalt gemacht: Man nimmet vier Unken Melonen-Kern, zwey Unken reine Gurcken-Kerne, und zwey Unken süße geschälte Mandeln, köset dieses alles zusammen in einem Mörser, beprengt sie zu Zeiten mit ein wenig Rosen- oder Romarthen-Blüth-Wasser, damit es nicht dlicht werde. Wenn es wohl gestossen, weicht man es in drey Mößel Wasser ein, treibet es zwey- oder drey-mal durch ein harenes Sieb, damit es weiß und die Milch heraus gezwungen werde, thut etwas von Citronen-Schalen, Citronen-Safft und sechs Unken Zucker dazu. Ist es verschmolzen, drücket man es durch ein weißes Serviet, läset es sachte abkühlen, thut es in Heutteillen, und läst es kalt werden. Man kan sie auch mit Milch machen, und, wer ein Liebhaber davon ist, Mosch und Ambra darunter mit nehmen.

Ost, siehe **Morgen**.

Oster-Ey, nennet man dasjenige hart abgefottene, und bald mit der, bald mit jener Couleur gefärbte Ey, so man hier bey uns annoch des Grünen-Donnerstages um diese Zeit in grosser Anzahl zum Verkauf aufstellt, und ein überbliebenes Andencken aus dem Pabstthum ist, da man den heiligen Oster-Abend ganze Körbe voll solcher Eyer, die schön gefärbt, und mit solchen Figuren bezeichnet waren, in der Kirchen weihen, und den Segen darüber sprechen ließe, solche hernach zu Hause in den schönsten aufgerusteten Zimmern in einer Schüssel vramdenweise aufgehürmet, auf eine gedeckte und mit allerley Blumen bestreute Tafel die ganze Oster-Woche über aufstellte, und einen jeden, der zu der Zeit einsprach, ein Oster-Ey zu essen nöthigte; auch solte dieses nach ihrer langen gehaltenen Fasten, gleichsam die erste fleischige Speise seyn, so ihnen erlaubt nunmehr zu sich zu nehmen. Uiberdem aber so wurde das Ey auch vor ein Sinnbild der Auferstehung der Todten angesehen, und also zu derselben Erinnerung an dem Feste der Auferstehung so viel Eyer-Spiel getrieben.

Oster-Fladen, ist eine Art eines Gebäckens, so von Mehl und Milch, Eyeru und Wutter zubereitet, und mit dergleichen Materie, darunter noch Rosinen und Gewürke gemengt, dicke überstrichen, in den Ofen, gleichwie ein Kuchen eingeschoben und darinnen gebacken wird.

Ostey

Osterluzen, ist ein Kraut, so in Spanien, und Frankreich von unterschiedener Gattung wächst, theils die steigende theils die lange, bey uns aber in denen Gärten nachgepflanzt anzurichten, und sonst ein Winter-Gewächse mit schwarz-braunen und purpur-rothen Blumen versehen ist. Man braucht die lange und runde in Apotheken zu vielen Arzneyen. Ja sie kommt auch in Theriac.

Oster-Monat, siehe April.

Ost Indische Aloe, siehe Aloe.

Ostrix, siehe Meißner-Wurz.

Ost-Wind, siehe Wind.

Otter, siehe Fisch-Otter.

Otter, siehe Schlange.

Orboost, ist ein Wein-Gebinde, welches nach dem Unterschied der Derter folgenden Tugalt hat: als ein Holländisches Gebinde bestehet ohngefähr aus anderthalb Eimer, in Hamburg beträgt es 64 Stübgen, oder 3 Eimer und 12 Leipziger Maß.

Pacht, Bestand, heisset war in weiterem Verstande überhaupt eine ieder Vermietung, da die Nutzung einer Sache von dem Eigenthums-Herrn einem andern, jedoch gegen Entrichtung eines gewissen Theils der Früchte oder einer veraltlichen Geld-Summe überlassen wird. Es ist daher diese Art sein Eigenthum zu miethen, bey beweglichen und unbeweglichen Gütern und Rechten heut zu Tage üblich, und sonderlich in Finantz-Sachen, nach dem Exempel des Französischen Hofes auf vielerley Weise, und bey vielen Dingen gebräuchlich. Man verpachtet Häuser, Dienste, Vieh, Rechte, öffentliche Einkünfte, Zehnden, Zinsen, Acise, Zoll, Geleite und allerhand andere Regalien, wofür man nicht das Verpachten so beschaffen ist, daß durch einen wenigjährigen auch unvermutheten unban-wirlichen Gebrauch und eine gewinnstichtige Nutzung die Nutzungen desselben auf sehr viele, ja oft 100 Jahr, wie z. E. bey einem Wald oder Forst gesehen kan, ganz oder doch größten theils verlohren gehen könnte. Aus welchem Grunde dem insgemein viele Dinge, sonderlich aber das Forst-Wesen nicht verpachtet zu werden pflegen, ja billig auch bey andern Dingen, z. E. denen Gerichten darauf gesehen werden sollte. Allein allerhand Nothfälle und Bequemlichkeiten, die bey der Verpachtung auch von denen Verpachtern genossen werden, verleiten öfters dahin, daß man diese Grund-Regel nicht allemal beobachtet. Man kan auch so gar einen solchen Aufwand auf ein Werk, welches steigend und fallend, dabey aber so beschaffen ist, daß ein anderer nach seinen Umständen durch allerhand Anstalt und Einrichtung, dabey etwas ersparen, folglich gewinnen, widrigensfalls verspielen kan, diesem gleichsam Pachtweise zuschlagen, indem man die Ausgabe oder den Aufwand nach dem Mittel desselben, wie er sich in 6, 9, 12 Jahren nach-

denen Umständen des Werks geäußert, nach allen Capiteln in Anschlag bringet, und so viel einem, der solchen zu übernehmen beliebt, giebet, sonderlich aber demjenigen diese Sache überläßet, welcher sich unter allen Entrepreneurs sich erbietet, vor das wenigste Geld diese Ausgabe zu bestreiten. Es ist solches z. E. in dem Brandenburgischen mit den Königlichen Salt-Korhen, der Saal-Schiffahrt, it. an manchen Orten mit dem Aufwand, die Strassen, Laternen in denen Städten zu halten, glücklich eingerichtet worden, und ein Mittel, die Capital der Ausgabe in Gewisheit zu sehen, sich des vielen Berechnens und anderer Mühe zu entschlagen, den Anschlag der Ausgabe zuverlässig zu machen, u. s. f. Eigentlich soll auch die Nutzung, so zu verpachten, wenigstens auf einige Weise steigend und fallend seyn. Daher man an vielen Orten die Fixa oder beständige und der Quantität nach einerley bleibende Nutzungen nicht als ein Object der Verpachtung ansiehet, ja eben deswegen, wenn man sich auch dazu entschließet, den Pächter zur Rechnung verbindet. Allein es sind auch bey fixen Intraden verschiedene Umstände, welche solche steigend und fallend, wo nicht direct und unmittelbar, doch aber indirect und mittelbar machen können, und daher gehet es ebenfalls an, daß man nach gewissen Absichten und Umständen, welche den so genannten General-Pacht aller nur ersinnlichen Einkünfte derer Domainen, Aemter- und Cammer-Güter anrathen, auch die Fixa dem Pächter unter der Bedingung der Rechnungsführung, so wegen künftiger Verpachtung nöthig, zuschlagen kan. Denn es fällt oft auch bey Fixis etwas aus, der Zinsmann z. E. verdirbet, das Einkommen wird caduc, und wächst was zu, z. E. oder ein caduc gewordener Geld-Zins wird wieder ganbar, es kan ein neuer gemacht werden, überdem aber bekommt der Pächter zu rechter Zeit dadurch baare Geld-Mittel in die Hände, daß daher seine Naturalien nicht zur Unzeit verstoffen, kan handeln und wandeln, wenn Fixa mit andern unbeständigen naturalibus und civilibus fructibus demselben zugeschlagen werden. Item, er bekommt zugleich dieser baaren und fixen Einnahme wegen eine Bedienung, so lange sein Pacht währet, und einen Charakter, dadurch er allerhand Ansehen und Vortheils zu seinem übrigen Erwerb erlanget. Einige Einkünfte, welche zugleich ein Amt im Staat voraus setzen, so durch allerhand Wege, sonderlich durch das Lehn-Wesen mit Land-Gütern erblich verbunden sind, nemlich die Jurisdiction, sind auch sehr gefährlich wegen der Unterthanen Druck und Ungerechtigkeit, oder doch mit großer Aufsicht und Behutsamkeit zu verpachten, oder doch von der Administration der Justiz zu trennen. Und in diesem weitläufftten Verstande des Wortes Pacht, den diese Anmerkungen insgemein bestimmen und erläutern, unterscheidet man den Pacht in Zeit-

und