

machte Schachteln, laffet sie etliche Wochen in der warmen Stubbe stehen, bis sie ausge-trocknet, alsdenn verwahret sie. Manche pflegen auch zuerst, ehe sie dergleichen in die Schächtlein schütten, zuvorher noch einmahl mit guten Rosen- und Lavendel-Wasser auf-sieden zu lassen, davon es einen lieblichen Ge-schmack bekommt.

Qvitten-Wein, ist eine Gattung des allerbesten Obst = Mostes, der folgenderge-stalt zubereitet wird: Man reibet die Qvit-ten, welches Birnen seyn können, die nicht so feinig, und mehr Saft geben als die Aepffel, auf einem Reib-Eisen ganz klar, presset diese auf das beste aus, und läffet den Saft mit etwas Zucker sieden. Hierauf gie-set man selbigen, so bald er kalt, in ein Glas, das oben einen engen Hals, unten aber gu-ten Raum hat, schütet oben ein wenig Baum-Oel darauf, und vermachtet das Glas mit Wachs oder Pech, so läffet sich deralei-chen sehr lange aufheben. Von diesem Wei-ne kan man alsdenn mit einem oder zwey Kelt-Gläslein eine ganze Doppel-Flasche Wein annachen, und diesem einen trefflichen Geschmack und Geruch zuweae bringen. Es läffet sich auch ein reines Quell-Wasser, da-mit anaemischt, in grosser Sonnen-Hitze, sehr angenehm trinken.

Qvittung, ist eine schriftliche Bekännt-niß über eine bezahlt-empfangene Forde-rung. Ein Verwalter oder anderer auf Rech-nung sitzender Beamter soll so gerne andern Leuten über das empfangene Qvittungen ge-ben, als nöthig es ist, daß er sich über das von Handen gegebene von denen Empfän-gern dergleichen ausstellen lasse, nach folgen-der Regel:

Gieb nichts unqvittirt aus Handen,
nimm hingegen auch nichts ein,
Wo die Leute, die dirs geben, nicht zu-
gleich qvittirt seyn.

Wenn eine Rechnung gehörig abgenommen,
und der Rechnungs-Führer ordentlich darüber
qvittirt worden, mag er darum nicht mehr
angesprochen werden.

Qvigen, siehe Eber-Eschen-Baum.

Qvogelo, ein Thier im Mohren-Lande,
gleich einem Crocodill, 7 Fuß lang, mit Schur-
pen versehen, die, wann sich dasselbe zusammen
rollet, wie gresse Stacheln wegstarren, und es
vor dem Anfall anderer Thiere, wie es unsere
Igel machen, beschützen. Es lebt von Amei-
sen, die es mit seiner langen Zunge aus den
Hauffen holet.

Raam, siehe Rahm.

Rabatte, heißet beym Garten-Bau ein
schmalere Streiff Landes, so langhin an den
Bäumen oder Gängen angeleget, mit Buchs-
Baum oder andern Kräutern eingefasset, und
Blumen oder Stauden-Gewächse darcin ge-
setzet werden. Es sind aber zweyerley, Haupt-
Rabatten und Neben-Rabatten. Die

Haupt-Rabatten müssen etwa dritthalb bis
drey Schuh breit, und bey den Haurt-Gän-
gen inwendig und auswendig bordiret, und
mit Buchs-Baum eingefasset werden. Bey
Absteckung der Gänge zu den Hecken müssen
die Rabatten wenigstens 3 Schuh breit von
der Hecke entfernt bleiben, und gemugsamer
Raum zum Weg und Durchganga gelassen wer-
den, welchen man, wie den Haupt-Gang, mit
gelben Sand bestreuen soll. Es kan auch in
die Haupt-Rabatten allerhand niedriges
Stein- oder Kern-Obst eingepflancket werden.
Doch wollen solche Zwerg-Bäumlein zu rech-
ter Zeit beschnitten seyn, widrigenfalls sie
nicht nur in unformliche Gestalt gerathen;
sondern auch verurrsachen würden, daß man,
was von schönen Blumen-Werck auf den Ra-
batten anzutreffen, vor der Menge ihrer Aeste
nicht nach Vergnügen besehen konnte. Die
Neben-Rabatten sind kleiner, und werden
neben den grössern gemeinlich an der Seite
abgestochen, gleichfalls mit Buchs-Baum
umstecket, auch zuweilen gar in die Mitten
der grossen Rabatten nach Proportion ein-
gerücket. Sie dienen nicht nur, die Zierde
des Lust-Gartens zu vergrössern, indem sie
einen überaus netten Abfich machen, sondern
vermögen auch denen in der Ferne stehenden
einen recht annehmlichen Prospect zu verur-
sachen.

Rabe, ist ein bekannter Raub-Vogel, wel-
cher mittelmästiger Grösse, durchaus glän-
zend, schwarz an Federn, und mit einem star-
ken Schnabel versehen ist. Er lebet vornem-
lich von Aesern und Ludern, frist aber dar-
neben auch Würms, die er gleich den Krä-
hen hinter dem Flug auf dem Acker aufzie-
set, so ist er auch insonderheit dem Hasen-
und Feder-Wild in der Saks- und Brut-
Zeit ein sehr gefährlicher und schädlicher
Feind. Er horset in denen Wäldern auf
die höchsten Tannen und andere Bäume, und
bringer, nachdem er, wie ein Adler, 30 Tage
gebrütet, zwey bis drey Junge aus, welche
meistentheils auf Othern aus denen Ethern
sind. Er ziehet nicht wie andere Vogel, son-
dern bleibet über Winter hie, und sucht sei-
nen Aufenthalt an feuchten Orten und frucht-
baren Aeckern, da es ihm an Gewürme und
Ungeziefer in seiner Nahrung nicht mangelt
kan. Er ist nicht nur den Ochsen und Eseln,
sondern auch allen Raub-Vögeln feind, und
so kühn, daß er sich mit ihnen in Kampf ein-
lassen darff, und siehet in dergleichen Streit
einer dem andern tapffer bey, daß auch der
herzhafteste Raub-Vogel, wenn er von et-
lichen Raben zugleich angefallen wird, die
Flucht nehmen muß. Dieser Vogel hat ei-
ne breite Zunge, und kan man ihm, sonder-
lich wo er Jung eingefangen worden, aller-
ley Stimmen der Menschen und Thiere
nachzumachen lernen; insgleichen läffet er sich
auch sonst zu vielerley lächerlichen Possen an-
gewöhnen, bey allem diesem aber führet er die
Eigenschaft, daß er gerne stiel, daher das
Sprichwort bleibet: Er stiel wie ein Rabe:
Der

Der Nabe ist gegen das Wetter, wie viele andere Thiere und Vögel, sehr empfindlich, und verkündigt dessen Veränderung, denn wenn er gegen den Abend mit einer hellen und munteren Stimme sich hören läßt, wird daraus ein gutes Wetter; wenn sie aber gleichsam glühend oder schnarrend schreyen, Regen und Ungeßüm geschloffen. Die Naben-Federn haben harte Kiele, dienen sonderlich von denen grauen Kolt-Naben zu feinen Keiß-Federn, ingleichen die Tangenten in den Spinnetten zu fiebern. Sie sind daher theuer. In Kiefand giebt's eine Naben-Art, die man See-Naben nennet, deren Schnabel gleich einer Säge mit Zähnen versehen ist. Sie halten sich in Thürmen und alten Gebäuden auf, und nähren sich von Getraide und Früchten, auch von Fröschen und anderem Ungeziefer. In der Schweiz, auch im Friaul und in Frankreich, wird der Wald- oder Stein-Nabe gefunden, welcher von seinem Geißern auch der Scheller genennet wird. Er ist so groß wie eine Heine, hat schwarze mit grün unter spielende Federn, einen röthlichen spizigen Schnabel und braune Heine. Er wohnt in alten Gemäuern und Fels-Löchern, und wird, wenn er jung aus dem Neste genommen, vor ein Leckerbissen gehalten.

Nab-Zähne, werden an einem Pferde die zwölf Vorder-Zähne genannt, davon sechs oben und sechs unten im Maul stehen, und aus welchen nebst denen vier Haaken oder Hunds-Zähnen das Alter eines Pferdes erkannt wird.

Nab, ist eines von denen nothwendigsten Stücken an einem Wagen oder Karren, durch dessen Umrunden der Wagen oder Karren vor- und rückwärts gezogen und geschoben wird. Es bestehet Tab. VII Fig. 5 aus einer Nabe, A B, in welcher auswendig zwölf Speichen oder Nade-Armen C befestiget, die mit dem andern Ende in die Felgen D reichen, deren sechs den Umkreis des Rades machen. Diese Felgen sind mit eben so viel eisernen Schienen E, welche man Nade-Schienen nennet, belegt, und mit starken Nade-Nägeln F darauf beschlagen. Die Nabe ist auswendig mit eisernen Rängen gebunden, und inwendig so weit ausgebohret, daß sie auf die Achse gestossen, an derselben umlaufen kan. Hierbei wird immer die Frage aufgeworffen, ob die kleinen und niedrigen Räder, oder die grossen und hohen bessere Dienste bey dem Fuhrwerk thun, und welche Art von diesen beyden solches erleichtern helffe. In Ansehen dessen nun ist die beste Proportion eines Rades unstreitig diese, daß die Linie, welche man von dessen Are gerechnet bis zu der Kraft, welche zu des Rades Bewegung soll angewendet werden, ziehen oder sich einbilden kan, mit der Horizontal-Linie keinen spizigen Winkel mache, sondern vielmehr zu dieser eine Parallel-Linie abgebe; dahero sollen sonderlich die Räder

an grossen Fracht-Wägen nicht grösser und höher als die vor den Wagen gespannte Pferde seyn: das ist, die Are in den Rädern, soll bey nahe so hoch, aber ja nicht höher stehen, als die Höhe an den Pferden austrägt, von dem Boden bis da, wo die Stränge in das Kummer eingezogen, eber aber nutzets, wenn die Räder niedriger als die Pferde. Ueberhaupt ist die Mittelmaas bey der Höhe der Räder jedesmal die beste. Denn die allzu kleinen Räder, weil sie in alle geringe Löcher einfallen können, und oft an einen geringen Stein sich sehr feste anstemmen, sind schwerer und mühsamer fortzutreiben als die grossen, die hergegen über die geringen Löcher leicht hingehen, aber sich doch nicht so tief darein setzen können, jedoch verursachen die allzu grossen Räder, daß ihre Wägen leicht umfallen, wie auch, daß sie mit Gewalt, zum voraus, wenn die Pferde klein und etwas tief gehen, bey übelm Wege recht in Noth gedrückt werden, und das Fuhrwerk schwer machen.

Nadeberge, Nadeberge, ist ein hölzerner mit Eisen beschlagener, und an einem Nab beweglicher Kasten, den die Gärtner, Ziegelfreier, Leich-Gräber etc. und andere Arbeits-Leute gebrauchen, den zusammengezogenen Mist, ingleichen Steine und Unkraut aus den Gärten zu bringen, hingegen gute Erde und den Dünger damit von einem Orte zum andern zu schaffen; auch die ausgegrabene Siegel- oder Leich-Erde, Steine und anderes an gehörige Orte zu fuhren. Es bestehet aber solcher Tab. XII hg. 3 aus einem bey nahe viereckigten, nicht so tief als breiten Kasten, von Rothbuchenem, Kistern- oder andern zähen Holz gemacht, daher auch von einigen das ganze Fuhrwerk ein Kasten-Karn genennet wird, dessen beyde Seiten-Dreter hinten und vorn ausgeschweifft zulaufen, da denn die hintern Theile, die eine ziemliche Länge haben müssen, vor Hand-Griffe dienen, die vordern aber ein kleines Rad, gleich einem gemeinen Schieb-Bock oder Schiebekarren zwischen sich haben, auf welchen die Nadeberge auf dem Boden fortgezogen oder geschoben wird.

Nadehacke oder Nadehaue, ist ein Werkzeug von Eisen, Tab. XII hg. 4. vornen mit einer nach der Quere gehenden breiten Schärffe, und hinten mit einem Auge, darinnen ein ziemlich langer Stiel steckt, und welche zum Grabenmachen, Austrotten, Reinigung der Rade und vielerley andern Arbeiten gebraucht wird.

Nadel, Naden, Nadden, Korn-Näglein, ist ein bekanntes Unkraut, welches in dem Getraide, vornemlich aber unter Roggen und Weizen wächst. Es bekommt einen mehr als Ellen-hohen Stengel mit spizigen, schmalen, weiß-grauen Blättern, welche beyde gleichsam mit Woll bewachsen sind. An den Spizeln der Stengel trägt es im May und Junio fünfblätterige purpur-rothe Blumen, denen längliche Saamen-Knopfflein folgen, so mit einem

schwar-

schwarzen bitteren Saamen angefüllt sind, dieser giebt zwar etwas Mehl, es siehet aber dasselbe blaulicht aus. Sonst kan er auch zu Branntwein gebraucht werden. Dieses Kraut breitet sich ziemlich aus, und nimmet grossen Platz ein, ist aber auch dahero vor andern Unkraut in der Jugend leichte zu erkennen, zu unterscheiden und auszuwäten. Der Roden ist dienlich, den Grund, Flecken, Zitter-Nähler, fressende Schäden und Fissteln zu heilen. Das Mehl davon mit Weiswurt-Safft auf den Nabel gelegt, todret die Bauch-Würme, und treibt den Harn, wenn es mit warmen Wein genommen wird. Die Wurzel unter der Zunge gehalten füllet das Nasen-Bluten.

Rade-Nagel, sind starke kumpfige mit breiten viereckigten Platten versehene Nagel, womit die eisernen Rade-Schienen auf die Felgen der Wagen-Räder geheftet und befestiget werden.

Raden-Sieb, ist ein ziemlich engeflochtenes Sieb, womit die Raden und anderer kleiner Unrath und Gesäme aus dem Korn gestiebet werden.

Rade-Schiene, ist eine nach der Breite und Rundung der Felgen geschmiedete und durchlöcherete eiserne Schiene, welche mit den Rade-Nägeln auf die Felgen geschlagen, und das Rad dadurch verstärket wird.

Rade-Stuhl, siehe Stuhl.

Radies, siehe Rettich.

Radiren, radiret, heist ein geschriebenes Wort, Buchstaben, Zahl, Zeile in einer Schrift austragen, und also die Schrift verändern. Bey vielen Schriften und Büchern ist, wenn etwas darinnen radiret worden, solches eine Anzeige eines Falsch, oder einer Gefährde, obgleich noch mehr Umstände dazu kommen müssen, wenn dergleichen Anzeige von einer Krafft seyn soll. Was Radiren bey den Kupferstechern heisse, gehöret nicht hieher, und kan man davon das Natur- und Kunst-Lexicon nachschlagen.

Radlitz, siehe Saafen-Pflug.

Råde, Rehe, Röhe, ist eine Pferde-Krankheit, die sonst auch das Verfängen oder Ver schlagen genennet wird. Sie ist dreyerley, und entsetzet entweder vom Futter, oder vom Wasser, oder vom Winde, und wird dahero entweder die Futter-Råde, Wasser-Råde oder Wind-Råde genennet. Die Futter-Råde ist die ärgste und gefährlichste, und kommt daher, wenn ein Pferd entweder auß Futterfressen ohnaufhörlich gekagt worden; oder so es hizig geritten oder geführt worden, und man ihm alsbald viel Futter vorschüttet, wodurch der Magen und die Leber ersticket werden, nemlich daß erstlich die Krafft der Däunung dem Magen, und von daraus der Zugang der abgedauerten Speise der Leber benommen, und an statt derselben rohe, grobe und äuliche Nahrung aus dem Magen durch die Leber, Hungers hal-

ber angezogen wird, welche die Leber ersticken, und das nährende Geblüt durch ihre Adern nicht mag ausgeführet werden, alsdenn fallen die Feuchtsigkeiten dem Pferd in seine Schenkel herab, wodurch die Kräfte des humidi radicalis allen Gliedern benommen, also die Pferde anhangen kraftlos zu werden, zittern, und sähling darnieder fallen. Die Zeichen dieser Krankheit sind diese: Erstlich überläufft es den ganzen Rück-Grad, alsdenn fällt es in die Schenkel, welche anheben zu zittern, also, daß das Pferd die vordern Füße zusammen schrenckt, dahero es nicht allein aus Rattigkeit derselben auf beyde Seiten schwancht, sondern auch sich gestaltet, als ob es hinter sich fallen wolte; wenn es niedersfällt, kan es schwerlich wieder aufgebracht werden; es schwinet bisweilen an den Rippen und in den Weichen; und läffet den Harn mit Zwang von sich; so fahren ihm auch zuweilen in dem Maul stinckende Blätterlein auf; die Füße werden ie länger ie feiffer, das Pferd streckt sie alle viere von sich, und die Hufe bekommen Rinne; es hat einen sehr heißen und stinckenden Athem; setet bisweilen die hintern zu den vordern Füßen, bläset sich oft, und so es geführt wird, kan es seine Schenkel nicht biegen. — Diesem Ubel abzuhelfen, soll man vor allen Dingen dem Pferde die Eisen wohl anziehen, massen in dieser Krankheit die Hufe gar bald hinweg fallen, hiernächst solgendes Elixier gebrauchen: Nimm Melissen zwey Hände voll, Nappeln, Cibisch, Binsel-Kraut, Mauere-Naure und Camillen, jedes eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, dieses alles koch zusammen in Fliessen-Wasser, nimm der Brühe darvon anderthalb Maas, Coloquinten ein Quent, Baum = Del ein Viertel Pfund, Lilien = Del und Camillen = Del jedes zwey Loth, Schwein = Schmalz ein halb Pfund, sieben Eyerdottern und eine Hand voll Sals, mische alles unter einander und appliciret laulich. Wenn solches geschehen, soll man ferner dem Pferde die Adern lassen an den Kinnbacken, die Kegele-Adern, Hals-Adern, Eyer-Adern, Schranck-Adern oder Bug-Adern, welche oder wie viel jemand unter diesen vordröhen zu seyn erachtet; alsdenn nimmt man von diesem Blut ein halbes Maas, schlägt drey Eyer drein, mischet es wohl unter einander, und gießt es dem Pferd auf einmal ein. Oder man giebt ihm einen Einauß von sechs Loth Benedicser Seiffen, und einem halben Maas warmer Milch. Nimmt sodann ein langes Stück Speck oder Seiffen, stecket es dem Pferd in den Hintern, und reitet oder führet es wohl herum. Macher auch ein Pfaster von Kleyen und Fichten-Hark, und schläget es ihm also warm um die Heine, oder machet einen Einschlag von sechs hart gesotrenen Ebern, Aschen und Sals, so viel eine u gedünckt, daß zu allen vier Füssen genug ist. Man kan auch Haber-Eyros im Fleg-Wasser kochen, und ihm solches also warm

warm um alle die vier Füße binden, auch öfters damit continüiren. Die Wasser-Nähe entsetzet daher, wenn die Pferde in großer Hitze oder nach starker Arbeit geschwind mit kaltem Wasser gerändet, oder ins Wasser geritten werden, sie ist senten in allen mit der Futter-Nähe zu vergleichen, ausser daß die Wasser-Nähe nicht so gefährlich, und die Huten nicht so bald abtritt. Man erkennet diese Krankheit an denen tiefenden Nasen-Löchern und kalten Ohren. Solche zu curiren nimmt man ein halbes Strüchlein Wein-Esig, ein gut Theil Zwiebeln, und eine gute Hand voll Sals, läset es mit einander siedern, und geußt dem Pferd die Helffte davon ein, und mit dem andern halben Theil reibet man ihm selb vierte die Schenckel wohl wider das Haar bey drey Stunden lang; Decket ein Bett-Luch in kaltem Wasser, decket es damit zu, setzet es in einen warmen Stall: Vor dieser Cur aber machet man ihm einen Rauch von Hühner-Mist und Bernut in die Nasen-Löcher, als ob es drüsete. Oder läset dem Rosß die Hals-Adern, und bindet ihm das Haupt zur Erden, nimmt ferner ein leinen Tuch, zündet es an, daß ihm der Rauch in die Nase gehet, etwan eine Stunde, so läufft ihm das Wasser aus der Nasen, oder wälgert ein Tuch in Schwefel, zündet es an, und beräuchert das Rosß damit, darnach schläget man ihm die vier Fuß-Adern; und tünget das Blut in einer eisernen Kelle, hält solche in ein Becken voll Wasser, wird das Blut in der Kelle drüsig, so ist es ein Zeichen, daß es sich im Wasser verfangen. Einem solchen Pferde sollen gleichfalls die Eifen hart angezogen werden, wie oben bey der Futter-Nähe gedacht worden. Die Wind-Nähe entsetzet, wenn ein Pferd hefftig gegen den Wind ist gejaget worden, da es denn einen kurzen schweren Athem bekommt, und sich stellt, als wenn es Herschlächtig wäre, es lauffen ihm auch die Augen auf, und geben Wasser von sich. Einem solchen Pferd läßt man die zwö Hals-Adern zwischen den Augen und Ohren, und die vier Fessel-Adern schlagen, und ziemlich bluten; nimmt sodann eine gute Hand voll Wein-Nauten, und ein Quart guten Wein, läset es halb einsieden, thut ein ziemlich Gläslein Aquavit dazu, läset wieder einen Sud thun; drücket den Saft von Wein-Nauten wohl heraus, und gießet solchen dem Pferde ein. Wenn ein Rosß sehr geritten wird, und man besorget, es möchte verschlagen, so bindet man es an, daß es sich nicht kan legen, und reibet ihm alle Schenckel wohl mit Haber-Stroh, und läst es also drey Stunden stehen, so schlägt ihm die Lähme nicht in die Schenckel. Hat aber ein Rosß bereits verschlagen oder verfangen, es sey nun von was es wolle, so läst man ihm dreymal auswirken, und hierauf die Zug- und Schrank-Adern schlagen; nach diesem nimmt man Ache, und etliche Eyer mit Schalen, schläget sie unter

die Ache, darzu thut man des Pferdes Blut und Brantwein, machet davon eine Einsas-Salbe, und schmieret dem Rosß die Füße, von unten an bis über den Fug, und läst es also einen Tag oder drey stehen. Oder, wenn ein Rosß verschlagen, und es noch warm und neu ist, so schläget ihm die zwö Adern an den Beinen, und machet darnach einen Einsas von Kleben und scharffen Wein-Esig in der Dicke, daß er bleibe, und bestreichet das Pferd bis an die Brust, des andern Tages führet es in ein Wasser, laisset es eine gute Stunde drinnen stehen, ist es aber nicht neu, so schloget ihm die vier Adern an den Füßen auswendig. Hat ein Pferd verschlagen, liegt und kehrt alle Wiere von sich, und kan weder stehen noch gehen, so reist ihm die Füße hinten Kreuzweis auf, und neket Hanff-Werck in kalt Wasser, thut Sals darauf, und bindet es zu, ie mehr ihr es thut, ie besser ist es, das thut so lange, bis es wieder gut wird. Oder nehmet ein Pfund schwarze oder weiße Seifen, und eine Kanne Wasser, schneidet die Seiffe klein, oder laisset sie in einem neuen Topf zergehen, doch daß es nicht zu warm sey; darein thut zwey Loth mit den Schalen gestoffene Lorbern, zwey Loth guten Berriack, ein Loth gestoffenen Ingaber, ein Loth langen Pfeffer, ein Loth gestoffene Nagelein, und denn noch von acht oder zehen Eiern das Weiße, laisset es eine gute Weile siedern, und gieffet es hernach dem Pferde, so warm als es solches leiden kan, ein, laisset das Pferd hierauf gehen, bis es erwarmet und schwiket, denn bringet es in einen warmen Stall, bindet ihm ein in kalt Wasser genetztes Tuch um den Leib, und eine willene Keze drüber, gürtet es zu, so wird es bald besser werden. Wenn ein vollhäffiges Pferd zu nahe wird oder verschlägt, so nehmet Honig und Brot durch einander, zerlassets in einem Tegel mit Butter, und schlägt es dem Rosß auf das wärmste ein. Bey der Wartung derer mit der Nähe behafteten Pferde ist folgendes zu beobachten: Erstlich soll der Stall, darinn sie stehen, mittelmäßig warm und trocken seyn; wenig Futter, auch weder Haber noch Gersten, sondern Gras, mit Salniter gepresngtes Heu, Lattich, Mango t, Kleben-Kümplein re. soll man ihnen geben. Das Getränke soll auch wenig und laulich, mit Gersten-Mehl, Kleben, Hollunder-Wurz oder dergleichen Rinden, und Atrich abgesetzt, und mit Safran vermischt seyn. Das Pferd soll warm zugedeckt, und oft geritten oder geführt werden. Wenn einem Pferd Eisenkraut, so gegen das Ende des Augusti, oder zu Anfang des Septembers gebrochen, und Beyfuß an das Mund-Stück gebunden wird, oder so man des Morgens, wenn man ausreiten will, ein gutes Stückgen von einer Muscaten beißet, es känet, und dem Pferde in die Nasen-Löcher freichet, wird sich ein solches Pferd nicht verfangen.

Nähmen oder Nebenlesen, ist eine Verrichtung

tung, so in denen Wein-Bergen alsobald nach dem Schnitt geschehen und vorgekommen werden muß. Es ist dieses zwar keine besondere Arbeit, jedoch dabey ein sonderbarer Fleiß und gute Vorsichtigkeit vornöthig, daß man nemlich im Auflesen die Augen an den Stöcken nicht ablosse, und dadurch einen großen Schaden verursache.

Rändern, oder am Rande räumen, heißet im Wein-Bau, wenn der Winter in denen Weinbergen an denen Rändern und Rainen umher, wo etwan Mist-Trifften oder Grase-Flecke sind, mit der Radehaue das Krätzig-Gras oder andere Gehecke, so umher wächst, ausschacket, ausschüttelt, und was an demselben nebst den Dreck vorhanden, wegreisset, und aus den Bergen trägt.

Räpfen, siehe Rappen.

Räuber, heißen die überflüssigen und unnützen Zweiglein, welche an dem Stamme und den Ästen eines Baumes hin und wieder ausschlagen, gerade über sich wachsen, und dem Baume und dessen nützlichen Ästen den Saft und Wachsthum benehmen, daß sie endlich verdorren und verderben müssen. Dieselben soll man alsobald, wenn man ihrer ansichtig wird, ohne sorgfältige Beobachtung der Zeit, mit einem scharffen Messer hinweg schneiden, diejenigen aber, so schon erstarrt, mit einer Säge abnehmen, und den Ort, wo solche gestanden, am Stamme wohl und glatt mit einem scharffen Baum-Messer beschneiden, damit das Wasser und die Feuchtigkeit nicht so leichtlich in das von der Säge rauh gemachte Holz eindringe, und die Rinde desto eher drüber wachsen und verwimmern könne.

Räuchern, Selchen, heißet das grüne Fleisch oder Fische durch untergemachten Rauch trocknen, damit es sich länger halte, und zum Verspeisen tauglich bleibe. Alles Mittel-Fleisch, so nemlich weder allzu jung noch zu alt ist, taugt besser, und ist vorträglicher zum Räuchern, als das alte Fleisch, weil dieses, da es an sich selbst schon zähe ist, in der Dürre oder vom Rauch noch mehr zähe wird. Das Fleisch, welches man räuchern will, pfleget man nur in Wannen und Mulden zu salzen, und darinnen liegen zu lassen, bis das Salz zerflüchlen ist: nach diesem wird das Fleisch noch etliche Tage mit Saltz-Wasser begossen, und wenn sich dieses wohl hinein gezogen, hernach in die Feuer-Kammer, Camin oder Rauch-Kammer aufgehängt. Die es noch besser machen wollen, zerstoßen Coriander-Saamen und Wachholder-Beere gröblich unter einander, wenn sie nun das Fleisch einsalzen, so streuen sie eine Lage oder Schicht von gedachten zerquetschten Specien darauf: legen wieder Fleisch und Saltz, von erst erwähntem Coriander und Wachholder-Pulver wieder eine Hand voll darauf. In dieser Weise wird das Fleisch eine Zeitlang liegend gelassen, und endlich in den Rauch gehänet. Wenn man auf diese Weise Hammel-Fleisch räuchert,

so wird es gar gut, doch muß man es, wenn es nicht bestlich werden soll, über ein Jahr nicht halten. Wer ein recht niedlich gerächertes Kind-Fleisch haben will, schlachte einen wohlernährten Ochsen von vier oder fünf Jahren, zerhaue ihn in Stücke, und weil die Wärme noch im Fleisch, so bestreue man es in Mulden oder andern flachen Gefäßen über und über mit genugsamen Saltz. So bald nun dieses vergangen und in das Fleisch gedrungen, so hänge man es unverweilt in den Rauch, und lasse es so lange darinnen hängen, bis es getrocknet, aber nicht erhärtet ist. Da man es denn herunter nehmen, in einen Schrank verwahren, und nach Gefallen davon kochen kan. In Speisen wird man erfahren, um wie viel wohlgeschmackter und milder dieses gegen einem andern gerächerten Fleisch sey. Mit denen Schinken wird auf folgende Weise verfahren: Wenn sie von dem Schwein wohl abgeloset worden, so werden sie etliche Tage, bis sie ein wenig erstarren, liegen gelassen, alsdenn eingesalzen, und das Saltz absonderlich um die Knochen, wo sie sonst zum ersten modericht und madicht zu werden pflegen, wohl eingerieben, und in diesem Saltz müssen sie wieder eine Woche verharren; so denn werden sie auf ein Bret gelegt, und mit einem andern Bret zugedeckt, damit man auf dieses obere etliche schwere Steine oder Bley legen, das Saltz-Wasser oder die angreifende Feuchtigkeit anspressen, und davon lauffen lassen könne. Ist nun diese Feuchtigkeit heraus, so bestreuet man den Schinken wieder vom Bret und Gewicht, salzet ihn noch einmahl auf der fleischigten und der zähen Schwarte entgegen gesetzten Seite, läßt ihn wieder drey Tage so liegen, und wandert denn erst mit ihm in den Rauch. Wenn man unter das Saltz ein klein wenig Salpeter mischet, so wird das Fleisch nicht allein schön roth davon, sondern erlanget auch einen lieblichen Geschmack. Andere gehen mit denen Schinken also um: Sie lassen sie erstlich wohl klopfen und bläuen, daß sie mirbe werden, oder wenn kaltes Wetter ist, lassen sie solche wohl austrieren, und reiben sie hernach mit Saltz; oder sie siedn rothe Rüben in Eßig, und reiben die Schinken wohl damit, legen sie hernach in eine Wanne oder Faß, so oft eine Lage Schinken, so oft eine Schicht rothe Rüben, und gießen zuletzt den Eßig, darinnen die rothen Rüben gekochten, darüber, beschweren sie mit einem Bret und saubern Steinen, lassen sie also vier Wochen liegen, und räuchern sie hernach fein gemacht. Oder sie lassen die Schinken fein gelösen mit samt der Schwarte, nehmen eine Prieme oder Schuh-Ahle, stüpfen sie so viel sie können, aber nur ins Fleisch und nicht in die Schwarten, machen Saltz in einer Pfannen heiß, und reiben die Schinken so warm als möglich damit ein, das thun sie den ersten Tag drey mal, hernach legen sie die Schinken in eine Wanne, und bespren-

gen sie mit heißem Eßig, legen gestampfte rothe Rüben darzwischen, setzen sie wohl beschwert an einen kühlen Ort, und hängen sie nach dreien Wochen in den Rauch. Die Zungen werden auf Westphälische Art also geräuchert: Nimm ganz frische Zungen, lege sie in eine Mulde, daß das obere scharffe Theil der Zungen unter sich komme, nimm zwei Hände voll Salz auf jede Zunge, schwinde sie eine Zeitlang in der Mulde, damit das Salz wohl eindringe, und allezeit der obere scharffe Theil unter sich gefehret sey, laß sie also über Nacht in einer Stube stehen, spreng sie hernach mit Eßig ein, und laß sie wieder drey oder vier Tage an einem kühlen Orte stehen, lege sie denn auf die vorige Weise in ein Gefässe, schneide gefortene rothe Rüben zu dünnen Scheiben, und lege auf eine Zunge drey oder vier derselben, nachdem sie groß sind, streue mehr Salz auf die Zungen, und nimm endlich auf jede Zunge ein halb Nössel Wein, ein Nössel Wasser und ein Nössel Eßig, vermische es mit der gefalkenen Lacke von den Zungen, geuß es also darauf, daß es ein wenig darüber gehe, beschwere sie mit einem Stein, und hänge sie, wenn sie also drey Wochen gestanden, in den Rauch, aber nicht zu nahe über das Feuer, welches auch bey andern Fleisch zu beobachten; sie müssen steten Rauch und anfangs ein paar Tage von Wachholder-Ständen haben, und also in die drey Wochen hängen. Auf diese Weise räuchert man auch die Schinken, welche aber mehr Salz bedürffen, auch etliche Tage länger in der Lacke liegen, nicht weniger acht Tage länger in Rauch hängen müssen, als die Zungen. Etliche lassen die Däpfen- oder Kindes-Zungen nicht weken, sondern ziehen und dehnen sie so lange als möglich, legen sie hernach in eine Mulde, salzen sie ein, schwingen sie stark, und reiben das Salz aufs beste ein, ziehen sie wiederum, und schlagen sie bisweilen über den Tisch, dehnen sie hierauf abermal aus, so stark und so lange sie können, und lassen sie sodenn drey oder vier Tage in der Mulde im Salze liegen, unterdessen sieden sie rothe Rüben, machen sie rein, schälen und schneiden sie Scheibenweise, machen hierauf in einem Gefässe eine Lage solcher in Scheiben geschnittenen rothen Rüben, und auf diese eine Lage Zunge, denn wieder rothe Rüben, und wieder Zungen, und so fort, lassen sie also vierzehn Tage weken, und hängen sie hernach in den Rauch. Andere aber waschen die Zungen vorher wohl ab, salzen solche wohl, und lassen sie drey bis vier Tage im Salz-Wasser liegen, hernach nehmen sie die Zungen heraus, waschen Salz und Blut wohl davon ab, und legen sie in ein sauberes Geschirre. Lassen hierauf die Lacke aber laß mit Leimen und Ziegeln ein rundes oder Salz-Brühe in einem Kessel überm Feuer stehen, und schäumen sie von Anfang des Sudes so lange, bis sie keinen Schaum mehr giebt. Diese Brühe lassen sie kalt werden, und gießen sie wieder über die Zungen, daß sie vierzehn Ta-

ge darinnen liegen. Aus dieser werden sie endlich genommen, getrocknet, in die Feuer-Mauer oder Rauch-Kammer gehänget, und mit Wachholder-Reißig alle Morgen und Abend geräuchert. Die Spect-Seiten, ehe sie in den Rauch kommen, werden fein sauber ausgeloset, eine nach der andern auf ein langes Bret gelegt, und so lange mit Salz durchgerieben, bis dasselbe wohl eingetrochen. Nach diesem müssen sie auf einander in lange Mulden geschlichtet, und in diesem Lager etliche Tage gelassen, ferner in eine frische Mulde ausgeladen, die oberste zu unterst gelegt, mit frischem Salz von neuem besprenget, und von Wochen zu Wochen so tratetirt werden, so lange bis eine iegliche Spect-Seite durchsichtig wird. Die Knack-Würste muß man von Rechts wegen zweymal stopffen lassen, einmal wie sonst gewöhnlich, und den andern Tag wieder etwas nachgestopft, daß sie recht derb werden, denn sonst, wo sie nicht recht derb gestopft, bekommen sie Lücken. Man kan auch etwas Salpeter darunter nehmen, daß sie roth davon werden. Die Blut-Würste werden in die Reze, die andern Würste aber nur so frey hinstehenden. Die Gänse muß man erstlich brav fett mästen, hernach, wenn sie geschlachtet, einsalzen, einen Tag oder acht im Salze stehen lassen, hierauf dieselben in Leinwand nähen, in die Feuer-Mauer hängen, und darinnen etwa vierzehn Tage, nachdem viel oder wenig Rauch ist, hängen lassen, auch in Zeiten darnach sehen. Die Fische, die man räuchern will, muß man sauber aufmachen, und aus etlichen frischen Wassern auswaschen, daß sie nicht blutig sind, hernach legt man sie auf ein reines neu-gewaschenes Tuch, läße sie sein abtrocknen, und salzt sie inwendig, je länger sie bleiben sollen, je stärker ein, legt sie in ein Käßlein, und beschweret sie, nimmit sie nachgehends heraus, und räuchert sie mit lauter rauhem Holz. Man kan die Fische auch auf folgende Art räuchern: Nimm ein sieben oder acht Eimeriges Faß, nur von schlechten Tauben von weichem Holz abgebanden; unten darf es keinen Boden haben, denn es muß den Rauch fangen, oben aber eine halbe Spanne vor dem Ende des Faßes mache inwendig zwei Hölzer Kreuzweise an einander, die durch vier Löcher im Faße stecken, an diese hänge die Fische, die du räuchern wilt, laß auch vier einer starken Spannen lange Holzer, zween oder Finger breit übers Faß oben ausgehen, und hefte solche übers Creuze mit kleinen Nägeln im Faß an, darnach lege den obern Boden, der ein wenig kleiner, als sonst, zu richtet und gemacht seyn muß, ledig auf, und breite über den Boden, und einer Spannen lang über das Faß herunter ein grob leinen Tuch, welches den Rauch halte, daß er nicht ausgehe, und mache über das Tuch zween oder drey ledige Reiffe, daß sie das Tuch wohl hinein halten, vorhero Ziegeln ein rundes oder ein gutes Spanne hoch, und eines halben Ziegels breit, oben fein gleich, damit das Faß recht darauf stehen kan; das Mauerlein aber muß nicht um und um ganz

seyn, sondern an einem Ort eine Oeffnung haben, daß man daselbst vermodertes und faules Holz, Stämme, Laub &c. oder anders, so sehr rauchet, aber keine helle Flammen giebet, damit das Raß nicht brennend werde, hinein schieben könne. Auf dieses Räucherlein nun setze das Raß mit dem Ort, wo kein Boden ist, und halte mit dem Rauch so lange an, bis die Fische genug geräuchert sind. Zum Räuchern des Fleisches ist das Wachholder- und nächst diesem das Lantane-Reisig am besten, in Ermangelung deren aber thut das Eichen- und Buchene Holz, auch das Eichen-Laub, ingleichen das faule Holz gute Dienste. Ein anderes Räuchern ist, wo man nur einen Geruch in ein Zimmer machen will, davon siehe das gleich folgende.

Räucher-Kammer, s. Rauch-Kammer.

Räucher-Kerze, Räucher-Pulver, diese braucht man entweder bloß einen guten Geruch in einem Zimmer zu machen, oder auch zugleich der Gesundheit zu dienen. Dergleichen zu machen: Nimm des Gummi Benzoe und Inden-Weyrach von jedem eine halbe Unze, Bisam einen halben Scrupel, Ambra einen Scrupel, Zibeth zwey Gran, destillirt Rosen-Holz-Öel, Zimmer-Öel von beyden etliche Tropfen, Aloe-Holz, Nelken, von beyden ein Quentgen, vermische dieses mit einer Partie Peruvianischen Balsam, und mache Rauch-Kerzen. Auf eine andere Art: Nimm rothe frische Rosen vier Hände voll, präparirt Coriander sechs Loth, des wohlriechenden Gummi Elemi und Betenien anderthalb Loth, Mastix ein Loth, Lavendel ein halb Loth, Zucker vier Loth, mache dieses alles außer denen Rosen-Blättern zu Pulver, vermische es so lange unter Rosen-Blätter und Zucker, bis es wie ein Teig wird, und mache nach deinem Gefallen runde oder breite Zeltlein daraus. Diese geben einen sehr angenehmen Rauch, der nicht nur die Luft reiniget, sondern auch Gehirn, Herz und Lebens-Geist erquicket und stärcket. Noch andere wohlriechende Räucher-Kerzen zu machen: Nimm Storax liquida vier Loth, Storax calamita sechs Loth, Ladanum zwey Loth, mische darunter einen Theil Benzoe und Peruvianischen Balsams, mache sie mit gestossenen Weiden-Kohlen schwarz, damit sie auch glimmend davon werden, mische alles durch einander mit Brantwein und Gummi Tragant, daß es eine Consistenz bekomme, mache daraus einen Teig, rühr ihn und kneite ihn wohl durch, drücke solchen entweder in Formen, oder mache nach eigenem Gefallen Rauch-Kerzen daraus. Zu einem guten Rauch-Pulver nimm Weyrach, Atstein, weissen gestossenen Zucker, Lavendel-Blüthen, gestossene Wachholder-Beere, rothe Rosen-Blätter und Gummi Benzoe, sprengte alle diese gestossenen Species mit einigen wohlriechenden Oelen an, und räuchere damit das Zimmer auf einem Kohl-Feuer, es ist nicht allein überaus angenehm, sondern auch dem Haupt gar zuträglich. Man kan sonderlich zur Herbst-Zeit oder im Frühling, wenn man mit Flüßen oder Kopf-Schmerzen incommodirt

ist, die Zimmer damit austrüchern. Inzuleichen gestossenen Zimmt und Rösellein in ein wenig Rosen-Wasser und anderes wohlriechendes Fluidum gerhan, und über einem Kohl-Feuer anranchen lassen, machet in einem Zimmer einen höchst angenehmen Geruch.

Räude oder Krätze an den Thieren, ist ein bekannter unffätiger Gebrechen, welcher die Haut ganz schuppicht, roh, voller Krusten und Krusten machet, oder es sind kleine Geschwärtlein, welche die Haut durchnagen und beißen. Es ist dieses eine erbliche und ansteckende Krankheit, und wo man ein solches Pferd oder anderes Vieh nicht von der Weide oder aus dem Stall absondert, kan es alle andere damit anstecken, ja, wenn man ein Pferd nur mit einer Striegel, Wisch-Luch, Sattel oder Zaum anrühret, welche zu einem solchen unreinen Pferd sind gebraucht worden, erben solche diese Krankheit alsbald. Es ist aber die Räude zweyerley, nemlich die trockene, welche ganz keinen Eiter führet, und den obersten und äußersten Theil der Haut einnimmt, und von etlichen die schlechte und einfache Zittere oder Geschicht genennet wird. Die andere Räude ist dick und feucht, fast tief in die Haut hinein, und wird der rechte Grund geheissen. Die Räude entsteht von vielen und mancherley Feuchtigkeiten, welche ihre Natur erlicher massen verlassen, und sich mit einander vermischen haben, welches jederman aus des Krüdes Krusten, daraus fließenden Eiter, und dessen Farbe erkennen kan: Denn sie entspringet entweder aus dem verderbten und verbrannten Blut allein, oder aus einem solchen, so wiederum entweder mit der verbrannten gallmäßigen Feuchtigkeit, oder mit der nicht natürlichen Melancholischen, oder mit dem gefalkenen oder verbrannten Phlegmate vermischet ist, da bisweilen das Blut, bisweilen die Feuchtigkeit die Oberhand haben. Wey denen Pferden entspringet auch wohl die Räude daber, wenn man die Pferde heftig arbeiten und dabey Hunger leiden lässet, ingleichen dieselben nicht fleißig putzet und reiniget. Die Zeichen sind offenbar, zudem reiben sie sich darneben an die Wände, Mauren, Wäme, und wo sie hinkommen, sie kragen sich auch mit den Zähnen und Füßen an den Ort, wo sie es jucket und beißet; Denn der Grund nicht den ganzen Leib ein, absonderlich aber die Schenkel, Gelenke, Mähne und Schwanz. Wey allen Mänden soll man observiren, daß man zuvor innerliche Mittel brauche, welche den Leib und das Geblüt reinigen, und die Räude heraus reiben, ehe man sie schmirt, wenn sie wieder heit werden, muß man das Pferd wohl mit Laugen abwaschen. Vor allen Dingen soll man dem Pferd den Leib offen halten und Clystier gebrauchen, hernach folgenden Einuß geben: Rehydret Vitram Antimonii ein Quintlein, Saffran ein halb Quintlein, und ein Rosel Wein, lassets über Nacht stehen, des andern Morgens seihet es ab, und gießt es dem Pferd auf einmal ein; oder machet einen Einuß von anderthalb Quintgen Hepar Antimonii, ein halb Quintgen Saffran, ein Quintgen schwarze

schwarze Kieffwurk, Jalappa, Lerche-Schwam, Aloes, jedes zwey Quintzen, und einem Rosel Wein, mischet es unter einander, und gießets auf einmal ein. Man soll auch einem solchen Pferde die Hals-Adern, die Wern auf der Brust, in der Weichen, am hintern obern Schenkel, Kessel, Bug, Kegel, und sähe Wern schlagen, welche man befindet, daß sie nicht schadhaften Glied nützlich seyn. Scheere die Haare an dem Ort, wo die Näude ist, mit einem Scheer-Messer glatt hinweg, bis daß es blutet, wasche hernach das Pferd wohl mit Laugen, darinnen Mantwurk und Eberwurz gesotten worden, wenn trocken ist, so schmieret man es mit nachfolgender Salbe: Nehmet lebendigen Schwefel ein Pfund, Serpentin ein Viertel Pfund, Esig so viel genug ist zur Dicks einer Salbe, und mischet es unter einander. Oder nehmet ungewaschene Butter als zwey Käufe groß, und nachdem die Näude sich weit ausgebreitet hat; item, auß einer Feuer-Mauer Kus, Schwefel vor drey Groschen klein zerstoßen, denn vor drey Groschen Quecksilber, vor zwey Groschen Kupferwasser, vor zwey Grosche Maun, stößet alles klein, knetet es mit der Faust durch einander, thut es in einen Topf, und salbet den Ort damit, wenn er vorher mit einer Strieael wohl aufgekratzet, und mit unter einander gemengten Hünner-Mist und Esig rein ausgewaschen worden, drey oder vier Tage nach einander, doch daß er vor dem Schmiren allemal gewaschen werde. Sonsten wenn ein Pferd rändig am Kopffe ist, so nimmet man zwey Geyssen voll gute büchene Asche, und eine Hand voll ungelöschten Kalk, machet davon eine Lauge, läset sie zwey oder drey mal durchgießen, damit sie scharff werde; nimmet sodenn einen glazurten Topff, geußt zwey Mess-Kannen dieser Lauge darein, thut eine Hand voll Meinsfähen, eine Hand voll Mantwurk, und fünf oder sechs Lann-Zapffen darein, läset es wohl mit einander sieden, waschet das Pferd, wo es gründig ist, damit, bis daß es blutet, und wenn es wieder trocken worden, so nimmet man alt Schmeer, Mantwurk, gestoffenen Schwefel, und ein wenig Maun, stößets unter einander, so wird eine Salbe daraus, schmieret den Schaden wohl damit, das thut man über den andern oder dritten Tag einmal. So oft ihr aber schmieren wollt, so waschet es zuvor mit gemeldter Lauge. Ist ein Pferd rändig am Halße, so säpferet ihm, so weit es schabig und rändig ist, die Haare oder Nähne ab, und waschet mit vorgemeldeter Lauge den Linstat rein ab, und so bald es trocken wird, so schmieret es mit dieser Salbe: Nehmet zwey Loth Lohr-Del, zwey Loth Grünspan, zwey Loth Glätte, ein halb Pfund Rheinberger Schmeer, zwey Loth Quecksilber, zwey Loth Kupffer-Rauch, zwey Loth gestoffenen Schwefel, vier Loth Armenischen Volumen, stößet diese Stücke wohl durch einander, damit das Quecksilber in dem Schmeer zerdrödet werde, und schmieret es am schadhafftē Ort, haltet ein heiß Mantwurk, Hünnerwurz, siedet solche mit ein Eisen dagesen, und treibet es wohl hinein; über ander, darzu thut Hünner-Mist, und laisset es drey Tage waschers wieder ab, und schmirets drey Tage und Nächte sieben, seiget es durch ein wieder, bis es heil wird. Wenn ein Pferd am

Schwam rändig oder schäbig ist, so schläget ihn die Ader an der Niebe des Schwanses, laßers wohl bluten, und thut in obgemeldte Lauge vier oder fünf Loth Vitriol, waschet den Schwans rein damit, und schmirets mit der iertgemeldten Salbe bey einer Blut. Wenn ein Pferd rändig an den Füßen ist, so nehmet weissen Weyrrauch und Salpeter, siedet solche in Wein, und lähet ihm die Schenkel damit, und wenn es sehr offen ist, so streuet Canari-Zucker u. gerührverte Lorbeer darein, als welches heilet und wohl trocknet; einem solchen Pferd soll man die Beine trocken halten, und es in kein Wasser oder feuchten Ort gehen lassen. Wenn die Füße tropfen oder rinnen, so trocknet sie mit einem Tuch ab, und salbet das Noß mit Grünspan, Schwefel und Vitriol klein gepulvert und mit Honig vermischet, salbet die Näude damit, und darnach, wenn die Näude trocken worden, nehmet Serpentin, und mischet ihn mit Schwefel, und salbet es wohl. Wenn aber einem Pferd zu Winters-Zeit die Füße offen sind, oder das Sännee-Wasser selbige ausgebissen hat, so nehmet Speck, laisset denselben zergehen, thut die Grieben davon, und hingegen klein gehackte Benedische Seiffe darunter, rührets bey dem Feuer wohl durch einander, bis es zu einer Salben wird, schmieret dem Pferde die Füße damit, so kan sich der Roth und das Sännee-Wasser nicht so bald darein legen. Die Wart und Plezge derer rändigen Pferde betreffend, soll der Stall im Sommer trocken und mittelmäßig kühl, im Winter aber warm seyn. Ins Futter soll man wöchentlich ein Loth Antimonii crudi geben, der Tranc aber soll Fließ-Wasser seyn, darinnen Lerchen-Schwamm, Mantwurk und Hollunder-Rinden gesotten worden. Wider die Näude des Rindviehes nehmet alt Schmeer, schmelzet es und gießet es auf Wasser; hernach nehmet Lorbeer, Teuffelödrack, gelben Schwefel und Kupffer-Rauch, dieses alles menget unter einander, laisset es kochen, und schmiret das Vieh darmit warm ab, jedoch daß es in einem warmen Stalle bleibe. Etliche waschen und reiben die Näude mit des Viehes eigenem Harn, darein sie vorher alte Butter geworffen haben. Item, man brauchet auch wohl insgemein wider die Kräge des Rindviehes und der Kälber das mit Bier-Träbern abgesetzene Wasser zum Abwaschen. Oder man nimmet auch Lann-Zapffen, siedet sie in Wasser, und waschet sie also reine damit ab. Wenn ein Schaaf rändig ist, so reibet es sich oft an Stein und Holz, und wenn es an dem selben Ort mit dem Maul naschet, und die Wolle anszucht, so hat es gewis die Näude, oder wird sie doch bald bekommen; wo man denn mit der Schmiere nicht vorkommt, so wird es über den ganzen Leib rändig; derowegen, da ein Schaaf rändig oder schäbig ist, so scheeret die Wolle ab, so ist dieselbe Wolle gegen der andern rötzlich; alsdenn nehmet Winter-Grün und Römische Erbsen, Mantwurk, Hünnerwurz, siedet solche mit ein ander, darzu thut Hünner-Mist, und laisset es drey Tage und Nächte sieben, seiget es durch ein Tuch; nehmet denn noch Quecksilber, todtes

solches

solches mit Schmeer in einem Becken, darzu nehmet alt Schmeer und Vech nach Anzahl der Schaaf, grünen Schwefel, Flachs-Agen, Kupferwasser, iegliches gleich viel, alles klein zusammen gestossen, und in einem Kessel wohl durch einander geröhret, und auffieden lassen; darnach giesset es in ein Gefäß, und wo das Schaaf rändig ist, die Wolle von einander getheilet, und darauf geschmieret. Und dieses soll an einem absonderlichen Ort geschehen, auch dergleichen Schaaf besonders in einem Stall und in einer eigenen Heerde gehalten werden. Ingleichen ist auch das Wasser, das man in den hohlen Buch-Bäumen findet, darzu gar dienlich, wie es denn auch andere Rändigkeit der Pferde und Ochsen sehr wohl curiret. Wer die dürre Näude nehmet alte Birckene Rinde, brennet sie zu Asche, machet eine Lauge daraus, und waschet die Schaaf damit. Sonsten ist wohl das beste Mittel, daß, wenn man eine Rändigkeit an den Schaafen mercket, man solche mit einander verkauffe: Denn es ist eine sehr ansteckende Geuche, nach dem bekannnten Sprichwort: Ein rändig Schaaf macht die andern alle rändig; und man schmire sie auch wie man will, so hat es doch seinen Bestand, und sterben sie gemeiniglich auswärts im Frühling. Jedoch kan sichs auch wohl zutrauen, wenn nasse Sommer und Herbst sind, daß sie von den nassen Wänden der Schaaf-Ställe unrein am Leibe werde; wovon sie auch wohl im Herbst gar erkranken und dahin sterben, da gebet ihnen nur viel Salz zu fressen, das bringet sie bald wieder zurechte. Oder nehmet Langwurzel, das Kraut Ruz u. Wermut, dürret es unter einander, und stoffet es klein, thut es denn unter das Salz, und menget es wohl, so ist es den Schaafen ein Praeferativ vor die Nänden. Bisweilen bekommen die Schaaf gründichte Nändler, wenn sie nemlich von den Kräutern fressen, worauf der Mehlthau gefallen ist: Da nimmet man Tzop und Salz gleich schwer, zerstoffet und menget beides unter einander, und reibet ihnen den Mund, die Lippen und den Gaumen im Halse damit, so vergehet es. Die Hunde bekommen gleichfalls die Näude. Es ist aber solche viererley, die kleine rothe Näude, davon denen Hunden die Füße geschwellen; die grosse Näude einer Hand breit; die gemeine Näude, und denn die schwarze Näude, die das Haar ausfallen machet. Unter diesen allen ist die rothe die ärgste und die beschwerlichste zu heilen, denn sie kommet von Kälte, welche die Hunde im Winter vom Wasser oder von feuchten Orten, da sie liegen, wenn sie naß werden, und sich nicht wieder trocknen können, bekommen, oder sie kriegen solche von Hunds-Blute oder andern, so sie davon fressen, denn solches erhitset ihnen den Leib. Solche Näude wird folgendergestalt vertrieben: Erstlich purgiret den Hund, und schlaet ihm des Morgens darauf eine Ader zwischen denen Kniescheiben und denen Schienbeinen, laffet auf zwey Unzen Blut heraus, und schmiret ihn mit folgender Salbe: Nehmet Ruz-Del ein Pfund, Wachholder-Del ein halb Pfund, Schnezet ein Pfund, gemeines Honig ein

Pfund, Ezig ein halb Pfund, alles unter einander und auf die Helffte eingestotten, denn Vech und Harz ein halb Pfund, Wachs sechs Loth, alles unter einander zergehen lassen, mit einem Stecken wohl geröhret, und wenn es wohl zergangen ist, von dem Feuer weggenommen, und folgendes Pulver hinein gethan: Schwefel ein halb Pfund, Vitriolum roccatum fünf Achtel-Pfund, Grünspan zwey Unzen, stoffet und röhret es unter einander bis es erkaltet. Diese Salbe ist zu allen Nänden gut. Ehe die Salbe gebraucht wird, so waschet die Hunde erst mit Wasser und Salz, und reiniget ihnen die Haut wohl, schmieret hernach ihnen die Salbe bey einem Feuer wohl ein, und laffet sie eine Stunde wohl schwitzen, gebet ihnen aber darbey wohl zu trinken. Nachmals machet ihnen gute Suppen von Schaafs-Gleich gestotten, und werffet Schwefel und bisige Kräuter darein, damit ihnen der Leib wiederum erhiket werde, dieses thut acht Tage nach einander. Die Näude kommet allen Hunden von Natur oder Art, oder auch vom Alter her, welche also mag geheilet werden: Reisset den Hunden alle Haare um die Näude herum aus, und schmiret sie mit Laugen, Ezig und Salz wohl, bis daß die Näude schweißet: Nehmet hernach Unguentum enuleatum von Mantwurzel ein Viertel-Pfund, Ruz-Del ein Pfund, Vech ein halb Pfund, Wachholder-Del ein halb Pfund, Rhen-Ruz ein Viertel-Pfund, Schwefel ein Viertel-Pfund, grünen Vitriol ein Viertel-Pfund, Gold-Schaum zwey Unzen, Maun drey Unzen, Bleiweiß zwey Unzen, und Grünspan zwey Unzen, zerstoffet alles klein, und siedet es mit einem halben Höffel Ezig ein. Dieses ist eine sehr gute Salbe zu obbemeldter Näude. Die gemeine Näude kommet davon her, daß die Hunde nicht rein Wasser und zu rechter Zeit zu trinken haben, oder daß sie in unreinen Orten, als in Gassen, Ställen, oder sonst bey andern Rüdianen Hunden gelegen, oder kommet auch von Kälte her, welche man folgendergestalt heilen kan: Nehmet zwey Hände voll wilden Krefzig, zwey Hände voll Maunkraut, die Wurzel von Roerbe Lad, zwey Hände voll, Gold-Wurz zwey Pfund, siedet sie in Ezig und Laugen wohl, thut darzu zwey Pfund Seiffe, schmiret die Hunde fünf Tage damit, so werden sie sich säubern.

Näumen, heisset im Wein-Bau, wenn man das Erdreich um den Weinstock mit der Hacke bis an die Chau-Wurzeln aufröhret, und zugleich die obersten Wasser-Wurzeln abreisset, damit die Pfeil-Wurzel sich desto tieffer strecken und besser stärken möge. Dieses zu verstehen, muß man wissen, daß ein Weinstock dreierley Wurzeln hat, nemlich eine gerad hinab steigende, welche daher die Pfeil-Wurzel genennet wird; die Chau-Wurzeln wachsen zur Seiten hinaus, und zwar so tief als obngefähr der Chau eindringen kan; und denn die Wasser-Wurzeln, welche zwar auch auf den Seiten, aber ganz oben an der Fläche des Erdreichs auswachsen: Diese Arbeit geschiehet insgemein bey uns im April, wenn es hüßlich ausgewintert, und nicht mehr Kälte und Froste zu besorgen, auch ehe die Augen

Räugen oder Balmen ausgehen. Sonstien geschieht das Räumen und Beschneiden bisweilen, wenn es die Zeit leiden will, nemlich, wenn zeitig gelinde Wetter einfällt, gleich zu Anfang des Frühlings mit einander; jedoch bisweilen beschneidet man die Neben, wenn es noch sehr kalt ist, und wenn man den ganzen Berg beschneitten hat, so räumet man sodenn mit der Hacke unten zu den Stöcken, und schneidet die übrigen Wurzeln ab. Wo man vor Winters gedecklet, da muß Räumen und Schnitt auch zugleich geschehen, sonderlich wenn der Saft allbereit ins Holz getreten. Ein Räucher aber muß sich wohl vorsehen, wenn er räucher, sonderlich in niedrigen Orten, da es junges Holz hat, daß er dasselbige nicht offen stehen lasse, sondern wiederum zuscharre, um der künftigen Mayen-Frost willen, damit es nicht erfriere. Hieher gehört auch noch das Aufreissen über und über, wenn man nemlich bey dem Räumen um die Stöcke zugleich auch den lebigen Platz zwischen den Stöcken, und also den Weinberg über und über mit der Hacke aufreisset. Sothanes Aufreissen gilt vor eine Hacke, und ist die erste Arbeit ins Erdreich.

Räupgen, siehe Chenellen.

Räutern, nennet man, wenn das abgefeuerte und überfeuerte Gertraide durch das grosse und kleine Mehren-Sieb durchgerittelt, und von der annoch zurück gebliebenen Spreu rein gemacht wird.

Raff, Reckel, Reckling, ist ein grosser Fisch, welcher entweder an der Luft getrocknet oder geräuchert und aufgespalten, wie der trockene Lachs aus Norwegen nach Deutschland gebracht wird. Einige halten ihn vor einen geräucherten Stör. Er wird sonderlich in den See-Städten nach der Mahlzeit zum Trunk klein geschnitten aufgesetzt, ist aber wohl hart zum verdauen. Es ist sonst ein ungeschickter und ungelenccker Fisch bey seiner Grösse. Und eben daher mag es kommen, daß man einen ungeschickten grossen Menschen einen Reckel unter gemeinen Leuten nennet.

Raffal, ist ein in Scheiben geschnittenes, gewürztes, zusammen gerolltes, und mit Bindfaden gebundenes Rindfleisch, welches in einem verkleibten Topf mit guten Kräutern eine Zeitlang dämpfen muß: Man schneidet verbes Rindfleisch scheidlich, und zwar so breit als man machen kan, bestreuet selbiges mit allerhand Gewürze, nemlich Muscaten-Blüthen, Cardamomen, Ingber, Citron-Schalen, etwas geriebener Semmel; darzu thut man auch Nieren-Stollen, rollet solches hernach zusammen, bindet es mit Bindfaden, und machet dessen so viel als man gebraucht. Hierauf werden die zusammen gerollten Stücke in einen Topf gestreckt, Wein und Wasser darauf gegossen; Sals, ein paar ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeer-Blätter, Thymian und Rosmarin dazu geworffen, oben eine Stärke darauf geleeget, und selbige mit Teig und Papier feste zuackleibet. Hierauf setzet man den Topf, aber nicht gar zu sehr, in die Kohlen, und läset es sechs Stunden lang also stehen; jedoch muß es be-

ständig dämpfen. Wenn es einmal im Sud ist, so darff man nur glühende Asche zulegen. Nach ausgehaltenen sechs Stunden setzet man es vom Feuer, damit es erkalte, und kan es alsdenn warm, oder, wie es gebräuchlicher, nur kalt verpfeiset werden.

Raffinat, heißt man allen Poudre-Zucker oder Mascowade, wenn sie ins reine gebracht, geläutert, und Hut-Zucker daraus gemacht worden; diejenigen aber, die damit umzugehen besondern Bescheid wissen, nennet man Raffineurs. Die Arbeit nun, den Zucker zu raffinieren, oder zu läutern, bestehet meist darinnen, daß von Wasser und ungelöschten Kalch eine Lauge zubereitet wird, in dieser setzet man den Zucker, schäumet ihn abe, und giesset ihn in feinerne Formen. Solche Raffinerien findet man viele in Frankreich, Engeland, Holland, Hamburg etc. wiewohl auch die Zuckerbecker ebenfals damit umzugehen wissen.

Raffle, ist eine Französische Invention von einem sehr nützlichen Fisch-Garne, welches alles mit sich nimmet, worauf es nur fällt, und dahero den Nahmen Raffle erhalten. Es kommt dieses Garn eben eine solche Rundung, wie die Louve oder das Wasser-Garn, wie solches Tab. XIV fig. 1 bey denen Buchstaben F G und e b zu sehen. Ist der Koffer nun nach der daselbst befindlichen Anweisung fertig, so muß man kleine Stecken von weichem und sich biegenderm Holze, von solcher Länge, wie es die Weite des Koffers erfordert, haben, und dieselben als Fas-Neiffe um das Garn biegen und fest anbinden, davon der eine bey dem Eingange b G an der Reihe und demjenigen Ort, wo die Doppel-Maschen gemacht, zwey in die Mitte und einer an das andere Ende F e kömmt. Die Eingänge im Wasser offen zu halten, geschieht mit vier Bindfäden; denn wenn die Eingänge an den Enden I L vier und zwanzig Maschen in der Rundung haben, so werden sie in vier Theile getheilet, damit sechs Maschen auf einen Theil kommen. Hierauf bindet man in der Mitte der ersten Maschen einen Faden an, worzu noch eine Reihe Maschen eines Solls weit kan gestricket werden, jedoch ist zu merken, daß diese Reihe einzig und alleine nur fünf Maschen haben soll. Nach diesem schneidet man den Faden wieder ab, und bindet ihn eben auch an die ersten Maschen dieser lest-gestrickten Reihe. In der letzten, so gleich auf diese Reihe folget, sollen nur drey Maschen, und durch dieselben ein Bindfaden gezogen seyn, daran sich diese drey Maschen auf- und ziehen können, welchen Bindfaden man denn etwas geraumlich zusammen binden kan. Wie nun dieses Theil gemacht, so müssen auch die drey andern seyn, und wenn alle viere besammen, so läset man die zwey Neiffe F G von zwey Personen, die den Koffer auf beyden Seiten zugleich anziehen müssen, halten, darauf bindet man die vier Bindfäden, jeden gleich weit von einander, an den gleich gegenüber stehenden Neiff, damit diese zwey Eingänge allezeit ganz straff und stark ausgespannt, und die Öffnung eines

Oeconomisch. Lexic. II Th.

Schubst

Schubes weit seyn könne. Die Deffnung K soll einen Bindfaden haben, daß man solche auf- und zuziehen kan. Nach diesem nimmt man einen langen starken doppelten Bindfaden von K bis Z und P, welchen man um die andern Bindfäden herum legen muß, auf daß, wenn man die Kaffe aus dem Wasser ziehen will, solche nur an dem starken Bindfaden, welcher im Aufheben die andern alle verschliesset, damit nichts heraus springe, könne erariffen werden. Wenn nun also die ganze Rundung oder der Koffer der Kaffe fertig, so werden die Flügel auf diese Manier daran gemacht. Man nimmt nemlich einen gezwirnten Strick, etwa kleinen Fingers dick, welchen man unten an das Garn a g o h k nehret; oder aber man ziehet diesen Strick durch drey oder vier Maschen hindurch, und machet zween Knoten an den Strick, darauf wieder drey Maschen, und abermals zween Knoten, welches bis wieder zum a continuiert. Wenn dieses geschehen, so sollen drey bis vier Stricklein Bley an dem Bindfaden angehängt werden; nach Anbind- und Festmachung des Strickes aber an das Garn, nimmt man etliche viereckigte Stücke Pantoffel-Holz oder andere Fleis, ein jedes von drey bis vier Zoll groß, und eines Zolls dicke, welche in der Mitte durchlöcheret seyn müssen, damit sie an einen andern besondern Strick von sechs zu sechs oder von neun zu neun Zoll weit können angehängt werden. Ueber diß wird das Garn oben her eben auch, wie das andere unten her gehend, doch also, damit von besagtem Strick unten und oben ein Trumm von drey bis vier Schuh lang herab hänge, als woran die Stangen, wenn die Kaffe soll gerichtet werden, zu binden sind. Diese Stangen, deren man fünf bis sechs haben muß, sollen gerade, stark, unten bey dem dicken Theil zugespitzt, und nach der Dicke des Orts acht bis zehen Schuh lang seyn. Es muß auch alles Schiff und Gras an demjenigen Ort, wo man die Kaffe richten will, abgesehritten werden, damit man das Garn ohne Hinderung richten könne. Nach diesem nimmt man eine von denen Stangen, und bindet die Flügel des gedachten Garnes daran, und zwar das untere Theil, woran die Bley-Klöser hängen, an das dickere Theil der Stange, das Seil aber, woran das Pantoffel-Holz an das dünnere Theil, und zwar so weit von einander, als der Fluß tief seyn mag. Wenn nun die Stangen nach einander an das Garn angebunden worden, so giebt man ein Ende von einem andern Seil dem andern Gehülffen, so jenß itz des Ufers stehen muß, (zumal wenn man keinen Rahn hat, die Garn-Flügel hinder zu führen,) welcher das Garn ebenfalls an eine Stange fest anbinden, und die Stange ganz zu allernächst an dem Ufer bey A mit dem dicken zugespitzten Theil in des Wassers Grund, die andere Stange aber gerade gegenüber bey B einschlagen muß. Ferner wisset der eine das Ende von seinem Seil wieder herüber, und der andere muß den Garn-Flügel K Y, wie bey dem ersten geschehen, zurück werffen, darauf beyde mit denen Stangen das Garn wohl anziehen, und ein ieder seine

Stange an dem Ufer stark und fest einschlagen soll. So nun das Garn gespannt, so muß man das Ende P von dem verborgenen Bindfaden Q P bey sich behalten, und denselben wohl unter dem Wasser verbergen, daß er nicht könne gesehen werden. Hierauf nimmt man eine Stange, so an dem einen Ende eine Zwiessel oder Gabel hat, und breitet das zuvor abgesehrittene Gras allerwegen auf dem Garne aus, damit es nicht gesehen, und die Fische auch bey heissem Sonnen-Schein einen schattigten Ort finden möchten. Dieses Garn bleibt also gerichtet zwey bis drey Nächte in dem Wasser stehen, da sich denn, wenn anders Fische in selbiger Gegend, eine grosse Menge darinnen wird gefangen haben; wenn man es nun aus dem Wasser heben will, so muß man an jedes Ende der Garn-Flügel ein Seil anbinden, und also nach und nach anziehen, dennoch aber den Bindfaden Q P fest halten, damit die eingeschlossene Fische nicht wieder heraus kommen mögen: Denn dieser Bindfaden ist bloß wegen der Fisch: Diebe erfunden, daß wenn solche die Kaffe heraus ziehen, in Meinung, die gefangene Fische zu erwischen, dieses Bindfadens aber nicht gewahr werden, so ziehen sie zwar die Kaffe heraus, die Fische aber sind ihnen entwischt.

Ragout, ist eine aus gewissem Fleisch mit Gewürks, Austern, Sardellen, Citronen, Oliven, Fruites, Morcheln, Capern, grünen Erbsen, Krebsen, Stach-Schwämmen, Champignons, Selerie, Peterfilien-Wurzeln und dergleichen Dingen gekochte gute Brähe, die hernach an andere Essen gegossen wird, sie desto wohlgeschmackter zu machen. Wie dergleichen z. E. von Capaunen, Enten, Gänfen, Hünern und andern Fleisch aufs beste zuzurichten, solches findet man bey der Erklärung eines jeden von diesen Stücken insbesondere beschriben.

Ragout perdu, bestehet aus folgender Zurichtung: Man füllet z. E. Lerchen oder andere kleine Vogel mit einer zarten Farce, darunter ein Ragout von Artischocken-Hoden, Morcheln u. s. f. gethan, steckt diese in ausgeholte Semmeln, und läset sie also im Back-Ofen ein wenig backen.

Rahn, nennet man den Rand oder die Einfassung um ein und anderes Hausgeräthe, dergleichen die Spiegel, Schilderrenen u. s. f. welche auf das zierlichste von Gold, Silber, Messing, Stahl, Glas, Holz und dergleichen, bald rund oder oval, bald vier- oder vieleckigt, bald platt oder erhaben, u. mit allerley zarten Gliedern zusammen gesetzt, bald glatt oder eingeleget, und mit ungezähliger Veränderung angegeben werden können. Wenn dergleichen aus unterschiedenen Gliedern einer Ordnung bestehen sollen, so werden diese aus dem obersten Theil des Gebäckes, nemlich aus dem Kraus genommen, daher solche Rahmen auch den Französischen Rahmen *Corniche* bekommen.

Rahn, heist man auch den aus vier geschnitten Leisten oder starken Holzern bestehenden viereckigten Umfang, worein man etwas straff anziehen und stark ausspannen kan, dergleichen die

die Tuch-Rahmen, die, welche die Pergamenten-
bränden, die Fenster-Rahmen, die Reh-Rah-
men u. s. f.

**Rahm, Raam, Milch-Rahm, Rohm, Tzie-
del, Sahne, Schmant,** ist der beste und fetteste
Theil von der Milch, welcher, nachdem die frisch
gemolkene Milch durchgeseiht, und in die da-
zu bestimmte flache und weite Gefässe, Aesche
oder Fäßelein gegossen worden, sich oben aufse-
het, nachgehends mit dem Rahm-Löffel abge-
nommen, oder nach abgelassener Milch aus dem
Gefässe heraus geschöpffet, in den Rahm-Topf
oder Rahm-Ständer gethan, und, wenn dessen
genug vorhanden, in den Rahm-Sack geschüt-
tet, durch denselben in das Butter-Sag gezwän-
get, und also darinnen zu Butter gerührt oder
gestossen wird. Siehe das Wort Käse. Je
frischer der Rahm, je besser wird die Butter.
Wenn man von der Milch den Rahm nicht ab-
nimmt, so können sehr gute Käse davon gemacht
werden, welche man Süsse-Milchs-Käse nen-
net. Die Nürnberger heissen den frischen Rahm
Kern, und den sauren, welchen sie daselbst
Kannen- oder Raagweise verkaufen, und zu
allerhand Suppen und Brühen gebrauchen,
Milch-Rahm. Der frische Rahm oder Sah-
ne wird ausser der Butter auch zu vielerley
Essen und Gebäckenen gebraucht, insonder-
heit aber der sehr delicate Chocolaten-Rahm
folgendergestalt davon zubereitet: Man
nimmt nemlich eine Kanne Rahm und Milch
unter einander, von zweyen frischen Eiern
die Dottern, und einen Löffel voll Zucker, ver-
mengt es unter einander, und läset es zusam-
men sieden, rühret es aber fleißig um; nach-
gehends thut man geriebene Chocolate hin-
ein, so viel als nöthig seyn mag, ihm den Ge-
schmack und die Farbe davon zuwege zu bringen,
läset es ein wenig zusammen wieder aufwal-
len, treibet es durch ein hártes Sieb, und trä-
get es kalt auf. Einen Milch-Rahm auf En-
gelische Art zuzurichten, nimmt man zwey
Eier-Dottern, acht Loth Zucker, vier Loth Ei-
tronen- und eingemachte Pomeranzen-Schal-
en, und zehen Loth gestossene Pistacien, thut
dieses unter einander in eine Kanne Milch,
darunter etwas Rahm gemengt, läset es ent-
weder auf einer Schüssel über dem Kohl-Feuer,
oder sonst bey gelindem Feuer mit einander kochen,
und rühret es mit einem Löffel oder
Rühr-Kellen fein um, damit es sich nicht un-
ten anhänge. Wenn es gekocht, schüttet
man etwas von Rosen- oder Pomeranzen-
Blüth-Wasser daryn, und trägt es auf; man
kann es auch vorher mit gestossenem Zimmet
ein wenig bestreuen.

Rahmen, heisset, wenn der Wind-Hund ein-
nen Hafen einholet, und nöthiget, daß er sich
wenden muß.

Rahm-Löffel, ist ein grosser eiserner und
verzinnter Löffel, womit die Sahne oder der
Rahm von der Milch in denen Milch-Aeschen
oder Milch-Fäßelein abgenommen oder abge-
schöpffet wird.

Rahm-Sack, ist ein dreyeckiger Sack von
dünnem Leinwand, in welchen der gesammelte

Rahm geschüttet, und durch denselben in das
Butter-Sag gezwänget wird, damit alle in dem
Rahm befindliche Unreinigkeit zurücke bleiben
möge.

Rahm-Ständer, ist ein hölzernes Gefässe,
darinnen der von der Milch abgenommene
Rahm zum Butterern gesammelt zu werden
pflaget.

Rahm-Topff, ist ein grosses töpfernes Ge-
fässe, welches in Ermangelung eines hölzernen
Rahm-Ständers zu gleichem Gebrauch bestim-
met ist.

Raiger, siehe Reiger.

Rain, Raining, Reen, Rein, heisset im
Feld-Bau ein schmaler zwischen zweyen Aekern
befindlicher Strich Landes, welcher ungepflü-
get liegen bleibet, und sowohl vor ein Mahl,
als zur Gräseren dienet. Die Raine werden
also gemeinlich im Felde zu natürlichen Un-
ter-Marken genommen, und die Güter durch
dieselben unterschieden; deshalb gebraucht
man das Wort *Urrainen* vor *Angrenzen*.
Sie sind an manchen Orten gerheilet, da nem-
lich ein jeglicher Feld-Nachbar seinen Rain, es
sey zur rechten oder linken, nach der Gewohn-
heit und dem Herbringen eines jeden Orts be-
setzet, und solchen einig und allein mit der Grä-
seren und sonst zu nutzen und zu gebrauchen
hat; an manchen Orten aber sind sie nicht ge-
theilet, sondern werden von demjenigen abge-
graset, der zum ersten darauf kömmt, welches
aber vor den Eigenthümer und Besitzer des Fel-
des, zu welchem der Rain eigentlich gehören
solte, eine sehr verdriessliche Sache ist. Einen
Rain abzujaden oder abzupflügen, und zu sei-
nem Acker zu schlagen, ist verboten, und wird
derjenige, der solches thut, ein Erbe-Dieb ge-
nennet.

Rain-Weide, siehe Rhein-Weide.

Raisin Suisse, der Schweizer oder geschtecke
Wein ist eine Art eines Wein-Gewässes, wel-
ches ganz bunte Trauben hat, indem die eine
Hälfte blank, die andere Helffte roth, oder un-
ter den Beeren hin und her die eine blank, die
andere roth ist.

Rallus Italorum, ein Italiänischer Wasser-
Vogel, vom Geschlechte der Blässlinge, groß
wie ein Wasser-Huhn, schwarz und an einigen
Orten etwas weiß. Sein Fett zertheilet.

Rahme, Rammel, Zoze, heisset ein Rüst-
zeug, da entweder zwischen zweyen neben ein-
ander aufgerichteten Hölzern ein schwerer
hölzerner und mit Eisen beschlaener Block,
theils durch Menschen, theils mit Pferden auf-
gezogen, und mit einem Fall wieder nieder ge-
lassen wird, grosse Pfähle, sonderlich im Wasser
damit einzuschlagen; oder man hat auch Hand-
Rammeln, dergleichen sich die Pfasterer oder
Steinsezer zu Feststossung des Pfasters bedie-
nen, welche oben mit zweyen Handgriffen ver-
sehen, unten am Fuß aber mit Eisen beschlaener
sind. Der Reich-Gräber Hand-Rammeln be-
stehen in einem runden ziemlich starken hölzernen
Kloge, der die Gestalt eines abgeschnittene-
nen Kegels hat, und mit einem etwas mehr als
außerhalb Elen langen Stiel versehen ist, wo-
mit

mit sie die von Erden angeschüttete Dämme feste zu rammeln oder zu stossen pflegen. Sowohl von diesen lekten, als auch denen ersten, findet man unterschiedene Arten auf mancherley Fäße gerichtet in Leopolds Theatro Hydrotechnicarum S. 174 seqq.

Kammeln, wird von den Hasen gesagt, und bedeutet eben so viel als das Brunsten bey denen Hirschen. Das Kammeln der Hasen geschieht im Merzen, auch wohl, nach dem das Wetter gelinde ist, im Februario.

Kammier, siehe Hasen.

Kampfen, Kamferen, siehe Wald-Knoblauch.

Kant-Korn, heisset ein Gewächs, welches die Schweine inwendig am Maule oben am Gaumen in der dritten Staffel bekommen, und einer weissen Erbse oder runden Blatter gleich siehet. Es ist dieses ein gefährlicher Zustand, der ihnen um die Erdre-Zeit, wenn grosse Hitze einfällt, zustoßt, gestalten gar leichtlich von einem mit dieser Krankheit befallenen Schweine eine ganze Heerde angesteckt werden kan. Es wird aber das Kant-Korn denen Schweinen also genommen: Man leget sie nieder auf die Erde, stecket ihnen einen Brigel oder Knittel nach der Oyer ins Maul, damit sie es geoffnet müssen; hierauf schneidet man mit einem scharffen und spizigen Messer rings herum in das weisse Gewächs ins Fleisch, und gräbet es aus. In dieses Loch streuet man nachgehends klein gestossenen Inaber und Dien-Rus, und leget ihnen taube Messeln in das Geträncke. Man sperret sie auch in einen eigenen Stall absonderlich, und wartet ihrer mit gutem Geträncke, so wird es sich nach und nach bessern.

Kant-Korn, also wird auch an einigen Orten die Korn-Mutter oder das Mutter-Korn genennet. Siehe Mutter-Korn.

Kant, ist ein schmaler Streif Landes an einer Wiese oder Holzung, so gemeinlich zur Gräseren genuset, und mit der Sichel abgegraset wird. Bey Vermietung der Wiesen-Känder soll man eine gewisse Breite von drey bis höchstens vier Fußten bestimmen, damit die Nieth-Leute wissen, wie weit sie mit ihrer Sichel kommen dürfen, und nicht zu weit in die Wiesen hinein graben mözen.

Kant, heisset nicht nur der Ausschnitt oder der obere Theil eines ganzen Brotes, der oben zum erstenmal davon abgeschnitten wird; sondern man hat auch Zweifels ohne daher von der Kinde Gelegenheit genommen, daß man von einem zur Saat zugerichteten Acker, wenn dieser oben durch starkes anhaltendes Regen-Wasser hart geworden, zu sagen pflegt; Er hat einen Kant bekommen. Dergleichen Acker muß vorher, ehe darauf gesäet wird, etwas aufgeegert werden, sonst fällt der Saame zusammen, und springer so gerne in die Furchen.

Kant-Äpfel, siehe Passions-Blume.

Ranunculen oder Zahnen-Fuß, sind Blumen, welche ihren Farben und äußerlichem Ansehen nach allerdings mit unter die schönsten zu rechnen, ob sie schon gleich denen Tulipanen

keinen Geruch von sich geben. Theils sind einfach, theils aber gefüllt, welche letztere vor denen andern billig den Vorzug haben. Die gemeinen haben meistens theils zersetzte dicke und lange, die andern aber knollichte, aus vielen Warken und Knoten wie eine Wein-Traube zusammen gesetzte Wurzeln; sie sind auch dem Kraut nach unterschieden, deren etliches Ranunculenformig ist, ein anderes mit dem Beatrix, wieder ein anders mit den Peterillen-Blättern eine Gleichheit hat. Die Blumen sind an der Farbe entweder Gold-gelb oder Citronen-Farb, ganz weiß oder licht-roth, Meinig-Farbe oder auch Bint-roth, von denen weissen sind die einfachen Blumen, wenn sie sich recht aufgethan, rings um den Rand herum Purpur-Farb eingefasset; Ueber diese findet man auch schattirte Arten, sowohl gelb- und roth-gefarbte, in gleichen bleichgelbe mit rothen Adern durchzogen, nicht weniger auch doppelt gefüllte, da eine Blume aus der andern wächst. Wenn die Ranunculen verblühet, folget auf die Blume ein länglichter schwarzer Knopf, welcher mit kleinen länglichten, flachen und roth-färbigen Saamen angefüllt ist. Sie wollen alle einerley Erdreich haben, welches folgendergehalt zugerichtet wird: Man nimmet alte Holz-Weiden oder Sägespäñ-Erde, vermenget solche mit alter verfaulten Mist-Erde, Bach-Sand, und ein wenig Erde, wie die Maulwürffe auswerffen, und menget solches alles durch einander; wenn man es haben kan, thut man auch alten verfaulten Menschen-Koth darunter, und siebet es alles aus, füllet die Gefäße damit, pflanzet die Ranunculen im Januario gegen den vollen Mond, allemal drey tragende Wurzeln, nachdem sie vorher einen halben Tag eingeweicht sind, drey Zoll tief in gedachte Erden in Topffe, und begießet sie mit laulichem Wasser ein wenig, und stellet sie in ein lufftiges jedoch warmes Gemach bey andern Gewächsen, aber ja nicht zu nahe zu den Anemonen, bis in den Frühling, da man sie wieder in den Garten in die freye Sonne und Luft bringet. Wenn es im Winter zuweilen gelinde und warme Tage giebet, muß man sie etwas an die Luft stellen, und nach Erfordern begießen, so werden sie um den halben April oder Anfang des Mayen ihre schöne Blumen bringen. Will man sie im Herbst im September pflanzen, so muß man solche in ein warm Mist-Beer setzen, in vorgedachte Erde, und sie im Winter mit Moos bedecken, auch mit Decken oben vollends bedecken: Oder, will man sie ins Land setzen, so muß es an einem warmen Sonnen-reichen Ort, bey einer gegen Mittag gerichteten Mauer geschehen. Man bedeket dieselben ebenalls mit Moos so dicke, daß sie darunter nicht können erfrieren, im Frühling nimt man denselben wieder weg, und reiniget das Erdreich, so werden sie wohl fortkommen. Weil aber die Wurzeln diese Eigenschaft an sich haben, daß sie sich im Wachsthum immer empor heben, als muß man sie von Zeit zu Zeit, so oft man solches siehet, wieder mit Erde bedecken und anhäuffeln; wenn denn die Blumen aufgegangen, muß man sie so viel mög-

lich in die Sonne stellen, damit sie desto schöner werden, wenn sie aber ihre Farbe erlangt, muß man sie in den Schatten setzen, damit sie nicht so bald verblühen, sondern etwas länger mit ihrer Schönheit prangen. Sobald aber der Stengel samt den Blättern vertrocknet, muß man die Wurkeln ausaraben, von der Erde säubern, in eine Schachtel oder leeren Blumen-Topf legen, mit frischem Sand überdecken, und also vor dem Frost bewahren, bis sich die Zeit, solche einzusetzen, wieder einfindet. Wenn die Wurkeln stark gewuchert, kan man sie zertheilen, und dadurch ihre Vermehrung befördern und erhalten. Der gelb-gefüllte Rabnen-Fuß, welcher in Oesterreich insgemein Ruckers zu genant wird, ist von zweyerley Artungen, Klein und groß, hat schöne licht-gelbe glänzende Blumen, die anzusehen, als wenn sie geschmelzt oder amulirt wären. Sie bedürffen keiner so mühsamen Wartung, als die andern Kamnkeln. Wenn sie in den Gärten einen guten feuchten Grund finden, setzen sie sehr zu, und moagen durch Zertheilung der Stöcke leicht vermehret werden.

Kantzen, heisset bey denen Raub-Thieren so viel als Lauffen oder sich begatten. Also rancket der Fuchs zu Anfang des Februarii um Lichtmesse; die Fisch-Otter um die Fasten-Zeit; der Dachs ungefehr im December; der Wolf und der Luchs ebenfalls im Februaris.

Kape, Kappe, ist ein arger Raub-Fisch, welcher mehrentheils in der Oder und andern Flüssen, zuweilen aber auch in Seen und Teichen gefunden wird. Seine Grösse oder Länge erstreckt sich oft über eine Elle, nach welcher er auch eine ziemliche Breite hat. Er ist stark und fleischig am Leibe, hat breite, dicke und durchsichtige Schuppen, im Rachen auf jeder Seite sieben lange Zähne, bräunliche Floss-Federn und einen gespaltenen Schwanz. Ueber den ganzen Leib ist er weiß, oder Silber-farben, am Rücken aber dunkel-blau. Seine Laich-Zeit ist im April und May. Er hat ein argütes, sonst aber weißes, fettes und wohl-schmeckendes Fleisch. Man muß ihn in kaltem Wasser über das Feuer setzen, so bleibt er fein ganz bey-sammen, wenn er aber in heissem Wasser geworfen, und darinnen gefotten wird, so verfallt er sich. Er dienet auch gut zu braten, geräuchert aber ist er eine harre und unverdauliche Speise.

Kappe, ist ein Pferd von schwarzer Farbe. (Siehe Pferd.)

Kappen oder **Käpffen**, sind rauhe Schrunden der Haut, welche dadurch so wohl hüthen als vornen in dem Gewerh der Rippen aufreisset, und einer trockenen Rinde gleich kommt. Wenn ein damit behaftetes Pferd auf eine vollbrachte Reise wieder ueber, so ziehen die Kappen schmerzlich an, das das Pferd so lange hinfickt, bis es ein wenig geritten wird und

erwärmet, nicht anders, als ob es den Spatz hätte. Die Kappen entstehen von unsauberer Warte der Pferde, bevorab im Winter, wenn sie mit nassen Füßen in die Ställe gebracht, und nicht fleißig abarieben und getrocknet werden, denn das kalte Geblüte und die Flüsse fallen ihnen dadurch in die Schenkel, und machen eine Geschwulst, sonderlich in die hintern Schenkel, die Füße fangen endlich an zu rinnen, und die Haare an den Schenkeln stehen über sich, wie die Sau-Borsten. Vor allen Dingen scheere man die Haare ab von dem Ort, da der Schaden ist, bähle denselben wohl mit warmen Wasser, hernach pfeke den Ort wohl mit einer Pfla-te, doch das das Geäder nicht damit berührt werde; endlich nehme man lebendigen oder ungelöschten Kalk, Salt, Roggen-Mehl und Kux, jedes gleich viel, mische es mit Ewig und Wein unter einander, und schlage es Pflaster-weise über den Schaden. Oder, reibe die Kappen wohl mit Wasser, worinnen Tann-Sarffen und Gipsel von Wachholder-Stauden gefotten worden; nimm hierauf Tann-Sarffen-Del, Wachhelder-Holz-Del, jedes drey Loth, Hasel-Holz-Del zwey Loth, schwarz Schnecken-Del, Eyer-Del, Schwefel-Balsam, jedes ein Loth, Schwein-Schmalz anderthalb Pfund, Hirsch-Unschlitt ein Viertel-Pfund, mische alles unter einander über einer linden Wärme zu einer Salbe, und schmiere das Noß damit. Man kan auch die Kappen oft mit Wasser, worinnen Alantwurz und Niebwurz oder Kleyen und Vappeln gefotten worden, waschen, und wenn es wieder trocken, mit einer Salbe von unter einander gemengten Lein-Del, Senf-Mehl (s. Senf) und Honig schmieren. Oder mache einen Teig von Rinds-Gallen und Weizen-Mehl, und lege es Pflaster-weise über die Kappen, lasse es so lange liegen, bis das Pflaster gantz hart ist, und nichts mehr operiret, hernach nimm es herab, und schmiere es mit nachfolgender Salbe: Nimm Pech ein halb Pfund, Wachs ein Viertel, Unschlitt und alt Schmeer, jedes ein Pfund, Baum-Del, so viel genug zu einer Salbe ist, vermische alles mit einander über dem Feuer zu einer Salbe. Oder wasche das Pferd ein- oder zweymal mit Lauge, nimm hernach ein Pfund Baum-Del, das Weißse von vier Eiern wohl zer-schlaagen, Lohr-Del vier Loth, Bleyweiß acht Loth, Mastix ein Loth, Weprauch ein Loth, Terpentin ein Loth, Eßig einen Eß-Löffel voll, Wachs zweyer Eyer groß, solches alles zusammen geschüttet, in einem Tiegel zerlassen, und das Pferd bey einer Stut damit geschmieret. Wenn die Kappen erst ansetzen wollen, so nimm Benedische Seife, schneide solche klein, mache sie mit nüchternem Speichel zu einer Salbe, und schmiere das Pferd oft warm damit. Oder nimm ein Pfund Schmalz, ein Pfund Klauen-Fett, lasse es zusammen heiß werden, und rühre zwey Loth Grünspan darunter, so wird eine grüne Salbe daraus, mit welcher

cher, wenn das Pferd zuvor mit scharfer Lauge gewaschen, und wieder trocken worden, der Schaden geschmieret werden muß. Etliche pflegen es oft auch nur mit Urin zu waschen, und Menschen-Roth überzuschlagen. Die Pferde soll man während der Cur, wie auch, wenn sie heil worden, nicht so bald ins Wasser reiten, und die Schenkel oft mit Saltz-Wasser abreiben.

Kapuzgel oder Kapuzlein, ist ein Kraut, dessen man zweyerley Sortungen hat. Der Rüben-Kapuzgel hat weisse länglichte Wurzeln, und schmale spizige Blätter, welche an der Erde herum liegen, zwischen denselben steigt ein mit vielen Zweigen besetzter harter Stengel hervor, die alle mit etwas kleinern und spizigen Blättern versehen sind, als die auf der Erden ausgebreitet gelegen. Oben an den Zweigen kommen Purpur-blaue vierblättrige Blümlein herfür, darauf kleine Hülslein mit schwarzen Saamen folgen, welcher vor den kleinsten unter allen geachtet wird. Dieser Kapuzgel wächst zwar von sich selbst auf Feldern, Wiesen und ungebauten Hügeln, wird aber auch wegen seiner Güte, und weil er nicht allezeit und überall zu bekommen, in den Gärten gezelet, und wegen seines guten Geschmacks dem wild-wachsenden vorgezogen. Er wird so wohl im Frühling als auch im Herbst, damit man beydes zur Sommer- und Winters-Zeit dessen zu genießen habe, in ein gutes, mürbes und feuchtes Erdreich an einem etwas schattichten Orte, im Abnehmen des Mondes gesät. Wo er einmal siehet, da besaamert er sich nachmals selbst. Die Saam-tragenden Pflanzken, wenn sie anheben zu zeitigen und reiff zu werden, müssen mit samt der Wurzel ausgehoben und aufgehängt werden, damit man den Saamen auffangen könne; denn so dieses nicht geschieht, zerreisset er sich und kommt um. Die Wurzeln sind eines lieblichen Geschmacks, und werden an Fleisch und Fische, oder in Gesund-Suppen gekocht, oder auch allein mit etlichen Blättern in einer Erbs-Wröbe abgekocht, oder zum Salat, wenn andere Gewächse sparsam zu bekommen, bereitet. Der Feld- oder Winter-Kapuzgel wächst zwar auf den Feldern wild, wird aber auch in den Gärten gezelet, da er weit besser wächst. Man sät ihn um Jacobi bis um Bartholomäi im wachsenden Monden in ein gutes feuchtes und fettes Erdreich, so kan man im Winter, wenn es an andern Kräutern mangelt, einen guten Salat davon haben. Man brauchet nur die zarten Blätter davon, und richtet sie mit Eßig und Baum-Öel zu. Er ist kühlender Eigenschaft, bekommt aber doch dem Magen wohl, und treibet den Harn. Etliche Haus-Mütter, ehe sie solche gebrauchen, weichen sie vorher in heissen Wasser ein, und sollen sie dadurch einen bessern Geschmack bekommen, welches besonders im Winter, da es oft Fröste ohne Schnee thut, geschieht, weil sie zu der Zeit am meisten bitter schmecken. Der Saam hält sich drey Jahr, und hat man von ihm angemercket, daß der

zweyjährige allemahl besser, als der neue, zum Säen tauget. Man muß denselben bey Zeiten abnehmen, denn er fället leichtlich aus, und darf man ihn nicht stehen lassen, bis er gar zeitig ist, sonsten würde man gar wenig davon bekommen. Wenn man den Saamen abnimmt, kan man ihn auf einem Tuch an die Sonne legen, da er vollends reiff wird, und von sich selbst ausfällt.

Rasch, ist ein aus Wolle gemachtes Gewebe, welches, weil es leichte und von geringem Werth, meist von dem gemeinen Volk zur Kleidung gebraucht wird.

Rasch, heisset bey den Jägern so viel, als geschwind im Lauffen seyn.

Rasch de Cypser, ist eine Art seidenen glatten Zeugens von gedrehten runden Fäden, dessen sich das Frauenzimmer, wie des andern Rasch de Moor, zu ihren Kleidungen bedient; dieses beste aber bestehet aus einem kurz gefassten und eingeschlagenen seidenen Gewebe von offenen und ungedrehten Fäden; man hat dessen so wohl glatten als piccirten.

Rasen der Hunde, siehe Wut.

Rasen, Wasen, sind viereckigte Stücke von einer mit dichtem Gras bewachsenen Erde, welche auf Ängern und Wiesen, in Form eines abgekürzten Keils, ausgeföhren werden. Man brauchet sie in den Gärten, grüne Plätze oder Rasen-Stücke, Boulingrin damit anzulegen, Stufen, auch wohl Tische, Bäncke und dergleichen davon zu machen; ja ganze Wälle an den Festungs-Werken damit zu verkleiden, und diesen einen Halt zu geben. An etlichen Orten sichtet man Rasen, bringet sie zu Haufen, läset sie übers Jahr liegen, und führet hernach solche auf die Aecker, welches absonderlich denen sandig- und steinig- und da der Grund seicht, sehr vorträglich ist. Dergleichen Rasen = Düngung dienet auch in die Hopffen- und Weinberge, denen das Erdreich entgeht, sonderlich, wo zu oberst in den Bergen die Stöcke sehr entblösset werden.

Rasen-Allen, siehe Allen.

Rasen-Hopffen, ist eine wilde Art Hopffen, so ohne die jenseit gewöhnliche Wartung zu wachsen pfleget, auch durch das öftere Verlegen zu besserem Wachsthum befördert werden kan. Siehe Hopffen.

Rasen = Stücke, sind eine Gattung der Parteren und Lust-Stücke, welche man in grossen ansehnlichen Gärten nebst andern mit anzulegen pfleget. Es sind dieselben nichts anders als allerley Züge, Laubwerk und dergleichen Figuren, die aus schönen grünen Rasen zusammen geseket worden, dergestalt, daß nicht nur gewisse Gänge daran befindlich, welche hernach nebst dem andern Zwischen-Raum mit schönen farbigen Sande ausgefüllt sind, sondern auch wohl in die Figuren selbst zierlich geschnittene Larus-Bäume nach gewisser Ordnung geseket werden. Auf diesen ausgeschnittenen grünen Rasen-Plätzen pfleget man das Gras durch schwere eiserne Walzen immer kurz zu erhalten,

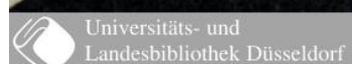
ten, indem man sie gar fleißig mit dergleichen überrollen läset.

Katafia, ist eine Art von einem starcken Geräncke, welches von gutem Brantewein oder Aquavit, Zucker, und einigen andern Dingen, als Kirsch, Johannis-Beeren, Himbeeren, Quitten, Seleri, Pflisch-Priscosens- und Kirsch-Kernen, Wachboldern, Nelcken, Drangen-Bläthen und deraichen, mit Zusetzung guter Gewürze bereitet wird. Einen guten vordem Katafia von Kirsch zu machen, zerstoß erstlich zwey Pfund Kirsch, thue sie in Gefäße mit zwey Kannen guten Brantewein, mache das Gefäße feste zu, und laß es so fünf oder sechs Tage vermachet stehen, zu Ende derselben drücke die Kirsch durch ein leinen Tuch, thue ein halb Pfund Zucker, etwas Zimmet, Würz-Nelcken, Muscaten-Blumen, und weissen Pfeffer dazu, löße die Kerne auch besonders, und schütte sie darzu. Auf solche Art kan man auch von Maulbeeren Katafia bereiten, ingleichen von dem in Zucker gefottten Maul- oder Himbeer-Safft ein wenig in Brantewein thun, und ihn mit Ambra, Zimmet, Moskus, Muscaten-Blumen und Cardamomen zurechte machen. Oder, nimm rote Himbeeren und Johannis-Beeren, jedes gleich viel, schwarzer, saurer wohlzeitiger Kirsch zweymal so viel, als der vorigen zusammen, zerkaüße alles wohl, und treibe es durch ein Sieb oder Durchschlag. Auf zwey Maas dieses Safftis nimm ein Maas Brantewein, und zu jedem Maas wolv Loth Zucker, etliche Splitter Zimmet, vier Würz-Nägelein, und vier weisse Pfeffer-Körner, alles klein gefossen, thue es in ein wohlverwahrtet erdenes oder gläsernes Geschir, und wenn es eine Zeitlang (wo es seyn kan, an der Sonne) gestanden, seige es durch. Von Quitten kan man folgendergestalt einen Katafia machen: Reibe schöne und frische Quitten auf einem Reib-Eisen, drücke sie durch ein härnes Sieb, presse alsdenn durch eine Presse so viel Safft heraus, als dir möglich; hat er ein wenig gestanden, so nimm so viel Brantewein als Quitten-Safft, und auf ein Maas ein Viertel-Pfund Zucker, Würz-Nelcken, Zimmet, Muscaten-Blumen und Coriander nach Proportion, laß es eine Zeitlang in gelinder Wärme stehen, und verwahre es in Bouteillen. Der weisse Katafia von Priscosens-Pflisch- oder Kirsch-Kernen wird also gemacht: Auf ein Maas Brantewein nimm fünf Loth zerflossene Kirsch-Pflisch- oder Priscosens-Kerne, mit wenigem Zimmet, Würz-Nägelein und Coriander, vermische es mit einem dritten Theil abgekochten Wassers, und thue Zucker nach Belieben dazu, lasse es eine Zeitlang also stehen, und treibe es endlich durch ein feines Seiger-Sieb. Zum Katafia von Seleri, nimm Seleri-Saamen, und etwas von den Wurseln, davon man den Salat macht, thue auf ein Pfund ein Maas Brantewein, und ein Viertel-Pfund Zucker dazu; laß es in gelin-

der Wärme acht bis zehen Tage stehen, schüttele das Gefäße, darinnen du es stehen hast alle Tage, filtrire es durch ein Löss-Papier und verwahre es in Bouteillen.

Rath, Rathschläge. Ein Rath, ein Consilium, wird eine Regel unserer Handlungen und Verrichtungen genennet, welche uns entweder von einem gegeben wird, der damit nicht dringende Bewegungs-Gründe und Mittel verbindet kan oder das Geses allezeit gleich zur Beobachtung nach göttlichen oder menschlichen Gesetzen verbunden sind, oder aber, welche uns unter vielen gerechten erlaubten Handlungen, diejenige nach denen Umständen sonderlich vorschlagt, welche sich zu dem Zweck unserer Handlungen am besten schicken, und also nicht zwar notwendig, dennoch aber nützlich ist. Ueberhaupt sind wir zwar auch dazu durch das Geses allezeit, das beste und geschickteste Mittel zu unsern vollkommenern Zustand unter vielen erbaren und gerechten Mitteln und Handlungen zu erwählen, verbunden. Allein, weil man doch nicht allemahl gewiß, sondern nur wahrscheinlich weiß, welches unter vielen in einem besondern Fall das beste sey, und dieses eben nicht notwendig so, sondern auch anders seyn kan, so eignet man denen Rathschlägen auch in diesem Verstande eine freyere Verbindlichkeit als denen Gesetzen oder gesetzlichen Regeln unserer Handlungen zu, welche streng und so verbunden, daß die Handlung nach dem Geses notwendig, und nicht anders seyn kan. Indessen kan doch ein Rathschlag leicht eine streng verbindende Regel werden, wenn nemlich einer klar und gewiß erkennt, eins unter mehreren sey das beste, oder unter zweyen libeln sey eins das geringste. Dieses ist nöthig, daß man solches in wirtschaftlichen Dingen, wo es weder an Gesetzen noch an Rath und Rathschlägen fehlet, wohl merke, damit man nicht in der schädlichen Meynung sey, als ob man in Ansehung des Rathesamen, so man auch ofte verkennet, und nur so anseheth, da es doch eine dringende und notwendige wirtschaftliche Pflicht ist, so schlechtweg thun dürffe, was man wolle, und man sich auch dabei nicht versündigen; oder eine Nachlässigkeit, Schuld und Verwahrlosung auf sich laden könne. Dieser Irrthum ist in der Wirtschaft eine Quelle vieler Sünden und vieles Schadens. Und eben aus dieser Bestimmung läset sich ferner der Begriff von einem

Rath lernen, denn dadurch versteht man entweder einen Rath-Geber insgemein, oder eine dazu, daß sie zum gemeinen Besten dem Staate und Regenten gute Rathschläge geben solle, bestelle, und mit unterschiedener vorzüglicher Amts-Exaltation verschiedene Personen, daher Cabinets-Staats-Geheimde-Hof-Regierungs-Cammer-Kirchen-Consistorial-Kriegs-Steuer-Aeris-Domänen-Justiz-Land-Landschafts-Müns-Berg-Äffizien-Commissions-Commerciens- und andere schlechweg fogenannte wirkliche, oder auch Citu-



lar-besoldete, oder ohne Besoldung dienende Rätze von verschiedenem Rang, Respect, Autorität und Macht im gemeinen Wesen vorkommen sind. Endlich aber nennet man aus eben diesem Grunde einen

Rath, ein ganzes Collegium und Versammlung solcher Leute, die zur Verathschlagung und zur Erfindung guter Rathschläge in Staats-, Kriegs-, Revenue-, Justiz- und Politic- oder andern Sachen, vor ganze Länder, Provinzen, Höfe, oder auch nur Städte, entweder beständig und ordentlich, oder außerordentlich zusammen kommen, und ihre Stimmen, Meinungen und Rathschläge in einer Sache vortragen, weil viele vereinigte Kräfte bey unsern unvoränderten Einsichten immer besser und eher Rath als ein einziger geben können, und ob sie gleich eben nicht Rätze heißen, hiernächst einen Schluss fassen, und nach denen Grenzen ihres Ansehens, so einer solchen Versammlung von der höchsten Gewalt verliehen ist, vollstrecken. Daher denn auch so gar die Verrichtungen selbst der

Rath, das Rathhalten, Rathen u. s. f. heißt. In denen Städten aber wird sonderlich die Versammlung derer Rath's-Herren oder Rath's-Männer mit ihrem Rath's- oder Bürgermeister aus diesem Grunde der Rath genennet.

Rathen, heißt entweder eine nicht sogleich deutliche Sache entdecken und auswickeln, da es denn errathen heißt, oder doch Vermuthungen und wahrscheinliche Vorstellungen davon machen; dazu das Nachdenken, die Wissenschaften und Erfahrung die Mittel an die Hand geben. Viele Dinge in der Wirtschaft kommen nur aufs Rathen, Errathen, Vermuthen und dergleichen an.

Rath's-Keller, ist eine Politic-Anstalt in Städten, dadurch der Rath oder die gemeine Stadt vor die Leute in der Stadt und vor die Fremden einen bequemen Ort anleget, denselben mit gutem Getränke versehen, und solches nach richtigem Gemäß, rein und unverfälscht vor billiges Geld verschenden läßt, solchergestalt aber nicht nur ein Stück der Stadt-Bequemlichkeit herstellt, welches wegen des in Städten gewöhnlichen Zu- und Abganges fremder handelnden und wandelnden Leute, ingleichen weil die Bürger selbst nicht allemahl, wie auf dem Lande, selbst Getränke brauen, und also vor Geld mit gutem gesunden Getränke versehen werden müssen, indem solches zur Versorgung der Politic des Proviand-Wesens gehöret, erfordert wird, sondern auch zugleich eine billige Intrade zur Erhaltung eines Stadt-Wesens ist, wann entweder solche Rath's-Keller auf Rechnung gehalten, oder aber unter gehöriger Aufsicht verpachtet, ja mit andern Dingen mehr, z. E. mit der Anstalt, da zu speisen, zu logiren zc. verknüpft werden. Und aus diesem läßt sich auch leicht verstehen, was andere

Rath's-Güter und Häuser in denen Städten sind; weil wir uns eigentlich hier dabey nicht aufhalten können, da dieses in die Stadt-

Policen und Wirtschaft gehöret. Nur dieses erinnern wir noch, daß sonderlich in Nieder-Sachsen auch auf dem Lande in denen Dörffern öfters Rath's-Häuser, Keller, und andere Güter gefunden werden, wann nemlich die Gemeinden groß sind, und also nöthig ist, in denselben eine etwas genauere Politic, als sonst ein Dorf erfordert, zu handhaben, folglich gewisse Schulken, Richter, Schoppen, Aeltesten oder Rath-Leute zu setzen, die darauf Acht haben, und zu dem Ende zusammen kommen. Und eben dieser Ort der Zusammenkunft, womit auch oft ein gemeines Schenk-Haus verknüpft ist, heißt aldemn ihr Rath's-Haus, ihr Rath's-Keller. Ob man gleich sonst nur ausnehmender Weise diese Dinge in eigentlichen Städten sucht. Indessen könnte es doch nicht schaden, und würde der Land-Wirtschaft sehr nützlich seyn, wenn man sonderlich in grossen Dörffern etwas genauere und bessere, sonderlich aber auf Land-haus-wirtliche Geschäfte und ihren Flor eingerichtete Politic-Anstalten mache, und also solche Gemeinde-Collegia aus denen verständigsten Leuten verordnete, solche aber ihre ordentliche Verathschlagungen, sonderlich unter der Direction einer gelehrten Gerichts-Person darüber hätten, gewisse Zeiten und Orter dazu hielten, und auch eigentlich das thäten, was zum Aufnehmen eines Dorffes gehörete, nicht aber etwan nur wegen ihrer Jüngereyen, Gemeinde-Proceffe und anderer unnützer und schädlicher Dinge, indem sie, wie insgemein geschieht, auch ohne ordentliche Anstalt, unter dem Nahmen der Syndicate und dergleichen zusammen kommen, zusammen ließen, und allerhand Unfug wider einander, andere Dörffer und Nachbarn, wider die Gerichts-Obrigkeit, Kirchen- und Schul-Diener, ausheckten, und nur allerhand Säufferen und Fresserey bezügelten.

Ratons, ist eine gebackene Speise, welche man also zubereitet: Man schneidet nemlich aus einem Blätter-Teig lange Streifen, überstreicht dieselben auf der einen Seite über und über mit Käse-Küßel, rollt aldemn diesen Teig über einander, und läßt es also zusammen im Ofen gahr backen.

Ratte-Rage, ist eine Gattung Mäuse, (siehe diesen Artikel,) welche wohl zwey- oder dreymal größer, als die ordentlichen und gemeinen Haus-Mäuse sind, und in Schennen, Korn-Böden, Ställen, an-Getraide und Früchten, auch in Hausrath und Kleibern großen Schaden thun. Die Ratten zu vertreiben braucht man meistens diejenigen Mittel, deren man sich, der Mäuse los zu werden, bedient; insonderheit soll ihnen der Rauch von angezündetem Maul-Thier-Horn oder Huf so sehr entgegen seyn, daß, so bald sie denselben in einem Hause oder auf dem Felde riechen, sie das Heisgäus nehmen, und eilends davon fliehen. Also auch, so man eine oder mehr Ratten verbrennet, und einen Rauch davon macht, sollen sich die andern Ratten selbigen Orts solchergestalt verlaufen. Denen im Lande hie und wieder herumstreihenden Ratten-Fängern, oder so genannten Cammer-

Sammer-Jägern, welche die Ratten und Mäuse vertreiben und verbannen wollen, daß sie niemals wiederkommen sollen, ist wenig Glauben bezumessen, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es mit diesen Leuten mehrtheils auf Betrügerey hinaus läuft, und wenn eine Zeit verflissen, sich die Ratten und Mäuse, wie zuvor, ja wohl in noch größerer Menge wieder einstellen. Das bekante Ratten-Confect, welches hier und dar in den Apotheken zu bekommen, und weder Menschen noch Vieh so gefährlich ist, als das andere Gift, oder so genante Ratten-Pulver, das man sonst zu setzen pflegt, möchte nebst etlichen gut gebaueten Ratten-Fallen wohl die besten Dienste wider diese schädliche Thiere thun.

Ratten-Biß, wenn ein Pferd von Ratten gebissen wird, so setzet es, und kan nicht essen, der Schaden aber laufft auf, und wird eine harte Geschwulst daraus. Solchem wieder zu helfen, richte das schadhafte Glied mit einer Flicte wohl, und lege denn in Eßig gesottene oder gefossene Krohl, oder Knoblauch mit Eßig zerstoßen und vermengt über, oder streue das Pulver, welches in denen sogenannten Schlaf-Kunnen oder Schlaf-Nezieln der wilden Rosen = Stöcke gefunden wird, auf den schadhafsten und gepickten Ort. Nimm hierauf zwey Loth schwarzen Kümmel, und ein halb Maas Wein, siede es unter einander, und geuß es dem Pferd auf einmal ein. Lege ihm gefossenen Knoblauch, Kümmel und Salz unter einander gemischt über den Schaden, oder nimm gefossenen Kümmel, Wech und Schwein-Fett, mache ein Plaster daraus, cauterisire aber vorher den Schaden. Wenn aber die Geschwulst nach dem Brennen noch höher aufkümft, so schmiere den Schaden mit altem Schmalz, und lege geröstete und gestossene Gersten darauf. Man kan auch den Ort mit Kröten-Del schmierem, oder Butter mit einem Eyer-Dotter darüber legen.

Ratten, suche Raden.

Raub-Bienen, sind eine böse und schädliche Art Bienen, welche in andere Bienen-Stöcke einbrechen, solche berauben, und die Bienen darinnen tödten. Man kan sie leicht vor andern Bienen kennen, nicht zwar an der Farbe, wie einige Autores, die von denen Bienen geschrieben, haben wollen, (denn sie haben mit den andern Bienen einerley Farbe und Gestalt), sondern an ihrem Flug: Denn die Raub-Bienen fliegen erstlich nicht gerade zum Flug-Loch, wie die Bienen, so in den Stock gehören, thun, sondern schwärmen um den Stock mit grossem Gesumms umher, und sonderlich versuchen sie, ob sie von hinten in den Stock kommen mögen. 2) Thun sie schon bisweilen einen Schuß zum Flug-Loch, so prallen sie doch wiederum zurücke, wenn sie aber merken, daß dieses ledig, so kriechen sie flugs hinein, und tragen, wenn sie sich genug besetzt, das gerohrte Honig in ihre Stöcke. 3) So bald sich eine

Raub-Biene an einen frischen Stock setzet, wird sie von denen um das Flug-Loch herum laufenden einheimischen Bienen verjagt, da denn öfters deren etliche sich an eine Raub-Biene hängen, und söchergeßalt mit einander vorn Stöcke oder Kerbe herunter ins Gras fallen. Sie sind so schüchtern, daß, wenn ihr eine ziemliche Menge in einen Stock eingefrochen, sie gemeinlich anfangs den Weiser tödten: ist dieser hin, so moegen sich die andern Bienen ohne dem nicht mehr zum Widerstand rüsten, also daß diese verlohren gehen, das Honig aber denen Raub-Bienen zu Theil wird. Sie bleiben auch nicht bey einem Stock allein, sondern gehen, wenn einer geleeret, zu einem andern, und lassen nicht ab, bis sie alle beraubet haben. Es stehen zwar einige in denen Gedanken, die Raub-Bienen würden durch Teuffels-Kunst und Zauberey von bösen Leuten gebannt, die ihnen unter ihr Honig etwas zu freffen geben, daß sie der Nachbarn Stöcke anfallen, und das Honig rauben müssen. Allein es ist viel ehe zu glauben, daß die Raub-Bienen aus natürlichen Ursachen, und zwar folgendergestalt entstehen: Wenn man denen starken Schwärmen zu viel Honig nimmt, (wie durch des Bienen-Wirts Geiz leichtlich geschehen kan), so werden sie desperat, fallen den nächsten besetzten Bienen mit Gewalt in ihre Erndte, und nehmen, was sie finden; wenn sie nun sehen, daß sie also, ohne weites Ausfliegen und beschwerliche Arbeit, schönes und wohl zubereitetes Honig zur Genüge bey andern finden, gewöhnen sie des Handels, wie die bösen Leute das Rauben und Stehlen, und lassen davon nicht ab, sondern nähren sich (wie man im Sprichwort saget) aus dem Steg-Reiß mit anderer Bienen Schaden und Verderben. Es gehet also gar natürlich zu, daß man aus selbst eigener Schuld seine Bienen zu Raub-Bienen machet, erstlich, wie erwähnt, wenn man ihnen gar zu wenig Nahrung läßt, auch wenn man mit dem Honig unordentlich und unsauber umgeheth, daß die Flug-Breter und Beuten mit Honig beschmieret werden, oder daß man sonst im Garten Honig auf die Erden oder in das Gras fallen läßet, oder das abgenommene Honig an einen Ort stellet, da die Bienen darzu gelangen können, so fallen die starken Bienen auf das verschmierete, verzertelte oder sonst übel verwahrte Honig, lernen rauben, und fallen hernach den schwachen Bienen mit Gewalt in die Stöcke, und tragen ihnen ihr Honig weg. Vor alien, ehe man diese Feinde abtreiben und dämpfen will, muß man Acht haben, ob es fremde oder seine eigene Bienen sind; wenn man bey obgedachten Merkzeihen erkennet, daß sie Raub-Bienen sind, so setze man den von ihnen angefochtenen Stock auf eine andere Stelle, und dargegen an dessen statt einen andern ledigen Stock, mache papierne Deuten in die Flug-Löcher, und setze darunter einen Topf voll Wasser hinein, so ersaufen sie alle, wenn sie hinein kriechen. Oder,

man stopfe auf den Abend alle seine Stöcke zu, und schmiere Honig um die Flug-Löcher, und wenn sich nun des andern Tages früh um acht Uhr die Raub-Bienen herum legen, so schlage man sie mit einer Fliegen-Klatzche todt. Oder man setze in einen ledigen Stock ein wenig Honig, und stecke ein Hollunder-Rohrlein, so etwas lona, durchs Flug-Loch in den Stock, doch also, daß es nur hinten im Stock nicht völlig anrühre, denn also kriechen sie zwar dadurch hinein, können aber nicht wieder heraus, und müssen sie also darinnen bleiben und sterben. Etliche machen die Bienen-Stöcke des Abends alle zu, auf den Morgen frühe, wenn die Raub-Bienen kommen, und sich an die Stöcke anlegen, so bestreuen sie dieselben mit Mehl, und gehen ihnen nach, wo sie hinfliegen, und erfahren also, wer sie hat; so bald nun diese Bienen das Mehl von ihrem Stock bringen, wird der Honig von einem und davon inäcirt, und bekömmt Maden, wovon sie alle sterben müssen. Vornehmlich soll ein Hauswirt, der Bienen hat, sich mit Fleiß vor allen demjenigen hüten, dadurch fremde Bienen in seinen Garten zu fliegen können verursacht werden, er vermahre seine Stöcke um die Heuten-Bräter auf das fleißigste, vermache in seinen Stöcken so bald die Bienen im Frühling anfangen zu fliegen, den halben Theil der Flug-Löcher mit gutem Leimen, so sie aber schwach, lasse er nur so weit offen, daß höchstens zwei Bienen neben einander heraus gehen können, und gebe ihnen auch nicht ehe mehr Raum, bis zur Schwarm-Zeit, da man die Flug-Löcher ganz wieder eröffnen kan, damit, weil sie sich alsdenn vermehret, die jungen Schwärme ihren Auszug nehmen können. Er reibe endlich die Flug-Löcher oft mit Biber-Geil, und verneure solches wieder, wenn sich der Geruch davon verlohren, denn die fremden und Raub-Bienen stiechen diesen Geruch, die einheimischen aber lernen denselben durch Gewohnheit leichtlich vertragen. Die eigenen Bienen, so das Rauben sich angewöhnet, mag man nur stracks aus dem Wege räumen, sie in dem Stock oder Korb ersticken, und ihnen das Honig nehmen, weil man kein Mittel weiß, sie wieder zurechte zu bringen.

Raub-Fische, werden alle diejenigen Fische genennet, die sich von andern Fischen nähren. Dergleichen sind die Aalraupe, der Barne, Hecht, Wärsch, Karppe, Zander &c.

Raub-Thiere, heißen diejenigen wilden Thiere, die, was sie von andern lebendigen Thieren bekommen können, rauben, zerreißen und fressen, nicht weniger auch die Luder angehen. Dergleichen sind der Bär, der Luchs, der Wolf, der Fuchs, der Dachs, der Biber, der Fisch-Otter, die Marber, die wilde Kase, der Iltis oder das Elb-Thier, das Wiesel. Davon werden der Bär und Luchs zur Ober- oder hohen Jagd, der Wolf zur Mittel-Jagd, die übrigen alle aber zur Nieder-Jagd gerechnet. Wo

man keine Mittel-Jagd hat, gehöret der Wolf zur niedern Jagd, hingegen wird an manchen Orten der Biber mit zur hohen Jagd gezählet. Alle Raub-Thiere werden gestreift, und ihre Felle nach Weidemanns Art Bälge genennet, ausgenommen der Bär und der Dachs, als welche man aufschereft und zerwürdet, auch ihre Häute nicht Bälge, sondern Häute nennet.

Raub-Vogel, unter diesem Nahmen werden alle Fleisch-fressende Vogel, Adler, Schuhu, Geyer, Habichte, Falken, Sperber, Hähner, Raben, Krähen, Elstern &c. begriffen. Die krummschnäblichten Raub-Vogel haben dieses besonders an sich, daß 1) bey denselben jedesmal das Männlein kleiner als das Weiblein. 2) Daß sie alle Morgen ihr Gemölle werffen, das ist, sie spenen die Haare oder Federn, welche sich von dem von ihnen den vorigen Tag genossenen Raub oder Aetzung in dem Kröpfe gesammelt haben, wieder aus, außer dem sie sonst nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen geschickt sind, und daß sie endlich 3) nicht saufen, sondern ihre benötigte Feuchtigkeit in der Aetzung finden.

Rauch, wird der flüchtige Körper genennet, der durch das Feuer aus einer brennenden Sache getrieben wird, davon in die Höhe steigt, und sich endlich in der Luft zerstreuet. Seine Theilgen, daraus er bestehet, sind nach dem Unterscheid der Sachen, die da angebrannt worden, unterschieden. Ist demnach die Sache feuchte, so sind seine Theile auch wässriger, auch steigt er davon viel stärker auf, und so ist es ebenfals beschaffen mit seiner Farbe, Geruch und Geschmack, als aus welchen sich sonderlich die öligen und salzigen Theile schließen lassen, die in einer Sache, so verbrennet wird, sich befinden; 3. E. siehe Räucher-Kerzlein. Wie nun hiernächst bekant, daß das salzige Wesen die einzige Ursache ist, daß die Körper, die man in Rauch aufhänget, vor der Fäulniß verwahrt werden, ja öfters, wenn man sie lange darinnen hängen läset, ganz erhärten, und aber in dem Büchen- und Eichen-Holz sonderlich vor andern Hölzern noch dazzu ein flüchtiges Salz anzutreffen; also wird auch der Rauch von diesen beyden Arten zu dem Fleischräuchern vor den besten gehalten, immassen es davon eine treffliche dauerhaftte Farbe bekömmt, und plegget man zu diesem Ende bey grossen Haushaltungen besondere Rauch-Kammern anzulegen; wie hingegen ein und das andere Fleisch, wie auch das Fischweck dazzu gehörig zubereiten, findet man unter dem Worte Räuchern ausführlicher beschrieben. Außer diesen nur gedachten Nutzen des Rauchs bringt er ebenfals noch folgenden Vortheil, wenn es anders die Gelegenheit des Orts verstaten will, zuwege. Es läset sich nemlich vermittelst einer oben im Eshurz angebrachten Maschine ordentlich Weise ein auf den Herd gestellter Brat-Spieß samt dem daran gezeigten Braten durch den Rauch, der sonst vergeblich zur

Feuer-

Feuer-Mäuer hinaus ziehet, eben also untreiben, als wenn er durch Menschen-Hände oder durch ein Uhrwerk ungetrieben würde, wie wohl nicht zu leugnen, daß diese Bewegung nicht der Rauch allein verursache, sondern daß die Hitze des Feuers darbey wohl das meiste thue.

Rauch-Beere, ist eine Art Stachel-Beere, welche ganz rauch, und gleichsam mit Welle besetzt ist, wird aber wegen des gelinden Geschmacks fast den andern vorgezogen. Ihre Farbe ist Purpur-braun oder blau-schwarz. Siehe Stachel-Beere.

Rauch-Fang, siehe Feuer-Mäuer.

Rauch-Futter, siehe Rauck-Futter.

Rauch-Kammer oder **Räucher-Kammer**, ist ein besonderes Gemach, so unter dem Dache eines Gebäudes an einer Feuer-Mäuer angebracht ist, das Fleisch, so man räuchern will, darinnen aufzuhängen. Die Grösse derselben ist nach Gefallen und Nothdurft, die Höhe achtzehnen bis acht Schuh. Die Wände werden entweder gemauert, oder wenn sie von Holz abgehunden, wohl verkleidet und verklebet, der Boden aber mit einem guten Estrich versehen, damit keine Feuers-Gefahr zu besorgen. Unten am Boden gehet der Rauch durch ein schräges Loch hinein, das hat inwendig in der Feuer-Mäuer von unten auf zehn Zoll, aber oben Ausgang sechs Zoll ins Gevierte. Das obere Loch aber ist so groß, als die Feuer-Mäuer breit ist. Darüber wird ein eiserner Schuttsals, und darein ein starkes eisernes Blech, mit einem herausstehenden Ranst zur Handhabe, der das ganze Loch überdecken und beschließen kan, bereitet, mittelst dessen des Rauches wenig oder viel eingelassen werden kan. Es dienet aber auch anbey wider Feuers-Gefahr; denn wenn der Rauch-Fang oder die Feuer-Mäuer brennet, kan das Feuer durch diesen Schieber und Blech völlig beschloffen und stugs gedämpffet werden. Das Thürlein zur Rauch-Kammer kan beyläufig fünf Viertel einer Elle breit, dritthalb Ellen hoch, und wo nicht ganz eisern, doch von innen mit eisernem Blech beschlagen seyn.

Rauchwerck, siehe Pelzwerck.

Raucke, **Rückerte**, ist ein Kraut, dessen man dreyerley Gattungen hat. Die Garten-Raucke, welche unter den Küchen-Kräutern gebauet wird, und dem Senf in etwas gleichet, setzet kleine vier-blätterige blaue oder bleich-gelbe Blumen in rauhen Kelchen, woraus eine Hülse mit gelben Saamen, wie weißer Senf, folget. Die Blätter haben einen scharffen, doch angenehmen Geschmack, und dienen unter den Salat, können auch zerschnitten und auf einer Butter-Schmitte gegeben werden. Sie wird im Frühling, im wachsenden Monden, in einen sandigen und feuchten Grund gesäet, so reifet der Saame im Herbst, den man so denn zum Gebrauch samlen kan. Was man nach Johannis säet, schosset nicht so bald und leicht in den

Saamen, als was vorher früher angebauet worden. Wenn die Blätter zum Gebrauch abgeschnitten sind, so treibt die Wurzel immer wieder neue herfür. Nüssig gebrauchet, zerttheilet sie die zähen Feuchtsigkeiten, widerstehet dem Scharbock, treibet den Hain, und stärket die Mannheit; wo sie aber zu viel genommen wird, erhizet sie das Geblüt und beschweret das Haupt. Der Saame mit Kümmel in gleichem Raas vermischt, und davon ein halb Quintlein öftters genommen, bewährt für dem Schwindel und Schlag. Die Meer-Raucke, wird unter den jäserigen Sommer-Gewächsen zur Zier in den Gärten gehalten. Die wilde Raucke wächst an dürrer, steinigten Orten, und wird gar nicht gebraucht.

Raude, **Schurf**, ist eine Baum-Krankheit, da ein Baum, wenn er erstarrt, eine rauhe Rinde wie einen Schurf bekommt, die hin und wieder abspringt. Diese Krankheit rühret daher, wenn die Bäume in allu kaltem und feuchten Erdreich, oder auch gegen Mitternacht zu, wo sie die Mittags-Sonne niemals haben können, im Schatten stehen, oder wenn man die Bäume heym Verpflanzen nicht, wie sie vorher gegen der Sonne gestanden, setzet, oder die Beschneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet, oder auch das Moos nicht recht davon abschabet. Wenn solcher Schurf recht grob, wird er im Frühling mit einer Baum-Schabe oder stumpfen Eichel, wenn es geregnet hat, gelind und ohne Verlesung der innern Rinde abgezogen. Den abgeschabten Baum aber kan man alsdenn mit Kuh-Koth überstreichen, so wird er eine schöne geschlagte Rinde bekommen, und gleichsam verjünget werden. Von der Krankheit, die an den Thieren anzutreffen, und sich an selbigen bisweilen aufsert, siehe Raude.

Rauffe, ist gleichsam eine von zweyen Bäumen und darzwischen in gewisser Weite von einander stehenden Errossen zusammen gesetzte Leiter, so in denen Pferd- und Vieh-Ställen schräg über den Bahren oder die Krippe befestiget, und das Heu, Grummet oder Futter-Stroh dahinter gesteckt wird, damit es das Vieh zwischen denen Errossen heraus ziehen moge. Die Rauffen sollen in einem Pferde-Stall so hoch stehen, daß sie die Pferde mit den Mäulern erreichen, und die Sprissel und Stecken sollen so weit seyn, daß sie Heu ohnschwer herausziehen können. Etliche verwerfen die Rauffen gar, und wollen, daß man das Heu entweder in oder unter dem Bahren oder der Krippe vorgeben soll, welches letztere aber, weil dadurch viel Heu umsonst verschleppt wird, nicht rathsam ist. Die Rauffen in denen Schaaf-Ställen, darinnen dem Schaaf-Vieh das Heu vorgegeben wird, müssen niedrig seyn, auch ganz reinlich gehalten werden. Wo man den Dünger oder Schaaf-Mist auf einander liegen läßt, müssen die Rauffen so gemacht werden, daß man sie hoch und nieder lassen kan.

An vielen Orten hat man besondere und zwar gedoppelte Kauffen vor das Hind-Vieh, welche den Winter über auf dem Vieh-Hofe stehen, damit das Vieh bey gutem Wetter aus den Ställen gelassen, und daraus geflütert werden könne. Sie sind entweder unbeweglich, und stehen auf zwey grossen hölkernen Kreuz-Bohlen, oder sind an dem einen Ort mit einem Pfahl oder Säule, und an dem andern Ende mit einem Rade versehen, damit man sie auf der oansen Mist-Stätte herum drehen, und das Vieh aller Orten den Mist gleich nieder-treten möge.

Kauffen wird vom Flachs und Hanf gesagt, wenn solche reiff werden, und mit Händen ausgegogen werden. Den Flachs pflegt man nicht ganz reiff werden zu lassen, sondern denselben, wenn er gleich noch ein wenig grün ist, zu raußen, denn solcher gestalt gewinnt er seine subtile Haare, und ergiebt sich besser ins Gespinnst. Der Hanf wird auch an manchen Orten abgesehritten.

Rauh-Futter, heist man das Heu und Stroh, welches dem Vieh zur Winters-Zeit zu seiner Nahrung vorgeworffen wird. Siehe Futter.

Kaviolen oder Schlick-Kräpffgen, sind ein Gebäckens- so aus einer gewissen Farce oder Gebäcke, so in einen ausgetriebenen Teig geschlagen wird, bestehen, hernach in Wasser gekocht, und aus Schmalz gebacken werden. Zum Exempel können nachfolgende Beschreibungen dienen: Hacket oder schneidet verbegebatenen Kälber-Braten, setzet in einem Diezel oder Casserole Butter auf Feuer, und thut das Gebäcke hinein; schüttet darzu Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen und kleine Rosinen, auch ein wenig geriebene Semmel, gieffet einen Löffel voll Wein daran, rühret solches alles wie eine Fülle ab, und thut es auf eine Schüssel, damit es kalt werde. Den Teig hierzu bereitet also; Schüttet Mehl auf einen Tisch, und schlägt drey Eyer in solches, leget ein Stücklein Butter eines Eyes groß darzu, feuchtet es noch mit ein paar Eh-Löffel voll Milch an, salzet es ein wenig, und machet einen ziemlich festen Teig an, doch nicht so gar feiß, als der Nudel-Teig beschrieben worden; treibet alsdenn solchen aus, und zwar so dünne, als es möglich, davon werden sie desto schöner. Ist der Teig nun ausgetrieben, so bestreichet selbigen mit Eiern, setzet von dem in folgenden beschriebenen Gebäck eine Reihe Häuflein an die Seite, etwan ein paar quer Finger von einander, ziehet hernach von der Seite den Teig drüber, umgeheth ein jedes Häuflein besonders mit dem Finger, daß es fein zusammenklebet, schneidet sie mit einem Back-Mädgen ab, daß sie recht wie halbe Monden werden. Nach diesem setzet in einem Topff Wasser auf Feuer, und lasset es, nachdem ihr Salz hinein geworffen, kochen, thut die Kaviolen darein, welche eine Weile kochen müssen, hacket inzwischen ein

paar harte Eyer gar klein, und wenn ihr solches vollet anrichten, so schmieret eine Schüssel mit Butter an, und streuet etwas von dem Gebäcken darauf, leget von denen Kaviolen darein, streuet wieder Eyer, und machet es also, bis ihr fertig werdet, gieffet ein paar Eh-Löffel voll von der Brühe, darinne sie gekochet, drauf, brennet braune Butter drüber, und gebet sie hin. Diese Kaviolen können auch aus Schmalz gebacken und warm zu Lüge gebracht werden. Zu Kaviolen von Bratrouff-Gebäck nehmeth Schweine-Fleisch, loiset das Gedere und Häutigte davon ab, schneidet es nebst Speck klein, würtet es mit Ingber, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen, salzet es zur Gnüge, und mischet es unter einander. Hernach bereitet von dem beschriebenen Teig solche Kräpffgen oder Kaviolen, machet solche ferner zurechte, wie die vorigen, und wenn ihr sie aus Schmalz backet, misset ihr sie recht warm verpeifen lassen. Zu diesen Kaviolen kan der Teig etwas fetter mit Butter angemachet werden, die ihr hierauf in eine Torten-Platte legen, in einem Back-Ofen abbacken, und hernach warm verpeifen können. Zu Krebs-Kaviolen nehmeth ein Schock, auch noch mehr Krebse, schneidet selbigen vorne den Kopf ab, daß das Bittere heraus komme, kofset sie hernach in Morsel zu einem Nus, gieffet gute Milch drauf, und quirlt es durch einander, streichet dieses so lange durch ein Haar-Tuch, weil ein Wisgen heraus gehen will. Dieses thut hernach in eine Casserole, und setzet es auf Feuer, rühret es auch beständig, so wird solches zuletzt zusammen fahren, als ein Eyer-Käse, schüttet solches nach diesem in einen Durchschlag, und wenn das Melcken davon gelauffen, so thut es in einen Reib-Nsch, und reibet es klar, werffet ferner etwas in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, nebst Muscaten-Blüthen und klein geschnittenen Citronen-Schalen darzu, mischet ein halb Pfund Krebs-Butter drunter, schläget zehen Eyer-Doitern und fünf ganze Eyer dran, und rühret dieses alles eine gute halbe Stunde; zuletzt thut ein Viertel-Pfund Zucker drein, so ist die Fülle fertig. Hernach machet aus oben beschriebnem Teig die Kaviolen, lasset in einer Casserole gute Milch auf dem Feuer sieden, und thut dieselben drein, damit sie einen Sud thun können. Nach diesem bereitet einen Kranz von Teig um die Schüssel, darauf ihr solche Kräpffgen anrichten wollet, beschmieret die Schüssel mit Butter, leget die Kaviolen drein, streuet gebackte Vissacien darüber, gieffet die Milch darauf, und strengere Krebs-Butter daran, bestreuet sie mit klar geriebener Semmel, setzet sie hernach in einen geheitzten Back-Ofen, lasset sie backen, und bestreuet sie, wenn solches geschehen, mit Zucker. Man kan auch dergleichen Kaviolen von Karpffen-Milch, Karpffen-Rogen, Hechten, Kalbs-Lungen, Spinar und dergleichen, bereiten. Und verfähret man bey dergleichen ihrer Zubereitung wie

wie unter der Beschreibung des Gehäcks angeführt worden.

Raupen, ist ein Ungeziefer, in Gestalt eines Wurmes mit vielen Füßen, und ein Haupt-Verderber des Garten-Werks. Es sind derselben sehr vielerley Arten, welche an Grösse, Farbe und Gestalt unterschieden, aber alle den Kräutern und Bäumen sehr schädlich sind. Sie verwandeln sich, wenn sie alt worden, zu einem Püpel und Dattel-Kern, woraus ein Zweifalter (Sommer-Vogel oder Schmetterling) hervor treucht, der sich mit seines gleichen paaret, und Eyer legt, aus welchen eine junge Brut entkehet. Die Raupen zu tilgen, ist das gewisste Mittel, feißig zu

Raupen, das ist, die Raupen-Nester und alle Gefsinke, so an den Blättern auf den Bäumen sitzen bleibet, mit einer besondern Baum- oder Raupen-Scheere abnehmen, welches aufs längste im Februario, ehe sie auskriechen, und nicht an Bäumen allein, sondern auch an Hecken und Stauden, auch nicht nur in einem Garten, sondern in der ganzen Nachbarschaft geschehen muß, wenn es anders wohl gelingen, und seinen volligen Nutzen haben soll. Der abgelesene Urnach muß nicht im Garten auf der Erde gelassen, sondern sorgfältig gesammelt, in die Mist-Pfühe getreten, oder in ein kießendes Wasser geworfen, oder welches das beste, verbrennet werden. Wenn man nichts desto weniger auf einem Baum eine Hecke Raupen vermerket, so gebe man des Abends nach Untergang der Sonne, oder des Morgens vor Aufgang derselben, im Kühlen oder bei einfallenden Regen Achtung, wo sie ihrer Gewohnheit nach an dem Baum zusammen kriechen, da sie auf einem Hauffen leicht ertravet, abgestrichen und weggebracht werden können. Die Ringel-Raupen setzen ihre Brut Ringel-weise an die zarten Zweige der Bäume, dahero sie schwer zu finden, wenn sie aber gefunden, soll man auch mit Abschneidung des Zweiges ihrer nicht schonen, weil es eine sehr schädliche Art ist. Andere Raupen legen ihre Brut an die Bläncken und Wände, da sie leicht zerquetschet und verderbet werden kan. Todte Krebsse hin und wieder in die Bäume und Hecken gehangen, oder mit Wasser, in welchem Krebsse acht Tage an der Sonnen gebeist, oder Litien-Kraut abgekocht, Bäume und Pflanzen besprenget, soll die Raupen vertreiben. Etliche ratthen einen Rauch von Wermut, Knoblauch, allerhand Hörnern aus Klauen, alten Schuh-Leder und andern stinkenden Dingen, mit Schwefel vermischet, in und nach der Blüthe Zeit etliche mal zu machen, und also anzulegen, daß er von dem Winde durch den ganzen Garten geführt werde, welcher kräftig seyn soll, nicht nur Raupen, sondern auch alles andere schädliche Gewürme und Ungeziefer zu vertreiben. Es halten auch ihrer viele auf folgendes Mittel: Sie nehmen im Februario, wenn der Schnee noch oben gefrohren, die Raupen-Nester, so viel sie deren nur erlangen können, von den Bäumen, verwahren sie in einem Korbe in einem Keller, oder sonst an ei-

nem kalten Orte, und im Frühl-Jahr, wenn die Bäume anfangen zu grünen, und sich dieses und anderes Ungeziefer einzufinden pflegt, machen sie mit diesen Raupen-Nestern, geschloßenem Schwefel und trockenem Felz-Kümmel ein zu Rauch, und beräuchern damit die Bäume, so sollen denn von diesem Rauch die Raupen sterben, und die übrigen sich verlieren. Man brennet auch die Raupen, wenn sie auf denen Bäumen gar zu sehr überhand genommen, mit brennenden Stroh-Wischen herab, weil aber dieses etwas gefährlich, und die Bäume hierdurch gar leicht in Brand gerathen können, so füllen andere einen Topf mit glihenden Kohlen, schütten Weirauch und schwarzes Harz darauf, und halten den Topf unter die Aeste, woran die Raupen sind, so fallen sie herab, und können denn verbrannt werden. Wo in den Holzungen die Raupen überhand nehmen, welches insgemein geschähet, wenn ein warmer und trockener Frühling einfällt, da thun sie an dem wilden Obst und der Mast ungläublichen Schaden, und pflanzen sich oft etliche Jahre fort, bis sie durch einen nassen Frühling, mit untermengten starcken Frösten wieder getilget werden. Die Kraut-Raupen, welche das Cappes-Kraut und den Kobl dergestalt abfressen, das sie wie Besem-Reis in denen Gärten und Feldern stehen zu vertreiben und zu vertilgen, hat man allerhand Conventiones ausgefunden, und verschiedene Mittel ausgedacht, davon immer eines mehr oder weniger hilft, denn das andere. Einige lassen die Raupen von dem Kraut oder Kobl und andern Gewächsen fleißig ablesen: Wenn der Raupen nicht gar zu viel, und der Acker oder der Platz des Gartens nicht gar zu groß ist, so gehet es endlich wohl an; sonst wäre es eite zu weitläufftiae und langweilige Arbeit. Cirige Haus-Wirte kochen auch wohl ganze Rischel voll Wermut, oder siedeln die zusammengeslaubten Raupen in Wasser, und besprengen damit die Kobl-Kräuter und Gewächse. Daß die Raupen weder in die Pflanzen noch in das Kraut kommen, weichen etliche den Capp-Saamen vorher in Haus-Wurz-Safft ein, und bestreuen hernach die Pflänklein mit Asche. Wiederum andere ratthen, daß man den Capp-Saamen durch eine Wolfs-Wurzel lauffen lassen solle, so komme auch keine Raupe ins Kraut. Noch andere beschmieren, zu Verhütung der Raupen, die Kraut-Sti-ckel oder Stössel, damit sie die Pflanzen seken, mit einer Speck-Schwarte, ie fetter nun der Stössel oder Kraut-Sti-ckel im Steden gehalten wird, ie weniger Raupen sich in solchem Kraute ereignen sollen. Das beste und gewis- seste Mittel möchte wohl dieses seyn: Wenn man den Saamen zuvor, ehe man denselbigen aussäet, in Menschen-Harn mit Brantwein vermischet, einweichet, und etwas Kus aus der Feuer-Mauer darunter thut; der Saamen darf aber über eine gute halbe Stunde nicht in solche scharfe Materie eingeweicht werden, es möchte sonst demselben schädlich seyn, will man aber dieses nicht thun, so kan man auch nur die

Pflanzen, wenn man sie versehen will, etwa eine Stunde zuvor in Urin, mit Aus aus der Feuer-Mauer vermengt, mit den Wurzeln hinein setzen, so ist es eben so gut. Die Kaupen thun an denen Neben keinen Schaden, wenn man das Neb-Messer, womit man die Neben beschneiden will, mit Bocks-Blut, oder mit Efels- oder Hären-Schmalz, oder auch mit Del, darinnen Kaupen oder zerstoßener Knoblauch gesotten, schmieren läßt. Conf. die Leipziger Sammlungen V St. n. 1.

Kaupen-Klee, Scorpion-Kraut, ist ein Kraut, welches zur Curiosität in den Gärten gehalten, und aus dem Saamen gezelet wird. Die eine Gattung hat Blätter, fast wie der junge Binietsch oder Spinat, und die andere wie Portulac, blühet gelb, und trägt schwarze und gelbe, gekrümmte, haarige und stachelige Hülsen, den Kaupen oder gekrümmten Scorpion-Schwänzen, davon es auch den Nahmen bekommen, ziemlich gleich, und greulich anzusehen, in welchen der Saame steckt.

Krausch, bedeutet diejenige Wirkung derer aus dem Magen steigenden Dünste, von dem übermäßig eingenommenen starken Getränke, wodurch eines vollgehoffenen Menschen Seele zu der Zeit unvermögend wird, nicht nur die in ihr selbst vorkommende Bewegung, das ist, die Gedanken und Begierden genugsam wahrzunehmen, sondern auch von den Objectis eine klare und deutliche Empfindung zu haben, dahers von einem im höchsten Grad berauschten Menschen mit Recht gesagt werden kan, daß er aller seiner Sinnen beraubt sey; bey einem mittelmäßigen und geringern Grad des Krausches befindet sich hergegen annoch einiger Gebrauch der innerlichen Sinnen, obgleich die äußerlichen darbey unvermögend werden, so daß die Augen trübe, die Zunge schwer und stammelnd, die Füße wankend, ja der Mensch in diesen Crücken nicht mehr völlig Meister von ihm selbst ist. Ein noch geringerer Grad des Krausches ist endlich der Ansaß, oder wie man zu reden pflegt, ein Spitzgen, wo einer bey freudiger und lustiger Gesellschaft zwar mehr als sonst ordentlich an starkem Getränke zu sich genommen, aber doch darbey in guter Disposition seiner Sinne verbleibet, nur daß er etwa durch übergewöhnlichen lustigen Humour, schwarzbaffe Zunge, lebhafter Farbe u. d. g. sein Krauschgen gegen die mehr nüchterne verräth. Sonst hat man auch im Gebrauch von einem stark berauschten Menschen zu sagen, daß er entweder zu einem Bär oder Löwen werde, der durch murrishes Brummen und feindselige Anführung alle Gegenwärtige in Furcht und Verdruß setze, ja wohl gar keines Menschen Freund sey, sondern alles was ihm vorkommt, anfalle und zerreißen wolle; oder, daß er mit einem Schwein in gleichem Baare gehe, welches nicht nur, was es gewahrt wird, angrunzet, sondern auch sich in allen Roth und Unflath herum wälzet; oder einem Schaaf gleiche, das da alles mit ihm vorneh-

men und machen lasse. Ein kluger Haushalter hütet sich demnach gar sehr, daß er nicht durch sein eigenes Exempel, wie dem Nächsten überhaupt, und insonderheit seinem unter ihm stehenden Genöde in diesem Stück Vergerniß gebe, und ihnen gleichsam darinnen vorgebe, noch weniger aber gestattet er, daß die unter ihm dienende Personen in Gewohnheit bringen, sich zu berauschen, weil dadurch außer der daher entstehenden unvermeidlichen Unordnung, auch sonst mancherley Unglück vorgehen kan.

Kraute, ist ein Kraut, dessen man unterschiedene Gattungen hat. Die gemeine Garten-Kraute, Wein-Kraute oder Kreuz-Kraute ist zweyerley, grosse und kleine. Jene hat lichtere, breitere und stärkere Blätter, als diese, bringet gelbe schöne gestirnte Blümlein, welche wie das Kraut eines starken Geruchs sind. Wenn solche verblühet, so folgen viereckigte, auch bisweilen fünfeckigte Schötlein, so etlicher massen denen sogenannten Hahnentülein, oder Früchten des Spindel-Baums zu vergleichen sind, und einen kleinen schwarzen Nierenformigen mit einem weissen Mark angefüllten Saamen in sich verschlossen haben. Die Stengel der Krauten, wie auch die Wurzeln sind holzig, und inwendig gelb wie das Buchsbäumen-Holz. Die kleine Kraute trägt gar selten Blumen; will aber mit der grossen einerley Grund, nemlich einen dürrn und heißen Boden, durchaus aber keine Kälte und Feuchte, noch ein fettes und wohlgedüngtes Erdreich leiden: Derowegen, wenn man dieselbige säen oder pflanzen will, soll man den Boden wohl mit Asche oder gestoßnem Ziegel-Mehl vermischen, so wächst sie freudig und schöne. Man zelet aber die Kraute auf zweyerley Wege: Erstlich von dem Saamen, und dem auch von den abgerissenen Astlein oder Zweiglein. Den Saamen säet man im Februaris, Martii, Augusto und September, jedoch wächst sie viel eher und besser, so man die abgerissenen Astlein oder Zweiglein pflancket. Die jungen Stöcklein, die man im Augusto oder September gesäet hat, muß man den künftigen Frühling in einen mageren und dürrn auf obbeschriebene Art zugerichteten Grund, jedoch nicht zu tief, sondern dergestalt einsetzen, damit das Wasser und die Feuchtigkeit nicht darzu sinken, sondern ablaufen könne. Bey heißem und dürrm Wetter mag sie das Vegetiren wohl leiden, und soll solches mit Salz-Wasser geschehen, weil sie davon viel freudiger wächst. Die grosse kan durch fleißiges Beschneiden zu einem Bäumlein gezogen werden; die kleine aber kan den Schnitt nicht wohl vertragen, und muß gebrochen werden. Die Kraute hat eine eigene Kraft dem Gifte zu widerstehen, daher sie auf giftiger Thiere, oder auch wütender Hunde Bisse, zerstoßen aufgelegt, das Gift ausziehet, innerlich aber auf mancherley Weise gebraucht, für die Pest, sowohl ein heilendes als bewahrendes Mittel ist. Außer dem ist sie dem Haut und den Augen sehr heilsam, wehret der fallenden Sucht, und vertreibet die Feul-Würme. Mit Salz und Es-

sich auf die Pulse geleset, dienet sie zur Stärkung; unter die Fußsohlen gebunden, lindert sie die Hitze des Fiebers; mit Rosen-Esig über die Stirn und Schläfe geschlagen, stillt sie das Hauereib und Nasen-Bluten; in Del gestoßen und übergeschlagen, heilet sie die erstorrene Glieder. Die Alten haben sie fleißig gebraucht, und in Saiz eingemacht, sie lange frisch zu behalten und grün zu essen. Wer sich mit Raute-Safft befrecht, soll von keiner Schlange, Spinne, Wespe, oder andern giftigen Thieren gebissen werden. Es soll auch keine Schlange oder Kröte zu derselben nahen dürfen, daher sie vorspatige Gärner unter die Salben setzen, die Kröten, welche dieser sonst nachgehen, davon abzuhalten. Das von der Raute gebrannte Wasser umerlich und äußerlich genommen, stärket und schärfet insonderheit das Gesicht. Das ausgeasene Del dienet für kalte Schmerzen der Gedärme, Nieren und Blasen, aufgeschmieret oder auch in Elystieren stärket die Nerven, hilft wider den Krampff, und auf dem Rückgrad warm geschmieret, verreibt es allerley Fieber. Von dem destillirten Raute-Öl etliche Tropfen in Wein genommen, ist vortreflich wider alles Gift, wider Schlangen und andre dergleichen Bisse, wider die kalten Fieber und die Pest. Auf den Wirbel und die Stirn geschrieben, stärket es das Haupt, dienet wider die fallende Sucht, Krampff und reißende Sicht, und erwecket die Schlafsuchtigen. Der Balsam, wie auch der Esig wird in schleunigen Fällen von Ohnmachten, fallender Sucht, Schlag, böser Luft und Pest best bewahrt erfinden. Die Essenz wird in Fiebern nützlich gebraucht, und das Saiz von zehen bis zwanzig Gran in der schweren Noth, Seitenstechen, Fiebern, Pest-Wassersucht, und wider die Spulwürme verordnet.

Die Berg- oder wilde Raute ist zweyerley Geschlechts. Die erste, so auch die wahre Berg-Raute genennet wird, hat eine dicke, harte, holzigte Wurzel, die nach der Quere mit etlichen Neben-Wurzeln und vielen Fasern in der Erde sich ausbreitet, und an Farbe der zahmen Raute-Wurzel gleich ist. Ihre Blätter sind kleiner, schmaler und zarter, als der Wein-Raute, aber auch eines stärckern und widrigern Geruchs, ingleichen eines schärckern und bittern Geschmacks. Sie wächst in hohen Gebirgen, sonderlich um Gölitz, anderer Orten aber wird sie in denen Lust-Gärten gehalten, und in ein solches Erdreich, wie die Wein-Raute, gepflanzt. Das zweyte Geschlecht hat lange, holzigte, eines kleinen Fingers dicke, und mit wenig Fasern versehene Wurzeln, und ist der ietzgemelten Berg-Raute in allen Dingen durchaus ähnlich, ausgenommen, daß sie viel kleiner ist, und schmalere bleich-grüne Blätter hat, und eines sardern und schier sinkenden Geruchs, und widerwärtigen bittern Geschmacks ist. Diese wächst in der Französischen Provinz Langvedoc in großer Menge von sich selbst, aber in unserm Deutschland muß sie eben so wohl als die Garten-Wein-Raute gepflanzt

werden, mit welcher sie auch einerley Erdreich haben will. Berg-Rauten in die Kisten zwischen die Kleider gelegt, bewahret dieselben, daß sie von den Motten und Würmern nicht gestossen oder beschädiget werden.

Die Zermel-Raute hat eine dicke, lange und schwärzlichte Wurzel, so mit vielen Neben-Wurzeln behenket. Aus derselben wachsen vier oder fünf selten über einer Spannen lange Stengel herfür, welche mit tief zerschnittenen, aber etwas längern und schmälern Blättern als die kleine Berg-Raute besenket sind. In den Gipfeln der Stengel kommen weiße fünfblätterige grosse Blumen, und wenn dieselbigen abgefallen, dreyeckigte und schärffen subtilen haarichten Blättern überoagene Knospen, darinnen ein gleichfalls dreyeckigter braun-rother bitterer Saamen verborgen lieget. Das ganze Kraut ist eines bittern Gesmacks, und wird bey uns unter den Schirmpflanzungen gehalten. Sie kan erstlich aus dem Saamen, hernach durch Zerreibung der Stöcke vermehret werden.

Die Beer-Raute hat eine lange holzigte, nach der Quer laufende krumme Wurzel, die sich weit und breit in der Erden ausbreitet, und schwerlich auszugraben ist. Aus der Wurzel wachsen etliche dünne holzigte runde Stengel oder Ruthen herfür, so drey und auch bisweilen vier Ellen lang werden, und mit einer dunkel-grünen Rinde überzogen sind. Die Neben-Wurzeln sind von unten an bis oben aus mit dicken und steiffen Blättern besenket, in ein Gefäße über dem andern, auf einem jeden Stiel drey, die vergleichen sich einiger massen den Blättern der Wein-Raute, nur daß sie grösser sind. Am obern Theil der Stengel und Zweige erscheinen zu Ende des May-Monats schöne gelbe Blumen eines gerinigen Geruchs. Nach denenselben folgen am Ende des August - Monats schwarze runde Beeren, den Beeren des Faulbaums gleich, welche im September zeitig, und voll braun-rothen Safts werden. Dieses Gewächse wird bey uns, wie das vorhergehende, in den Lust-Gärten gezelet und gepflancket. Die sogenannte Sunds-Raute hat eine lange eines kleinen Fingers dicke, graue oder schwarz-grüne, mit wenig Neben-Wurzeln behängte Wurzel, welche etliche aerade runde ungefehr anderthalb Ellen hohe Stengel treibet. Die untere Helffte ist mit dicken dunkel-grünen Blättern besenket, so den Blättern des Eisenfrants oder der Klapperrosen gleich, aber kleiner als dieselben sind. Die über die Helffte hinauf stehen, werden immer kleiner, und weniger zerkerbt, bis sie oben ganz klein, spitzig und ohne Kerben gesehen werden. Die Blümlein, deren es oben an den Zweigen sehr viele gewinnt, sind den Blumen des Drants fast ähnlich. Wenn diese abfallen und zergehen, folgen kleine, länglicht-runde Bälglein, in welchen ein kleiner schwarzer Saamen verschlossen lieget. Dieses Kraut, wiewohl es sonst lieblich anzusehen ist, hat einen widerwärtigen und abscheulichen Geruch. In Italien und Langvedoc wächst es von sich selbst in großer Menge, bey uns aber wird

wird

wird es in den Lust-Gärten gepflanzet, und will viel Sonnen-Schein haben. Von der Geiß-Raute, wie auch von der Mauer- und Mond-Raute ist bereits an gehörigen Orten Erweh- nung geschehen.

Raz, siehe Ratte.

Raz, siehe Utis.

Rebe, siehe Wein-Rebe.

Reben lesen, siehe Rähmen lesen.

Reben-Wasser, siehe Wein-Reben-Wasser.

Rebhun, ist ein wilder Vogel, welcher an der Größe des Leibes einer Taube gleich kommt, ob gleich die Gestalt ganz anders ist: Denn der Kopf ist fast rund, der Schnabel wie ein anderer Hünere-Schnabel, der Hals ziemlich lang, doch wohl proportioniret; die Füße kommen weder hoch noch niedrig genennet werden, und sind gefaltet wie andere Hünere-Füße. Der Schwanz ist kurz, und die Federn so subtil und klein, als sie ein kleiner Vogel, ein Sperling oder eine Meise haben mag. Das Rebhun hat am Kopf dunkel-braune und schwärzlichte Federn mit einander vermischet, an den Schläffen aber und oben über dem Schnabel, auch unter denselben die Kehle gelbe Farbe, mit welcher jedoch das Männlein mehr als das Weiblein pranget; über denen Augen hat es ein kleines hoch-rothes Pläslein, das ihm nicht von Federn, sondern sonst in der Haut von Natur gegeben ist. Wo das Siegel-rothe unter der Kehle aufhöret, da fängt eine grünlich-graue Farbe an, welche den ganzen untern Leib bis fast zu den Füßen, jedoch so annimmt, daß sie nur auf denen Seiten währet, hingegen mitten einen Platz leer läßt, welcher ganz weiß ist, und sich bis hinab zum Schwanz erstrecket: Auf den Seiten dieser graulichsten Brust und Bauches siehet man sehr schöne dunkel-rothe lange Federn, mit welchen das graue meistens bedeckt wird, daß man es nur in der Mitte herunter, auf der Seite hingegen nichts als rotthe Streiffen sehen kan; oben auf von dem Genicke an, den Hals und Rücken hinunter, siehet man licht-braune und schwärzlichte Federn mit einander vermengset, doch so, daß der Hahn gar merklich mehr helle, und die Henne mehr dunkle Federn hat, welches über dem Bürzel, ehe der Schwanz anfänget, am meisten wahrzunehmen ist. Am Bauch, wo das Weiße anfänget, nemlich so gleich unter der Brust, wird solches Weiße bey dem Hahn mit einem rothen Fleck bedeckt, welcher wie ein Hufeisen formiret, und von denen Jägern der Schild genennet wird: Der Schwanz hat ebenfalls ganz dunkel-rothe Federn, welche obenher guten Theils mit bräunlichten bedeckt sind, und ehe nicht gesehen werden, als wenn sie den Schwanz ausbreiten. Der Schnabel ist bey denen Jungen dunkel-braun, bey denen Alten aber ziemlich hell-blau. Die Henne ist am ganzen Leibe an der Dunkelheit ihrer Farbe, sonderlich aber daran leicht zu erkennen, daß der weiße Fleck unten am Lei-

be meistens leer bleibet, und mit keinem Schild angefüllt ist, oder ist ja etwas darauf zu sehen, so sind es nur kurze Federlein, und haben die Hennen einen Schild, (wie es denn geschildete Hennen giebt) so ist solcher Schild doch, wenn man ihn gegen eines Hahnen Schild ansiehet, nicht dunkel-roth, sondern schwarz-braun zu nennen. Diese Vögel, weil sie wenig Federn aber desto mehr Fleisch an sich haben, leben an der Erde; und fliegen nicht hoch, sondern ver-siecken sich lieber unter den Sträuchern, sie suchen ihren Aufenthalt gerne in fruchtbaren Feldern, und ernähren sich von guten Weizens-Gersten- und Erbsen-Körnern, des Winters aber von grüner Saat mit Sande vermischet. Bey andrehenden Morgen ruffen sie zu dreien unterschiedenen Malen laut auf, also daß sie jedesmal zehn und mehr Rufe thun, und fliegen sodenn ein wenig fort, wiederholen solchen zum drittenmal, und wo sie alsdenn hinfallen, bleiben sie den Tag über liegen, wo sie nicht gesprengt werden. Sie machen ihr Nest oft an der flachen Erde, in dicken Hecken oder im Grase, brüten drey Wochen, und bringen sechs-zeben bis acht-zeben jungen aus. Oftmal züchtet sich ein Hahn an zwey Hühner, die hernachmals ihre Eyer zusammen legen, und mit einander aus-brüten, dahero es kommet, daß oft etliche zwanzig bis dreißig auf einem Volcke angetroffen werden. Wievohl auch Crempel bekant, daß eine Henne zwey und zwanzig Eyer gelegt, so daß man ein einziges Volck von vier und zwanzig Hühnern gefangen. Eine ganze Brut, oder wie man es nach Weidmännischem Gebrauch nennet, ein Volck, bleibet beyeinander und lausset nicht aus einander bis Lichtmesse, da sie sich zu paaren pflegen. Dieser Vogel kan fast ein Symbolum einer verständigigen und sorgfältig angestellten Haus-Regierung abgeben: Denn es wachet der Hahn überaus fleißig vor seine Familie. So lange dieselben noch klein sind, und von der Henne zu ihrer Nahrung herum geführt werden, läuft er immerdar ziemlich weit voran, um zu sehen, ob von den Füchsen, Hunden oder Hasen keine Gefahr vorhanden sey, welche Gefahr er, so bald er etwas mercket, mit einer gewissen warnenden Stimme so gleich anzeiget, und dadurch verursacht, daß die Henne sich mit denen Jungen in eine Staude ver-kriechet. Die Henne aber, wenn der Feind gar zu nahe kommt, pflegt, wie zwar andere Vögel mehr, mit ausgebreiteten Flügeln auf eine Art, als ob sie nicht fliegen könnte, vor dem Feind vor- bey zu fahren, und sich auf der Erde herum zu wälzen, damit derselbe, in Hoffnung sie zu erhaschen (welches zu Zeiten auch geschiehet) ihr nachlaufen, und darüber von dem Ort, wo er die Jungen antreffen würde, abgewendet werden möchte. Wenn aber die Jungen fliegen, und sich selbst in etwas schüßen können, so weis- den so wohl die Henne als der Hahn, da sie zer- streuet werden, recht verwundernswürdige Ges- schicklichkeit an, dieselben zusammen zu brin- gen, sonderlich ist merkwürdig, wie dieselben, wenn der Abend herbey kommt, und die Zeit, da der Wald zu verlassen, vorhanden ist, (denn

es bleibet kein Rebhun über Nacht in einem Wald) sich so listig bezeigen; die Henne begiebt sich alsdenn mit so viel Jungen, als sie etwa wieder versammelt hat, oder auch wohl allein, meistens auf den Platz im freien Felde, wo sie über Nacht bleiben wollen, und fängt dafelbst an sehr laut zu ruffen, da denn die Jungen, die sie hören können, ihr zuweilen. Der Hahn rufft indessen auf allen herum liegenden Grängen, und in dem Wald hin und her, bis es ganz dunkel wird, und er kein Junges mehr höret: Alsdenn ruffet er der Henne, die indessen geschwiegen, auf seinen Ruf aber sich so bald wieder mit etlichen Scharen hören lässet, damit er wisse, wo sie mit denen übrigen sey; da denn der Hahn mit denen, die er bey sich hat, und die er im Flusen, ihm nachzufolgen anfrischer, sich erhebet, und zu ihr fliehet, worauf es also bald stille wird. Wenn sie auch nicht zerstreuet sind, pflegen sie meistens, doch nicht allezeit, und mit wenig oder gar keinem Ruffen, wenn sich Tag und Nacht scheidet, sowohl in der Früh als zu Abends einen Flug oder Fall zu thun, welches ihnen von der Natur vermuthlich darum eingeprägt worden, damit der Fuchs sie desto weniger finden könne. Solchen Fall thun sie nicht gewisser, als wenn sie den ganzen Tag über an einer Stelle haben können liegen bleiben, da der Fuchs auf der Spur nachsällichen konnte. Im Herbst streichen nicht alle Rebhüner, sondern nur diejenigen samt ihren Jungen, die an bergichten Orten, wo es bald zu wintern pflegt, gebrüet haben; im Frühling aber streichen die Junge, die an dem Ort, wo sie gebrüet worden, nicht Blas finden, alle hinweg, sie sehn wo sie wollen, und theilen sich auf viel Weilwegs aus einander. Daher diejenige ihre Unerfahrenheit zeigen, welche die Rebhüner dadurch zu hegen u. zu vermehren vermeinen, wenn sie deren wenig fangen, und darneben sein sorgfältig sind, daß die Alten ausgelassen werden, da sie doch wissen solten, daß ein alter Hahn alle Jahr einen größern Blas einnimmt, und um so viel weniger die Paare sich vermehren können; die Junge aber, wo sie nicht in der Nähe gar besondere gute Gelegenheit, und dieselbe leer finden, wie gesagt, viel Weilwegs hinweg streichen. Werden aber die alten Hähne hinweg geräumet, so bleibet doch allezeit, wo ferne Blas ist, etwas von jungen Hähnern vorhanden, die sich meistens nicht mit ihren Brüdern, so zu saagen, (denn diese streichen, nach anderer Vogel Art, voraus, und sind um die Zeit, da sie sich wirklich paaren, schon verfrühen) sondern mit fremden herbey kommenden Hähnen gatten. Es ist merkwürdig von dem Rebhun, daß, ob es wohl keines von einer fremden Familie um sich leidet, außer, was gar selten aus natürlichen Ursachen geschiehet, es dennoch an der Begierde, die Seinigen um sich zu haben, alle andere Hühner-Arten übertrifft. Wenn zur Winters-Zeit Schnee liegt, nähret sich eines allein gar kümmerlich, weil ihnen die Arbeit, den Schnee zu zerscharen, zumal wenn er gefroren, gar zu sauer wird; welches auch eine von denen Ursachen ist, warum sich, wiewohl

Oeconomisch. Lexic. II Theil.

gar selten, in harten Wintern zwey Vöcker oder Scharen zusammen schlagen. Wo aber die Schaar groß ist, können sie mit leichter Mühe auch durch den tiefsten Schnee hindurch arbeiten, und des grünen Weizens-Saamens genießsen. Auch dieses ist merkwürdig, da sonst bey allen Hühner-Arten das Männlein oder der Hahn sich wenig an die Junge kehret, ja öfters sie nicht einmal zu sehen bekömmt; so hat hingegen der allweise Gott in der Rebhüner-Natur gelegt, daß ob schon die Henne die Eier allein ausbrüten muß, der Hahn sich doch der Jungen, so bald sie ausfallen, auf das sorgfältigste an- und so wohl unter seine Flügel nimmt als die Henne, weil sonst wegen ihres Aufenthalts im Feld ohnmöglich wäre, daß die Henne bey Sturm-Wetter sechzehn, achtzehn bis zwanzig und mehr Junge bedecken und schützen könnte. Zu welchem Ende der Hahn und die Henne, wenn es regnet, zusammen in ein Grublein fisen, und die Junge zugleich unterkriechen lassen. Mit Zahnmachung dieses sonst überaus schüchternen Vogels ist sehr viel Lust zu haben, und kan man, wenn man ein Paar hat, es dahin bringen, daß sie an einem Ort, wo keine Kaze hinkommt, beständig bleiben, und sich von dar in eine Stube, wo sie gewohnt sind, hinein treiben lassen. Es ist aber eben nicht nöthig, sie zu solcher äußersten Zahmheit zu bringen; man kan, wenn sie halb zahm sind, fast eine grössere Lust mit ihnen haben: Denn wo ein Gärtlein, das vor Kazen sicher, und am Feld gelegen, auch also verwahret ist, daß ein Rebhun, dem die Flügel gestuket, nicht hinaus kommen kan, da läst man zur Herbst-Zeit ein paar Hühner hinein, behält sie den ganzen Winter darinnen mit abgeschnittenen Federn, und füttert sie mit Weizen an einer Ecke, wo es nicht hinschneuen kan, damit sie nicht verbungern. Wenn alsdenn die Zeit herbey naht, daß die Hühner bald legen sollen, welches zu Ende des May geschiehet, ziehet man einen Monat zuvor, nemlich im April, der Henne ihre abgestuste Federn aus, damit sie gegen selbige Zeit die Stärke bekomme, über den Garten hinaus zu fliegen; welches sie, wenn sie ihre Kräfte mercket, bald thun, draussen brüten, indessen öfters zu ihrem Hahn herein fallen, und, wenn ihre Junge fliegen können, dieselbe dahin gewöhnen wird, daß sie den ganzen Tag in dem Garten liegen, da man sie sählich fangen und zugleich die Henne wieder stuzen, oder auch wohl fliegen lassen kan. Noch besser aber ist, wenn man nur zu Anfang des Martii eine Henne mit abgeschnittenen Federn an den Flügeln in ein solches Gärtlein, welches mit Brettern verschlagen, und oben herum mit Dornen vor denen Kazen verwahret werden kan, hinein läst: Da wird sich in wenig Tagen selbst ein Hahn einfänden, welcher die Henne nicht mehr verlässet, ob man ihn schon des Tages zwanzig mahl hinaus jagte. Wenn er nun also den ganzen Martium hindurch aus- und eingeflogen, und die Henne zu treten anfänget, so ziehet man zu Anfang des Aprils der Henne die abgeschnittene Federn oder Stümpe an denen Flügeln in einer Stun-

de, jedoch einen nach dem andern, aus, hat auch nicht zu sorgen, daß es ihr im geringsten etwas schade, und läßt sie wieder in Garten laufen, wie vorher; dadurch denn erfolget, daß der Hahn auch noch den April hindurch seine Gewohnheit im Aus- und Einfliegen continuiret: Zu Anfang des Mayens aber wird alsdenn die Henne im Stande sich befinden, mit ihren heranwachsenden jungen Federn sich aus dem Garten hinaus zu schwingen, und dem Hahn zu folgen. Von solcher Zeit an pflegt man weder Hahn noch Henne in dem Garten den ganzen Sommer über, und bis in den späten Herbst hinein, mehr zu sehen; man halte jedoch den Garten fleißig zu, daß kein Hund oder sonst ein etwas hinein komme, und fange im November wieder an, unterweilen eine Hand voll Wäizen hinein zu streuen, so wird man, wo nicht ehe, doch gewis, wenn es schnehet, erfahren, daß der Hahn nebst der Henne, und wenn sie Junge gebrütet, mit ihnen eine ganze Schaar Junge, an ihre alte Stelle sich einfinden werden, welche man nach Belieben fangen mag. Härten sie aber das erste Jahr keine Jungen gebrütet, oder wären darum gekommen, kan man sie mit Wäizen, ohne sie zu fangen, in dem Garten füttern und versichert seyn, daß sie ihre Kost das andere Jahr bezahlen werden. Worbey ferner zu wissen, daß wenn man von denen jungen Hünern etwa 250 oder drey junge Hennen wieder fliegen läßt, man das folgende Jahr mehr als ein Volk in dem Garten zu gewarten habe, welche jedoch, wenn zwey Völker zusammen treffen, einander sehr beißen: Deswegen nöthig, sie nach einander wegzufangen. Der Garten oder Vorschlag ist groß genug, wenn er zehen Schritte lang und so viel breit, nemlich viereckigt ist. In dem Garten muß ein kleines Hüttlein in einer Ecke gemacht werden, ohngefehr drey Ellen lang und anderthalb breit, das soll nicht höher seyn, als daß ein Rebhun anrecht darinnen stehen kan: Daran wird ein Thürlein gemacht, das man mit einer Schnur in die Höhe ziehen und wieder fallen lassen kan. Dieses Hüttlein wird gebraucht, wenn man etwa Eulen oder Marder vermercket, daß man die Henne bey Nacht dahinein treibe; und muß es um deswillen so niedrig seyn, damit, wenn der Hahn, welcher gar wild ist, ohngefehr auch mit hinein lieffe, er sich nicht todt stoßen könne, welches gewis erfolget, wenn das Hüttlein nur Mannshoch wäre; hingegen thut er sich, wenn es so niedrig ist, ganz keinen Schaden; sondern läuft den andern Morgen, so bald man aufmacht, ganz frisch heraus, und fliegt davon. Es dienet solches Hüttlein auch dazu, daß man die Jungen hinein treiben, und sie darinnen fangen kan. Bey welchen allen dieses noch zu merken, daß man die Henne nicht ehe, als wenn es ganz dunkel, wohl gar ben Monden-Schein oder bey einem Licht erst eintreiben, und hingegen sehr früh wieder auslassen soll, damit sie des Hahnes Gesellschaft so lang als möglich genießen kan. So lang man nun die Henne einzutreiben pfleget, nemlich den Martium und April hindurch, muß im Garten kein Gebüsch gelitten werden,

sonsten verstecket sich die Henne, daß man sie nicht finden noch eintreiben kan. Um solche Zeit braucht es auch kein Gebüsch, weil die Henne sich vor dem Habicht in den Hüttlein genug bewahren kan, allwo sie, so bald sie etwas mercket, sich hinein retirirt, und auch ihr Fressen nebst einem Geschirre mit Wasser darinnen findet, folglich wo Gefahr vorhanden, heraus zu gehen nicht nöthig hat. So bald aber die Henne samt dem Hahn in dem Mayo den Garten auf ein halb Jahr lang verlassen, kan man solche Zeit über etwas hinein säen, damit, wenn sie im Herbst wieder kommen, sie etwas hohe Stoppel und etwas grünen Weizen-Saamen darinnen finden; massen dessen ungeachtet, alsdenn ein Weidemann, der nur ein wenig damit umgeben kan, sie schon in das Hüttlein zu treiben, oder sonsten zu fangen wissen wird. Es geschiehet auch wohl, wenn der Garten nahe bey dem Feld, oder sonstem bequemen gelegen ist, daß der Hahn nicht erst im spätem Herbst, sondern gleich nach Bartholomäi seine Familie in den Garten bringet, da denn gut ist, wenn er, um sich verstecken zu können, Getraid im Garten findet, solte er aber gar ausbleiben, und weder um Bartholomäi, noch wenn es schnehet, wieder kommen, so ist es ein Zeichen, daß er durch ein Raub-Thier das Leben eingebüßet, und muß solchen falls das folgende Jahr wieder auf das neue eine Henne im Martio in den Garten gethan werden. Der Gang der wilden Rebhüner geschiehet auf unterschiedliche Art, unter welchen keine schädlicher ist, als das Schießen, angesehen man leicht die Alten treffen und also die ganze Hecke zernichten kan. Besser ist gethan, wenn man sie mit Netzen fängt, aus denen die Alten nach Belieben wieder los gelassen werden können. Zur Sommers-Zeit, sonderlich wenn sie nicht so reich von Federn sind, und nicht so leicht die Höhe erreichen können, als im Herbst und Winter, lassen sie sich mit Steck-Garnen fangen, und zwar folgender Gestalt, daß man sie erst mit aberrichteten Stöbern, oder so genannten vorstehenden Hunden aussuche, nachgehends um den Ort, wo sie sich niederlassen, ganz geräum und weit ein Steck-Garn stelle, und vorbesagte Vögel dahin forcire; im Herbst aber thut das Treibe-Zeug bessere Dienste, welches ein Netz ist, hinten mit einem Heutel oder Hamen, und an den Seiten mit Flügeln versehen, solches wird an einem Ort, da man Rebhüner vermuthet, gesteket, und alsdenn die Hüner selbst, durch Hülffe eines Schies- oder Treibe-Werdes, oder einer Kuhe, oder wohl eines Schildes, darauf nur eines von beyden gemahlet, zwischen den Flügeln in den Heutel oder Hamen hinein getrieben: Denn vor Menschen und Hunden, die auf sie zukommen, pflegen sie furchtsam aufzufliegen, vor Werden und Kühen aber, welche gehen als wenn sie weiterden, pflegen sie nur ein Stück Weges zu laufen. Man nimmt auch bey dem Rebhüner-Gang zu Sommers-Zeit den Tiraß, im Winter aber das Schne- Garn zu Hülffe, zwischen welchen beyden Netzen kein weiterer Unterschied ist, denn daß der Tiraß wegen der jungen

jungen Hünern, Wachteln und Lerchen enge, das Schnee-Garn aber weitere Maschen hat, und solcher Weite halber grosser gemacht werden kan. Wenn Traasiren, welches gleich nach Jacobi anfängt, und mit der Haber-Ernde sich endiget, brauchet man einen vorkehenden Hund, mit dem Schnee-Garn aber können die Rebhüner auch ohne Hund gar leichtlich gefangen werden: Denn wenn es auf dem Felde reifet, oder einen guten Schnee geworffen, kan man sie aus ihrem Lager gar weit sehen; item wo sie aufgestanden, und wiederum niedergefallen und geflüstet, können sie an ihren Spuren gesehen und erkannt werden. So der Wind den Schnee zu sehr hin und wieder in die Graben und Hecken wirft, oder wenn der Schnee gefroren ist, daß er knittert und girret, alsdenn ist ihnen übel bezukommen, zumal da sie lestern Falles das Geräusche derer, so das Schnee-Garn tragen, hören, und dabero aufstehen und ausstreifen. Die Rebhüner mit dem sogenannten Glocken-Garne zu fassen, geschichet folgendergestalt: Weil die Rebhüner im Sommer sich des Tages über gerne in einem Weinberg, oder in einem jungen Schlag, oder im späten Herbst auf freyen Saam-Feld, wo sie vor dem Vieh sicher sind, und fast stets an einem Ort aufzubalten pflegen, als wird an einen solchen Ort gespürterer Weizen und Hanf hingestreuet, der darum gesetzt seyn muß, damit, wenn es regnet, derselbe nicht aufstehe; auch wenn es auf Feldern und zur Schnee-Zeit geschichet, muß um dey angestreueten Weizen rings herum anderthalbe Hand hoch ein schwarzer Faden gezogen werden, welchen die Rebhüner nicht scheuen, die Krähen und andere Vögel aber sich dadurch abhalten lassen, den Saamen aufzufressen. Wenn man nun siehet, daß die Rebhüner sich diese Kost gefallen lassen, lästet man sie solche ein paar mahl aufzufressen, hernach stellet man über denselben Was ein viereckiges Garn, welches in der Mitte so viel Busen hat, daß es über Manns hoch in die Höhe gezogen werden kan, und die vier Ecken doch mit Haacken niedergestecket bleiben; mitten im Garn muß ein eiserner Ring seyn, dieser wird über Manns hoch an einen ziemlich dicken Stab in die Höhe gezogen, so daß, weil die vier Ecken auf der Erde angeheftet bleiben, das Garn die Figur einer Glocke vorstellet, auch daher Glocken-Garn genennet wird. Es verursacht aber solche in die Höheziehung auf den vier Seiten in der Mitte eine Deffnung, da das Garn so hoch in die Höhe siehet, daß die Rebhüner gar bequem durchlaufen können. Diesen giebt man unter dem Garn wieder zu fressen, und bindet ein Büschlein unausgedroschene Weizen an einen Faden an, der oben an dem Ring feste gemacht wird, daß er an dem Stock gerade herunter auf die Erde hänget. Wenn nun die Rebhüner den Weizen auch unter dem Garn heraus fressen, und Weizen-Aehren ausdreschen, wird der eiserne Ring oben nicht mehr angebunden, sondern also hinauf gezeget, daß wenn die Rebhüner den ausgestreueten Saamen aufgessen, und sich wiederum über die Weizen-

Aehren hermachen wollen, da sie denn nothwendig an dem Faden anziehen, der Ring abrutset, und an dem Stab herunter fährt, mithin das Garn, welches so weite Spiegel haben muß, daß sich die Hünern darinnen verschlagen können, herab fällt, und die ganze Schaar bedecket. Nachdem es aber, wenn es sehr windig ist, mit dem Glocken-Garn nicht gar wohl angehet, weil es der Wind hin und wieder reisset, als wird zu solcher Zeit tüchtiger eine Steige gebraucht, die nicht höher seyn muß, als daß ein Rebhun bequem darinnen stehen kan. Die Weite aber mag so groß als ein mittelmäßiger viereckiger Tisch seyn; die Decke bestehet in einem grün angestrichenen Bret, so im Winter mit Stroh bestreuet wird. Die vier Ecken der Steige sind mit eisernen Spitzen beschlagen, daß man sie in die Erde hinein klopfen kan; rings herum sind dräterne Fall-Thürlein gemacht, welche sich hineinwärts aufstossen lassen. Diese Thürlein, deren auf ieder Seite wenigstens sechs sind, werden anfänglich aufzubunden oder aufgespreiset, damit die Hünern ohne Hinderniß durch die Steige durchlaufen können, in welche und auch ausser derselben Körner gestreuet, und wenn sie einige mahl aufgefressen, die Thürlein zugemacht werden, damit die Hünern durch deren Aufstossung, ob schon selten die ganze Schaar auf einmal, wie bey dem Glocken-Garne geschichet, jedoch nach und nach sich alle selbst fangen. Will man sie lebendig im Vorrath einstellen, muß solches an einem luftigen Ort geschehen, da die Fenster allein mit Erriegeln verwahrt, Tannen- oder Eichen-Gesträuch mit etlichen Weizen- oder Hirsen-Garben hinein gesezet, zur Fütterung Weizen, Heide-Korn oder Buch-Weizen und Hirsen gemengt, auf einem breiten mit hohen Leisten umgebenen Bret, damit sie durch Scharen nichts verwüsten, voraworffen, in einem Winkel ein Häuslein groben Sandes hingeschüttet, und täglich frisches Wasser verschaffet werden. Sie sind aber nicht so zart vom Fleisch, als wenn sie frisch aus dem Felde getödtet worden, es sey denn, daß, ehe man sie abthut, ihnen frische Weizen-Saat, die man in einem grossen Kasten in der Wärme erzwingen muß, zur Erfrischung vorgesetzet, und bis vierzechen Tage damit angehalten werde, davon sie fett und wohlgeschmackt werden. Diejenigen, welche die gefangene Rebhüner zum Verfressen aufbehalten wollen, thun nicht wohl, wenn sie, wie insgemein zu geschehen pflegt, dieselben mit abgeschnittenen Federn in einer Kammer lauffen lassen, als wobey sehr viele, theils, weil sie aus Wildigkeit sich nicht satt fressen, wenn sie schon noch so viel vor sich haben, sondern vermatten, theils darüber darauf gehen und verderben, weil dieselbige, so eher in die Kammer gekommen, die andern todt beissen, zu geschweigen, daß sich auch viele zu schanden stossen, wenn man hinein gehet. Dabero das beste ist, man lasse einen Kasten auf die Art wie einen Bücherschrant mit Rächern machen, der auf einer schmalen Seite ein Gitter haben, und also zugerecht werden muß, daß jedes Fach nicht höher

her als nur so hoch ist, daß die Nebhüner aufrecht sitzen können. In solchen Kästen wird in jedes Fach ein Häuflein Sand einer Hand hoch gestreuet, und der Kasten also gestellt, daß die Seite, wo das Gitter ist, oder wo man auf zwey Seiten Gitter haben will, beyde Seiten an die freye Luft kommen: Denn werden die Hüner ohne einige Beschneidung der Flügel, jedes Volck in ein besonderes Fach gethan. In der Mitte jedes Faches wird ein Thürlein gemacht, damit man sowohl ein Trunk-Geschir, als auch ein anderes zum Fressen hinein setzen, und so oft nöthig, Hüner zum Verpeifen heraus fangen könne. So bleiben sie viel besser, weil sie ihrer Natur nach Luft und Sonne, Wind und Regen genießen. Wenn sie zuweilen weißes Kraut bekommen, davon werden sie sehr fett, man muß ihnen aber allezeit ein ganzes Haupt ohnzerschnitten auf einmal hinein werfen. Wenn der Kasten zwö Clafftern lang und eine Claffter breit ist, so ist er groß genug, und siehet jedem fren, wie viel Fächer er über einander machen will. Dieser Kasten ist auch dazu nützlich, daß man auf diese Weise die Hüner in dem Stand behält, im Frühling deren einige, sonderlich die alten Hennen, sogleich wieder fliegen zu lassen; dahingegen wenn sie in einer Kammer mit abgescchnittenen Flügeln laufen, man ihnen, um sie fliegen zu lassen, die verschnittenen Federn, damit sie wachsen, erst ausziehen muß; welches öfters zur rechten Zeit nicht zutrifft, oder es begiebt sich, daß die Hüner, wenn sie ihre neue Stärke merken, sich im Aufstehen stoßen und Schaden thun. Wenn man Nebhüner todter, soll man sie nicht schweissen (bluten) lassen, sondern ihnen nur den Kopf eindrücken, oder, wie es Weidemannischer, der vordersten oder mittlern Federn eine aus dem Flügel ihnen hinterm Genick in Kopf stechen, so werden sie bald hin seyn. Zu erkennen, ob ein Nebhun frisch getödtet, oder alt sey, hat man ihnen nur nach denen Augen zu sehen, denn je länger es gelegen, je welcker auch die Augen werden. Des Hirn in Wein genommen, soll die gelbe Sucht vertreiben; die Galle mit ein wenig Honig vermischt für dunkle Augen, und monatlich einmal an die Schläfe geirischen, zu Stärkung des Gedächtnisses dienen. Der Rauch von anaerzundeten Nebhüner-Federn füllet die Mutter-Beschwerden; den Ebern laeet man die Tugenden, daß sie, wenn selbige jezumeilen von den Weibern gefessen werden, sonderlich die unfruchtbaren fruchtbar machen, den stützenden aber viele Milch verschaffen. Das Fleisch der Nebhüner wird fast einhellig vor zart, wohlschmeckend und höchst gesund gepriesen, sonderlich wenn sie noch jung sind, wiewohl auch den alten geholffen wird, wenn sie hängen bleiben, bis das Fleisch ersorben; absonderlich haben die Bräute einen guten Geschmack, dahingegen das Untertheil an der Seite jenem gar nicht beykommt. Sie können in guten Suppen, Kohl oder Mandel-Milch gekocht, zugerichtet werden. Zum braten werden die alten wie Capaunen tractiret, nur daß man ihnen die Flügel abfürget, und den Hals

nicht einschlägt, auch den Kopf ungeschickt lästet. Die Jungen von sechs bis acht Wochen, so nicht größer denn eine Wachtel, sind am delicatessten, und vor ein fürzlich Essen zu halten. Man erkennet aber ein junges Nebhun an seinem schwarzen Schnabel und an den braunen Füßen; wiewohl ihnen die Köche beyde Stücke so zu breunen wissen, daß man alt und jung daran nicht unterscheiden kan. Sie werden mit einer breiten Spect-Schnitte, und darüber mit einem Wein-Blate umwickelt. Eine Capilade zu machen, nimmt man ein gebratenes Nebhun, zerschneidet es in seine gehörigen Stücke, thut in einer Schüssel etwas warm Wasser, Wein oder Eßig, Weinbeer- oder Pommeranzens-Safft, mit Sals, Butter und etwas Gewürz, auch gerieben Brot dazu, und läßt es also aufstehen. Sie können auch in eine Pastete gefest, und kalt gegeben werden.

Nebhüner-Kraut, siehe Glas-Kraut.

Nebhüner-Zeug, siehe Treibe-Zeug.

Nebinggen, siehe Kapungeln.

Neb-Kreßig, also wird in der Schweiz, um Basel, der Feld- oder Winter-Kapungel genennet. Siehe Kapungeln.

Neb-Länder, sind so viel, als Wein-Gärten oder Weinberge.

Rechen, Sacken, ist ein Werkzeug, welches sowohl beym Feld- als Garten-Bau nöthig ist, die gehauene Feld-Früchte, Heu und Grummet zu sammeln, auch die umgegrabene Beete damit zu schlichten und eben zu machen. Es bestehet aus einem hölzernen Balken, welcher ohngefähr zwey Zoll breit und stark seyn soll. In diesem stecken unter sich eine gewisse Anzahl hölzerner oder eiserner Zinken, die kaum einen Daumen breit von einander stehen. In dem Rücken des Balkens aber ein hölzerner und wie eine Gabel gespaltener langer Stiel. So die Zinken oder Zähne eisern, müssen selbige von guten Eisen gemacht seyn, sonst sind die hölzernen dienlicher. Die eisernen Rechen oder Harcken werden mehrentheils nur in denen Gärten gebraucht, das zähe und klotzige Erdreich desto besser damit zu brechen, mit dem Balken aber die Erd-Knollen zu zerschlagen, und den Rand der Beete gehöriger massen damit zu erhöhen.

Rechen, Sacken, wird die Arbeit genennet, so mit dem Rechen oder Harcken geschieht; also wird das dürr gemachte Heu und Grummet auf denen Wiesen, Haber, Gerste, und andere mit der Sense gehauene Feld-Früchte auf dem Acker gerechet oder geharcket. In den Gärten werden die Alleen und Gänge gerechet und reine gehalten; die gegrabenen Garten-Beete müssen vor der Ausfaat der Küchen-Gewächse wohl überrechet, die großen Klöffer mit dem Rechen oder sonstem Klein zerschlagen, auch die Erde sodenn feil klein gemacht seyn, damit das zarte und kleine Küchen-Gesäme um so viel desto besser eingesäet werden, und nicht allzusehr unter die Erd-Schollen verfallen möge.

Rechen,

Rechen, ist an grossen Teichen ein hölzernes, aus vielen ena an einander stehenden, und oben und unten in eichene Blatsücken und Schwellen eingezapften starken eichenen Eplossen bestehendes Wasser-Gebäude, so in die Oeffnung des Damms vor ein Flut-Bette gefest wird, damit die von grossem Zugang, starken Feld-Güssen, oder durchfließenden Bächen entstehende Ober-Wasser ohne Schaden des Damms ihren Ausfluß gewinnen, aber weder grosse noch kleine Fische mit durchgehen mögen. Das Flut-Bette muß so hoch stehen, als das Wasser seinen ordentlichen Stand in dem Teiche haben soll. Ist der Teich groß, werden wohl zwey oder mehr Rechen also angebracht: Denn wo dies nicht wäre, würde der Teich von jähem Regen-Werter und Feld-Güssen gar überlaufen, das Wasser über den Stamm fürken, wo nicht gar denselben durchreifen, und die Fische aus dem Teiche, andern zum Besten, und dem Haus-Water zum Schaden, mit sich hinweg flößen.

Rechnung, ist eine ordentliche Beschreibung in Einnahme und Ausgabe, über dasjenige, so einem zu seiner Verwaltung anvertrauet ist. Oder es ist eine deutliche, ordentliche, zulängliche und glaubwürdige Beschreibung aller Einnahme- und Ausgabe-Begebenheiten in einer Wirtschaft, damit man nicht nur wisse, wie das Vermögen erlanget, verwaltet, bewahret und angewendet werde, das Ab- und Zunehmen des Vermögens, Gewinn und Verlust erkenne, und wahrnehme, ob alles nach dem auf das Inventarium und vorige Rechnungen gegründeten wirtschaftlichen An- und Uberschlag seiner Einnahme und Ausgabe, und auf die dadurch gemachte Disposition verwaltet worden, sondern auch im Stande sey, auf das künftige seinen Wirtschafts-Erat zu ordnen und einzurichten, die Einnahme zu verbessern, den Abgang zu verhüten, die Ausgabe nach Befinden einzuziehen, oder mehr auszugeben. Man erkennet also daraus, daß dieses eines der wichtigsten, nöthigsten und mislichsten Hülfss-Geschäfte in allen, sonderlich grossen wirtschaftlichen Haupt-Geschäften, und ein Mittel, dem hinfälligen Gedächtnis zu helfen, sey. Es wird aber solche Rechnung entweder über eigene, oder über eines andern Einnahme und Ausgabe geführt. Welche sind nothig. Vonderley Rechnungen sollen 1) ordentlich, 2) glaubwürdig, 3) zulänglich seyn. Allein sonderlich werden diese Eigenschaften an einer Rechnung erfordert, welche man über fremde Einnahme und Ausgabe als ein Verwalter, Administrator, Factor, Einnahmer, Beamter etc. führet, denn auf diese Eigenschaften kommt die Ablegung, Justification, und die Dittung der Rechnung an. Einige Haus-Wirte lassen ihre Verwalter und andere auf Rechnung setzen: In Beamten alle Viertel-Jahre, manche auch wohl gar alle Wochen die Rechnung machen. Andere lassen keine Wochen-Zettel oder Schlüsse fertigen, zumahl in weitläufigen

Haushaltungen, massen in denselben leicht Fehler einschleichen können, insonderheit aber ein Verwalter, an statt deren Verfertigung, die Zeit nützlicher anwenden kan, sondern halten ein Manual über alle Einnahmen und Ausgaben, nach denen Capiteln, Rubriken oder Titeln der Rechnung, aus welchen denn ein Herr zu der ihm beliebigen Zeit sich solche vorlegen lassen, und viel besser besammeln ersehen kan, wie seine Haushaltung siehet, als daß ers erst aus den Wochen-Schlüssen zusammen klauen, und sich darinnen confundiren sollte. Doch es kan beydes gar wohl zusammen stehen: Denn es kan aus dergleichen Manual in wenig Stunden ein Extract von allen Einnahmen und Ausgaben gefertigt werden. Ja die Wochen-Rechnungen und Schlüsse sind leicht Extract-weise daraus zu machen. Wenn nach Gelegenheit der Rechnungen alle Wochen, Monate oder Quartale dergleichen Extracte über die Einnahme und Ausgabe der Herrschaft übergeben werden, so kan diese nicht allein aus denselben bald auf den Grund sehen, was und wie viel ein ieder berechneter Diener in Vorrath habe, sondern sie kan auch desto süglicher Verrechnung thun, wohin eines und das andere anzuweisen, abzugeben, oder was sonst deswegen vor Verfüzung zu machen. Und über dem müssen diese Wochen- oder Monats-Zettel mit der ganzen Jahres-Rechnung hernach harmoniren, die man daraus desto besser untersuchen kan. Die Haupt-Rechnungen müssen mit eben dergleichen Rubriken, wie die Monats-Zettel beschrieben seyn, außer daß das Quantum aus allen monatlichen Rechnungen heraus gezogen, hier nochmahls unter die gehörige Rubricke angefügt, und sich oben jedesmal auf die Data der Monate oder Wochen-Zettel und bengelegten Belege beziehen. Die Particular-Rechnungen und summarischen Extracte sind den Haupt-Rechnungen iederzeit beizufügen, damit die Herrschaft alle Einkünfte auf einmahl übersehen könne. Ein Verwalter oder Rechnungs-Führer soll allen denen, so ihm Geld, Frucht, oder sonst etwas, wie es Nahmen haben mag, liefern, gehörige Scheine, Dittungen und Belege darüber geben, mit Benennung, was und wie viel es gewesen, auch zu welcher Zeit es geschieht, da denn, wenn solche Scheine gegen die Rechnung gehalten werden, leicht an den Tag kommt, ob alles gebührend eingetragen, und in denen Jahren, darein es gehörig, berechnet worden. Die Einnahmen müssen bey demjenigen Posten, wo sich schicken will, als z. E. bey Entrichtung der Erb- und anderer Zinsen, Maß-Gelder, verkauften Bau- und Brenn-Holzes, eben sowohl mit Urkunden, als die Ausgaben mit Dittungen verifiziret und bescheiniget werden. Was an Wein, Früchten, Getraide und andern verkauft wird, muß iederzeit specific und deutlich, mit Bestimmung der Zeit, der Nahmen der Käufer, und wer dabei gewesen, und auch wohl des Orts, ausgedrückt werden. Und eben so ist

es auch mit demjenigen, so eingekauft wird, zu halten, damit sich die Herrschaft erkundigen könne, ob die Sache zu der Zeit so viel, und nicht mehr oder weniger gealoten. Es sollen niemahls, weder in der Einnahme noch Ausgabe, einige falsche Attestationes angeführt werden, und wenn einer vor einen andern, der selbst nicht schreiben kan, etwas unterschreibt, so muß er jedesmahl seinen eigenen Nahmen zum Zeugniß mit unterschreiben, und melden, wie er hierzu erbeten worden; widriaenfalls wird es vor verdächtig gehalten. Die Quittungen, Befehle, Obligationes, Contracte, und in Summa alles, was zum Beweis erfordert wird, müssen unbesieckt und nicht radirt seyn, und wenn ein Verwalter mit dergleichen unächtigen Belegen und verfälschten Rechnungen erscheint, giebt es nur übeln Verdacht. Es sind einige Ausgaben durch gewisse Herrschaftliche Verordnungen beständig zu machen, als da sind ein gewisser Abgang an Getraide, so auf dem Boden liegt, und durch Eindorrung oder auch das Abmessen verursacht wird, und pflegen insgemein von einhundert Scheffel Korn ein, zwey oder drey Eudorrung oder auch gegen fünf Scheffel vor ein Maas, Frucht, Schrimpf oder Boden-Riß dem Rechnungs-Beauten zu gute passiret zu werden. Ferner ein gewisser Abgang von dem in Vorrath liegenden Weine; die Belohnung der Lae-lobner, Drescher, Fröhner, Bothen, die Befinde-Lohne u. s. w. Wenn nun der Rechnungs-führende Verwalter bey diesen gesetzten Ausgaben erweislich macht, daß sie wirklich angewendet worden, braucht es nicht so vieler Untersuchung als bey den zufälligen die bald zu dieser, bald zu einer andern Sache angewendet werden, und man nicht so gewiß determiniren kan. In Ansehung der Reste muß ein Verwalter bey seinen Rechnungen mit Grunde angeben, an welchem Orte solche noch auffen stehen, und die Ursach, warum sie nicht eingetrieben worden, zugleich mit anfügen. Im Fall er sie nun ohne Ursach aufwachsen, und etwan durch seine Fahrlässigkeit caduc werden lassen, und seinen Fleiß nicht erwiesen, hat er sich daran selbst zu erholen, und darf es der Herr nicht annehmen. Sind sie aber also beschaffen, daß sie über allen angewandten Fleiß entweder gar nicht einzutreiben, und sind gleichwohl in der Einnahme völlig mit geführt, oder gar leichtlich in künftiger Rechnung zu erheben, so sind sie anzunehmen, und kan der Verwalter angehalten werden, solche eigentlich anzuführen, und bey künftiger Rechnung entweder so gut als möglich einzutreiben, und in Einnahme zu führen, oder aber, da sie gar nicht einzubringen, in der Ausgabe und Abgang mit anzugeben. Es ist am besten, wenn eine Herrschaft ihren Schößern oder Verwaltern alle Jahre die Rechnungen abnimmt, und sie fein genau untersucht: Denn sonst, wenn betrügerische Leute sehen, daß ein Herr

auf viele Jahre zusammen sehen läßt, so profitiren sie hiervon, und sind in Verfertigung ihrer Rechnungen entweder saumseliger oder interessirter. Sie können desto eher Unterschleiff begehen, und die in dem einen Jahr begangenen Finesen, nachdem das Getraide, und das übrige, so in dem Gute erbauet worden, nach dem Unterschied der Jahre theuer oder wohlfeil ist, so meisterlich in den künftigen Jahrs-Rechnungen verfricken und verstecken, daß nicht leicht dahinter zu kommen. Es wird auch ein ehrlicher Rechnungs-Beauter selbst lieber sehen, daß alle Jahre Nichtigkeit getroffen wird, als wenn er mit seinen Rechnungen lange Zeit in Unordnung stehen muß. Ja es erwecket auch gegen die Herrschaft Verdacht, sonderlich wenn der Rentant Cautions-Gelder oder Vorschuss zu fordern, als ob man mit Fleiß die Abnahme verzögere, und die Rechnungen sich häuffen lasse, bis er etwan abgehen will oder muß, oder gar stirbet, und man alsdenn desto besser Vorschuss, Caution, Besoldung zu fordern haben, ihren Erben Defecte zu ziehen, oder sie mit der Bezahlung dessen, was die Bedienten an Vorschuss, Caution, Besoldung zu fordern haben, aufhalten könne. Ein Haus-Wirt soll also seines Verwalters oder Rechnungs-Beauten übergebene Rechnungen, und zwar die Capitel der Einnahmen und Ausgaben von Puncten zu Puncten genau durchsehen, alles wohl untersuchen, und wo es nothig ist, Defecte ziehen. Eine abzulegende ordentliche Rechnung muß sich gründen 1) auf das Inventarium des Vermögens, wobey Einnahme und Ausgabe-Begebenheiten in der Verwaltung vorgefallen. 2) Auf die vorhergehende Rechnung, sonderlich aber derselben Abschluß, daher allemahl die nachfolgende mit der vorigen durch die Ausführung des baaren Bestandes in der Einnahme, oder aber in der Ausgabe dessen, was man schuldig geblieben, connectiret wird. 3) Auf das Wirtschafts-Manual oder Lage-Buch, so gleichsam die Strake des Haushalters ist, und entweder gleich nach denen Rechnungs-Nubriken, oder nach denen Tagen eingerichtet ist. Daher auch der Rechnungs-Führer sein Manual bey der Haupt-Rechnung produciren, ja diese aus jenem verfertigen muß. 4) Dieses Manual gründet sich auf allerhand particuläre Rechnungen, Liquidationes, Erbholzer u. s. f. bey besondern in der Rechnung beariffenen Negotiis, sonderlich anderer Leute, als z. E. der Drescher, des Kochs, des Hofmeiners, des Förstlers etc. 5) Auf die übrigen Belegen, so entweder Attestate, oder Quittungen, oder Contracte, oder Vergleiche, oder schriftliche Ordern der Herrschaft, oder eine Negistratur im Wirtschafts-Protocoll, so von der Herrschaft signiret, als welches ein Haupt-Fundament, dasjenige, was man in Einnahme und Ausgabe gethan, zu justificiren ist, deswegen man sich dieses Protocoll gleich anzufangen muß angelegen seyn lassen. (Siehe den Artikel Haushaltungs-Bücher). Ferner

Gerner gehören hieher die General-Instructiones; endlich Auslagen und Zeugnis der Leute, die von dem Rechnungs-Führer ausgefertigten Quittungen und gehaltenen Quittungs-Bücher, bey welchen allen sein die Data, die Sachen, die Personen, die Summen, genau ausgedrückt seyn, sie selbst aber nicht corrigiret, radiret, ausgelöschet, durchstrichen, zerissen, oder eingerissen seyn müssen. Sie müssen signiret und numeriret, und sein in dem Manual, oder doch unablässlich in der Haupt-Rechnung unter ihren Nummern und Signis angeführet, und hernach prompt produciret werden. 6) Endlich gründet sich die Rechnung auf das Geschäft der Wirtschaft selbst, desselben unstreitige Regeln, Natur u. Beschaffenheit, u. ihren natürlichen Zusammenhang, als womit jene übereinstimmen muß. 7) Auf ihre der Rechnung selbst eigene in ihr selbst herfürleuchtendlibereinstimmung und Harmonie. 8) Auf die von Zeit zu Zeit abgebenen Extracata, Monats- und Wochen-Zettel, ingleichen erstattete periodische Rapports und Berichte, mit welchen die Haupt-Rechnung übereinstimmen muß. 9) Sie muß auch mit denen publicirten Rechnungs-Gesetzen eines Landes, einer Cammer, einer Cassa etc. übereinstimmen, item mit denen besondern Vorschriften, Formularien und Modellen, die offt dazu gegeben werden. 10) Der angegebene Bestand muß gleich in natura und haer geliefert, und also justificiret werden. Denn wo dieses nicht geschehen kan, da hat der Rechnungs-Führer entweder nicht so viel eingenommen, oder mehr, und anders wohin, oder etwas nicht so ausgegeben, als er in der Rechnung erzehlet und angezeiget. Mithin harmoniret die Rechnung nicht mit der Sache, und ist verdächtig. Es ist Vermuthung, daß er seinen Nutzen oder seine Ausgaben mit des Herrn seinen meliret, ein fremdes Eigentum in seinen Nutzen als sein Eigenthum verwendet, und also untreu, oder doch wider des Herrns Rechte gehandelt habe. 11) Es muß endlich auch die Rechnung mit denen Umständen der Zeiten und derer Preise der Sachen, mit denen Zahl- und Gemäß- Arten, und zwar wie solches Land-üblich, und in der Rechnung allezeit ausgemacht seyn soll, z. E. was vor Gulden, was vor Scheffel, ob Dresdener, was vor Gewichte, was vor Centner, was vor Klaftern, was vor Etrine etc. gebraucht werden, harmoniren; daher diejenigen, die etwan sonst wider die angenommenen einschlagen, zwar anzugeben, aber auch auf die angenommenen Maß- und Zahl-Arten zu reduciren sind. 12) Muß auch der Calcul selbst sein richtig seyn, und zusammenstimmen. Aus allen diesen Umständen erwächst die Glaubwürdigkeit, wenn die Begebenheiten nach einander mit ihren historischen Umständen, vermittelt des compendiosen Rechnungs-tyli, erzehlet werden, da insbesondere die General- und Special-Rubriken die gemeinen Umstände aller und vieler

Begebenheiten kurz, und zusammen mit zwey Worten ausdrücken, die Zeit vorne in einer Rubricke immer fortgeführt, die Personen bey denen Posten angegeben, und die allerbeständern Umstände durch Anmerkungen und Noten beygebracht werden können. Hiernächst so wird zur Ordnung erfordert (1) daß in der Ueberschrift die Sache, worüber? der Ort, wo? die Zeit, von welcher an, und wie weit? der Herr, dessen Vermoegen verwaltet, und endlich wer? die Rechnung geführt habe, gemeldet werde. (2) Daß hiernächst, wann in voriger Rechnung einige General-Rubricke und Monita, so bey der neuen Rechnung zu observiren, gemacht, solche hierauf angeführet. (3) Ein Verzeichniß aller Theile, Capitel, Titel und Rubricken der Einnahme, der Ausgabe und des Bestandes mit denen Summen, und endlich der Summa summarum erfolge, die Paginae aber, wo jedes in der Rechnung zu finden, citiret werden. Das ist zugleich das Register über grosse Rechnungen, und ein General-Extract, daraus man das ganze erst übersehen kan, und gehöret zur Klar- und Deutlichkeit. Endlich solt (4) die Bilanz der Ausgabe mit der Einnahme, und des plus oder minus von diesem Jahre, deme denn eine Bilanz mit der Einnahme und Ausgabe voriger Rechnung auch hinzu gefüget werden kan. Ereignet sich hier eine Differenz, so müssen die General-Ursachen kürzlich angehängt werden. Wo es aber auf Specialia ankommt, da werden sie bey dem Titel unten angeführet, wohin sie gehören. Hierauf pflegt man auch noch einige Erinnerung, die gebrauchten Zahl- und Gemäß-Arten betreffende, zu prämittiren, oder solches bey denen Titeln zu thun. Wo aber alles schon bekannt, da fällt dieses weg. Wiewohl es doch vor die Nachkommenschaft, die diese Rechnung auch braucht, immer besser ist, wenn sie sein in allen Rechnungen kurz determiniret werden. Endlich solt (5) die Rechnung selbst, und hier ist die Haupt-Regel der Ordnung: Was und wo etwas der Natur nach eher da ist, das muß dem, so erst aus jenem entsethet, in der Vorstellung voraehen. Z. E. Hat man Naturalien, und Geld-Einnahme daraus, so gehet jene dieser vor. Hiernächst so werden alle Rechnungen eingetheilt in drey Haupt-Theile, a) Einnahme, b) Ausgabe, c) Bestand oder Rest, so die kurze Recapitulation und Bilanz ist. Beide erste Theile unterscheiden sich meistens in zwey Abschnitte, nemlich in Naturalien- und Geld-Einnahme und Ausgabe. Jeder Abschnitt hat seine Capitel, jedes Capitel seine Titel, jeder Titel auch wohl wieder Artikel, und endlich werden die Posten in jedem Artikel sein unter Nummern gebracht. (6) Allenthalben müssen die Theile, Abschnitte, Capitel, Titel etc. sein mit unterschiedener grosser Schrift auf ganzen Seiten allein, und hernach auch bey denen Anfängen ihre deutlichen Ueberschriften haben. Niemals auf eine Seite zweyerley Artikel gebracht werden, und wenn es

auch ein vacat wäre. Papier muß man hier nicht schonen, wenn nur alles fein deutlich, ordentlich, reinlich und weitläufig in die Augen und den Verstand fällt. Jeder Titel oder Artikel bestehet aus seiner Rubricke, denen Posten nützer Nummern und ihren Tagen, mit ihrer Zahl und Maas, oder dem Gelde, so alles in Lintien nach Rechnungs-Stylo gefasset wird, und endlich aus der Summe auf ieder Seite, wenn mehr Seiten zu einem Artikel aufgehen, endlich aber der Summe des Artikels. (7) Die Theile, Abschnitte, Capitel, Titel, Artikel, müssen fein numeriret, und die Paginae der Rechnung foliret werden. Die Special-Rubricen und derselben Special-Ordnung lassen sich nicht angeben. Denn die Rechnungen sind darinne sehr nach dem Unterschied der Wirtschaftes-Geschäfte unterschieden. Zur Land-Wirtschaft können die in Folio zu Dresden gedruckten, und bey Jacobi alhier zu findende Rechnungs-Tabellen und Modelle dienen. Die besondern Rechtlichen Cautelem, Requisite und Rechte, nebst vielen Mustern, findet man in Döplers Rechnungs-Beamten, item in Wünschens Memoriali oeconom. Allein die meisten Herrschaften schreiben besondere Formulare vor. Denn es ist bequem, daß man im Rechnungs-Besen ein beständiges Modell behalte. Dieser Rechnung, welche am Ende ebenfalls cum dato des Schlusses und dem Nahmen des Rechnungsführers zu unterschreiben, ist endlich (8) auch das Restanten-Conto oder Register mit denen Rationibus beizufügen, warum man nichts bekommen können, und endlich folgt das ganze Convolut Belegen, so geheftet und foliret hinzu zu thun. Und (9) ist noch zu merken, wenn etwas die Einnahme oder Verwaltung nicht mit dem gewöhnlichen Rechnungs-Jahre angetreten wäre, daß man über das Stück der Zeit, bis zum Anfang des Rechnungs-Jadres, fein eine besondere Stück-Rechnung machen, diese aber nicht in die Jahres-Rechnung mischen müsse. Was endlich nun die Ablegung und Abnahme der Rechnung anbetrifft, so ist des Rechnungsführers Schuldigkeit, auf alle Weise das erste an seiner Seite zu thun und zu befördern, das letzte aber zu urgiren, allenfalls einen Calculatorem seiner Seite zu ernennen, eine Instanz um die andere zu thun, die Rechnung zeitig und rein geschrieben zu übergeben, um Commissarios zu bitten, allenfalls, wenn es ein Collegium ist, wo solches abzunehmen, an den Herrn selbst zu gehen, und sich zu beschweren und dergleichen, damit man sehe, er habe seiner Seite allen Fleiß angewendet, Nichtigkeit zu erhalten. Denn dieses giebt eine sonderliche Vermuthung vor die Nichtigkeit seiner Rechnung. Was aber die Abnahme der Rechnung betrifft, so muß solche erst examiniret und defectiret werden. Ueberhaupt muß bey Defectirung der Rechnungen des Verwalters oder Rechnungsführers, wenn er anführet, daß der Herrschaft in einem und dem andern Schaden wiederfahren, ein Haus-Wirt wohl judiciren,

zum ersten, ob der Verwalter bey der Herrschaftlichen Administration allen Fleiß angewendet, den er bey seinen eigenen Sachen erwiesen, oder doch hätte erwiesen sollen und können; und zum andern: Ob er wohl, wenn er an seines Verwalters Stelle gewest wäre, den Schaden entweder ganz oder zum Theil zu verhüten vermocht. Nachdem nun der Herr oder Haus-Wirt Defecte findet, daß der Beamte sich sehr vorichtig oder nachlässig erwiesen, nachdem sind ihm dergleichen Fatalitäten beizumessen, und zu defectiren oder nicht. Und also auch, daferne bey gewissen Nuzungen, z. E. bey den Leichen, beym Brau-Besen u. s. w. durch menschlichen Fleiß die Einkünfte hätten erhöht und vermehret werden können, so kan solches bey der Einnahme als ein Defect angeführet werden; ein anders aber wäre es, daferne es von dem Boden oder Witterung, die nach dem Unterschied der Jahre ungleich zu sein pflegen, und andern dergleichen Umständen dependirte. Eine gleichmäßige Verwandniß hat es auch, wenn in der Rechnung angeführet wird, daß von Früchten und andern etwas dieblich entwendet worden, da denn bey der Defectirung beurtheilet werden muß, ob der Diebstahl durch des Verwalters Fleiß und Vorsichtigkeit abzuwenden gewest wäre oder nicht. Bey der Ausgabe ist zu defectiren, wann etwas theurer bezahlt, dem sich ordentlicher Weise gehöret; wenn etwas unnötziges angeschafft, so man hätte entbehren können; wenn ohne Vorbewußt und Genehmigung der Herrschaft etwas nach eigenem Gutdünken vorgenommen, mehr Leute gehalten, oder ihnen auch mehr bezahlet worden, denn sich gehöret. Es ist auch genau Acht zu haben, daß in der Ausgabe eine Sache nicht zweymal angefeket werde, welches betrügerische und Gewissen-lose Rechnungsführer vor einen Meister können, und es dabey so zu verstecken wissen, daß wer nicht sehr accurat hiezu innen ist, es nicht leichtlich merket. Ferner ist zu defectiren, wenn die Beamten in Herrschaftlichen Berrichtungen verreisen, und allerhand unnötzige Ausgaben an allzu starken Zehrungs- und Reise-Kosten der Herrschaft ansetzen. Sind nun bey den Puncten der Einnahme und Ausgabe einige Bedenken gefunden, und Defecte gezogen worden, soll der Haus-Water dem Rechnungsführer dieselben communiciren, damit er sie beantwortet, und die Rechnung darnach adjustiren könne. Hat aber die Herrschaft nach angestellter Untersuchung die Rechnung richtig befunden, so muß sie keine Schwierigkeit machen, zu des Rechnungsführers und der Seinigen Sicherheit, auch um besserer Ordnung willen, zum Abschluß zu schreiben und ihm einen Justifications-Schein zu erteilen, kraft dessen sie seine Rechnungen approbirt, und ihn von allen Forderungen, An- und Zusprüchen, die in Ansehung dieser Rechnung an ihn oder die Seinigen gemacht werden konten, auf ewig entbindet und lospricht. Ist er aber etwas schuldig nach dem Abschluß geblieben, und er bezahlet, so bekommt er eine beson-

besondere Haupt-Ordnung. Die Rechnung muß nun nicht erwan wegwerffen oder nicht geachtet werden, sondern diese gehört in das Wirtschafters-Archiv, oder die wirtschaftliche Registratur, unter die wirtschaftl. Brieffschaften, wo sie feyn nach ihren Jahren und anderer Ordnung, sonderlich denen Classen der Einnahme nebst ihren Belegen aufgehoben, und in dem Inventario über die Ada und Brieffschaften angemercket, auch nicht ohne einen Zettel oder andere Nachricht, wo sie sen, herausgegeben oder genommen werden muß. So viel hat man vor nöthig befunden, von Rechnungen alhier anzuführen, und dabey zugleich einiger Massen auf das publicque und Cammer-Rechnungs-Weßen zu sehen. Mehr kan man in des Rath Zinkens Grund-Riß derer Cameral-Wissenschaften, 2 Part. Lib. III cap. 19. 20 davon, wiewohl auch nur zur kurzen Anleitung finden. Man siehet aber auch daraus, daß zum rechten Wirtschafters-Rechnungs-Weßen die Rechen-Kunst zwar unentbehrlich, allein daß man eines Theils dazu eben keine speculativische und subtile Rechen-Kunst brauche, sondern daß es damit andern Theils noch lange nicht bey wirklichem practischen Rechnungsführen in der Wirtschaft geschehen sey. Allein es ist zu bedauern, daß man fast nichts von practischen Anleitungen zur wirklichen Verfertigung und Führung oeconomicoher Rechnungen, wenn man die Handels-Rechnungen ausnimmt, in denen Rechnungs-Büchern findet. Daher man denn mit aller seiner Rechen-Kunst endlich genothiget wird, bey einem Verwalter, Amtmann, oder einer Cammer erst in die Schule zu gehen, und die rechten Einrichtungen und Vortheile bloß durch Exempel und Nachfolge in langer Praxi zu lernen.

- Rechter Flügel, siehe Flügel.
- Reckel, siehe Raff.
- Reckholder = Beer, siehe Wachholder-Beer.
- Reckling, siehe Raff.
- Reen, siehe Rain.
- Reff, nennet man ein hölzern Gestell, das leichte und mittelmäßiger Grösse; es dienet dasselbe darzu, damit man etwas darein packen und bequem auf dem Rücken fortbringen könne.

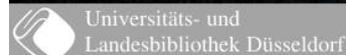
Reffer, Revier, heist bey der Jägeren eine gewisse Circumferens, Bezirk oder Gegend, also wird ein Forst-Reffer ein Bezirk genennet, der einem Förster zur Aussicht anvertrauet ist.

Regel, heisset derjenige Ausspruch oder Satz, wie eine Sache in ihren Theilen auf einander folgen müsse, wenn nemlich daraus eine gewisse Wirkung erwachsen, oder sonst etwas zu einer besondern Absicht erfolgen soll. Oder noch kürzer: Es ist ein practischer Satz, der etwas zu thun oder zu lassen entweder mit strenger Verbindlichkeit oder

ohne solche vorschreibet. Jene heist ein Gesetz, diese aber ein Rath, Rathschlag oder Richtschnur, darnach ein Geschäft, Kunst und Wissenschaft auszuüben. In der Deconomischen Wissenschaft sind noch viele Regeln mehr auf die Erfahrung gegründet, als daß selbige von der Natur und Eigenschaft der Sache selbst hergenommen wären. Und eben daher geschiehet es auch, daß zum öfttern verschiedene falsch befunden werden, dieweil ehe und bevor man diesen und jenen Satz von einer Sache fest gesetzt, man nicht allemal die darbey vorkommende Umstände der Sache, Zeit, Witterung und was dergleichen mehr, genau in Acht genommen, und gehörig gegen einander gehalten, wie nicht weniger erwogen, ob in Ansehung einer Sache etwas eben also und nicht vielleicht anders geschehen müsse. Unter denen gar verschiedenen unrichtig-gefundenen Regeln finden sich auch diejenigen, darinne man die Witterung und Beschaffenheit des Himmels an einem gewissen Tage zum Grund setzet, und daraus wissen will, was in einer lang darauf folgenden Zeit nothwendig geschehen müsse, ohnaechtet die Sache, so da geschehen soll, mit der an dem gewissen Tag angemerckten Witterung und Beschaffenheit des Himmels gar keine Verbindung hat, sondern bloß darum wieder also geschehen muß, weil in den ältern und fast undenklichen Jahren vorherho ein oder etliche mal der Erfolg also gewesen.

Rege machen, sagen die Jäger, wenn sie das Wildpret aufjagen.

Regen, entstehet aus denen häufig aus der Erde in die Höhe gestiegenen wässerigen Dünsten, welche, wenn sie daselbst von denen zur Fruchtbarkeit des Erdbodens dienlichen Salpeterischen und dergleichen Theilen gleichsam geschwängert worden, durch die Kälte wieder gerinnen, und so schwer werden, daß sie von der Luft nicht länger getraagen werden können, zu fallen bezimmen, bis sie in Wasser-Tropfen wieder auf die Erde gelangen, und dieser ihren Wachsthum oder die Kraft befordern, daß selbige so viele Gewächse hervor bringen kan. In großer Sommer-Hise giebt es wenig Regen, weil zwar alsdenn viel Dämpffe aufgezoogen, aber auch in der Luft zerstreuet werden, wenn es aber regnet, geschiehet es mehrentheils in grossen Tropfen, weil sie hoch herabfallen, und dieses heisset man Platz-Regen, welche oft unversehens, und fast ohne Wolcken eindreihen. Ja zuweilen fällt eine wässerige Wolcke auf einmal ganz herunter, wenn entweder der Wind, so sie erhalten hätte, sich gelegt, oder die Luft unter ihr sähling gar zu dünne wird, und dieses nennet man einen Wolckenbruch. Im Winter steigen die Dämpffe nicht so hoch, daher sie mehrentheils nahe an der Erden einen Nebel machen, und wie Staub niederfallen, welches man einen Staub-Regen nennet. Andere Dünste befinden sich auch wie ein Dampf, den man nicht siehet, in der Luft. Und



Dieser ist eine sonderliche Nahrung der Pflanzen, die sie mit darzu geschickten Werkzeugen, als Blättern, Blüten, der Rinde und Schale an sich ziehen. Derer Wunder-Regen an diesem Orte nicht zu gedenken, da es in den vorigen uralten Zeiten, besage derer davon aufgezeichneten Historien, allerley dienliche Nahrungs-Mittel, z. E. Fleisch, Fische, Korn u. s. f. geregnet. Man conferire die *Append. Ephemerid. Germ. Dec. II an. 1707.* Im Frühling und Herbst, da Wärme und Kälte sehr durch einander gehen, giebt es viel und mächtige Regen, weil die Dämpfe zwar in Menge aufsteigen, sich aber in der Luft nicht lange halten können. Die Anzeigen eines bevorstehenden Regens sind: Wenn die Sonne des Morgens bleich aufgehet, oder am Tage heiß sticht; wenn salbe und bleich-rotthe Wolken des Morgens zu sehen; wenn das Rind-Vieh in die Höhe stehet; wenn die Bienen, Fliegen, Mücken und ander Ungeziefer scharf stechen; wenn die Fische hoch und an der Fläche des Wassers daher schwimmen; wenn die Schwalben niedrig an der Erden, die Gänse, Kraniche und Reiher aber hoch fliegen; wenn die Enten im Wasser, und die Hühner im Sande sich baden; wenn die Pflanzen und Häher schreien, und die Hühner zu ungewöhnlicher Zeit krähen; wenn die Frösche des Morgens, und die Land-Frösche des Nachts ungewöhnlich quäken; wenn die Kröten und Regen-Würmer häufiger, als sonst, aus der Erden kriechen; wenn die Bienen aus ihren Stöcken nicht heraus wollen, oder sich in dieselben ziehen; wenn das Gemäuer in denen Häusern anfängt zu schweizen; wenn sich der Rauch an denen Caminen und Rauchfängen von sich selbst ablediget und herab fällt; wenn die Lichte im Brennen prasseln; wenn das Salz feuchte wird; wenn der Rauch aus der Feuer-Mauer dick steigt, und nicht gerne aus dem Haufe will; wenn die Saiten auf den Instrumenten sich anziehen und springen und dergleichen. Das mit Quecksilber gefüllte Wetter-Glas giebt auch mit seinem Fallen eine sichere Anzeige des Regens. Auf Morgen- und Abend-Regen pfleget gemeinlich klar Wetter zu folgen. So es im Wind und Sturm zu regnen anhebt, so will es bald Wind-still werden. Weißliche Wasser-Tropfen, die da sonderlich in Mist-Läusen und faulen Wassern große Wasser-Blasen im Herabfallen machen und lange dauern, bedeuten einen langen Regen. Ein Regen, der langsam anhebt, oder immer mehr und mehr zunimmt, währet länger, als der geschwinde kommet. Ein Regen, der auf der Erden geschwinder als sonst gewöhnlich ein-trocknet, giebt Vermuthung, daß mehr nach Wetter mit heftigen Regen folgen werde, u. s. w. Das Regen-Wasser wird zwar von einigen vor das reineste, gesundeste und nützlichste in Speisen und zum Getränke gehalten, allein die Erfahrung bezeugt es, daß das Regen-Wasser unter allen am ersten

stinkend werde, welches von seiner Unreinigkeit zeuget. Fleisch und allerhand Hülsen-Früchte sollen sich am geschwindesten im Regen-Wasser kochen lassen.

Regen-Vogel, ist ein Luft-Zeichen, welches in einem mannichfarbigen runden Vogel besteht, dessen lebhafteste aber nicht glänzende Farben, aus den in den Regen-Tropfen gebrochenen Sonnen-Strahlen entstehen, wenn die Sonne scheint, und wir zwischen derselben und der Regen-Wolke uns befinden. Und daher ob es uns gleich vorkommt, als stände er in den Wolken, verhält es sich doch in der That nicht also, sondern er ist in dem Regen, der herunter fällt, wirklich anzutreffen. Es kan aber nicht bey einer jeden Höhe der Sonne über den Horizont ein Regen-Vogel erscheinen, sondern nur etwas vor Mittag des Morgens und etwas Nachmittags, des Abends; inglisches kan man nur an der Morgen- und Abend-Gegend des Himmels dergleichen Luft-Zeichen wahrnehmen, weil in unsern Ländern die Sonne niemalen über den Horizont einen solchen Stand erhält, daß uns an andern Gegenden ein Regen-Vogel erscheinen könne. Die Farben in den Regen-Vogel folgen ordentlich also auf einander: Zu oberst ist roth, denn kommet gelb, nachdem grün, hierauf blau, und endlich Purpur-roth. Wenn aber, wie zuweilen geschieht, zwey Regen-Vogel über einander stehen, so ist hingegen in dem obern Regen-Vogel die Purpur-Farbe unter der blauen die oberste, und die rothe die unterste. Je grüner die Farbe des Regen-Vogels ist, je mehr Regen; je röthlicher aber, je mehr Wind es bedeutet. Ein Regen-Vogel, der einen Regen-Schein macht, deutet auf Regen. Wenn bey aufgehender Sonne gegen Westen oder der Abend-Seite ein Regen-Vogel sicher, so giebt er ein Zeichen zu schönem Wetter, und geschieht selten, daß ein kleiner Sonnen-Regen folget. So im Regen und Sturm, wenn die Sonne bereits hoch gestiegen ist, gegen derselben Untergang oder die Abend-Seite ein Regen-Vogel erscheint, so ist es ein gewöhnliches Anzeichen, daß sich der Regen bald in klar Wetter verändern werde; so er aber gegen Aufgang steht, ist es ungewiß. Ein Regen-Vogel gegen den Mond über, giebt Unbeständigkeit des Wetters, und bisweilen langwieriges Unwetter mit Feuchtigkeit und Sturm zu erkennen. Ein Regen-Vogel gegen Anfang in der Luft, wenn die Sonne untergehen will, bedeutet nach Gelassenheit der Zeit Donner oder Regen, sonderlich da er doppelt oder mehrfach ist. Wenn ein Regen-Vogel erscheint, ehe es regnet, so regnet es gemeinlich drey Tage nach einander; ist aber ein Regen vorhergegangen, so deutet es auf ein schön Wetter. Das Stück eines Regen-Vogels, die Wasser-Galle genannt, deutet auf bevorstehenden Regen.

Regen-Aleid, ist ein besonderer in einigen Reichs- und See-Städten üblicher Habitus, dessen

dessen sich das Frauenzimmer bedienet, wenn es im Regen aussagen soll. Es bestehet aber dieses eines Theils in einem langen von schwarzen Parat verfertigten Rock, der sich über alle Kleider, ja über das Aufsteck-Kleid ziehen lässet, und denn andern Theils in einem aus eben diesem Zeug zubereiteten Tuch, das vier Ellen lang, und zwey Ellen breit, welches sie über den Kopf decken, von dar herab hängen lassen. Man trät so seidene als auch wollene Regen-Kleider, davon aber die lezten weiß gefärbet. In Nürnberg, wo man sich gewöhnlich nur der grünen und mit eben dergleichen Spitzen versehenen Tücher bedienet, heist es auch nur ein Regen-Tuch. An andern Orten, sonderlich in Nieder-Sachsen, braucht man auch weiße leinene Regen-Tücher.

Regen-Wasser, ist das weichste und subtilste Wasser, welches mit andern Materien nicht so innig verbunden und verwirret, und daher zur Verdauung, zum Kochen, zur Auflosung und dergleichen am dienlichsten ist. Sondern dienet es am besten zum Trinken vor Menschen und Vieh. Vor die ersten aber sonderlich, wenn es gereinigt ist. Denn das unreine, so von denen Dächern läuft, ist nicht gesund, und faulet bald. Und hiervon wird vielleicht Plinius zu verstehen seyn, wenn er vorgiebt, das Regen-Wasser sey nicht so gesund als Quell-Wasser, weil es viel eher stinkend werde, und damit zeige, daß es viel Unreinigkeit an sich habe. Eigentlich aber kommt die Fäulnis alles Wassers von der Luft. Wenn es dafür verwahret wird, so gehet es nicht so leicht in die Fäulnis. Indessen ist es gewiß, die Wasser-Trinker schäken das Regen-Wasser für das beste, und zwar nicht ohne Grund. (Conf. D. Hoffmanns Tract. vom gemeinen Wasser).

Regen-Wurm, Erd-Wurm, ist ein langer, glatter und runder Wurm, ohne Füße und braun-rother Farbe, der sich im fetten und feuchtesten Erdreich aufhält, und dem Garten-Werk sehr schädlich ist. Wenn man im ersten Frühling, ehe sie brütig werden, und im Herbst, da man insgemein die Garten-Beeten umzugraben pflegt, dieses Ungeziefer aus der umgeworfenen Erde fleißig zusammen lieft, kan man sich ihrer ziemlich entladen. Man darf sie nur den Hünern vorwerfen, die solche nicht allein gerne fressen, sondern auch seist davon werden; will man sie aber in die Leiche schütten, werden die Fische nicht weniger eine angenehme Nahrung daran haben. Nach einem gefallen Regen, oder wenn das Land mit Wasser, worinnen Salpeter zerlassen, oder Hans gekocht, begossen werden, kriechen sie häufig heraus, und können so dem gerodet werden. In den Steigen und Gängen zwischen den Beeten, kan man Wasser, so von ungelösstem Kalch erweiset, brauchen, und solches mit einem Richter in die Löcher stieren lassen. Der Regen-Wurm liebt überhauvt die Feuchtigkeit. Wenn daher der obere Boden trocken

ist, so begiebt er sich in die tieffe feuchte Erde: Ist er aber naß oder wird nur gelüftet, daß er meyner, er sey feucht, so kriechet er in die Höhe. Kein Thier stellt ihm so sehr nach, als die Maulwürfe, die deswegen damit am besten zu fangen sind. Ja eben deswegen gehet er allemal der feuchten und lockern Erde nach, um seine festgedachte Nahrung zu finden. Man kan ihn also gar leicht alsdenn im lockern und feuchten Erdreich auch mit bloßen Händen fangen. Und wenn man ihm in seiner Passage, da er meistens, wenn der Boden trocken wird, sich nach denen feuchten Grund-Mauern hinziehet, tieffe Löcher in Weg gräbet, so kan man sie häufig fangen. Denn sie fallen da hinein, und können nicht wieder heraus kriechen. Ja wenn ihrer viele darinne, so beißen sie einander selbst todt, und fressen sich auf. Sont geben die Regen-Würmer einen guten Fisch-Röder, weil aber dieselben bey heißer Sommers-Zeit, wenn der Erd-Boden durre und trocken, beschwerlich zu finden, als ist man auf eine und die andere Erfindung bedacht gewesen, wie dieses Gewürm zu allen Zeiten mit leichter Mühe zu denen Rädern zu überkommen; Man nimmet nemlich einen starken, dicken, und bey dritthalb Ellen langen Stock, spilt solchen unten als einen Pfahl zu, und stößt ihn beynabe eine halbe Elle tief in den Erd-Boden, rüttelt hernach, da man unterdessen mit denen Füßen beständig stehen bleibt, denselben bey einer guten Viertel-Stunde lang immer hin und wieder, nicht anders, als wenn man solchen wolte heraus ziehen, und wenn er ja unter dem Nütteln auch so locker würde, daß er nicht mehr in dem Erd-Boden haßete, so kan man solchen nur mit einer Heftigkeit wieder hinein stößen. Durch diese unermüdete Beweg- und Rüttelung werden sich fast alle Regen-Würmer bey einer Ruthe weit im Umkreis heraus begeben, und sich finden lassen. Man kan auch dieses Gewürmes habhaft werden, wenn man auf einer Wiesen oder graslichten Orte, wo man nutzmasset, daß es alldorten Regen-Würmer gebe, sich bey einer Viertel-Stunde ohne Aufhören mit denen Füßen stark bewegt, und gleichsam bemühet, die Erde fest- und einzutreten. Durch solches Herumtreten kriechen die Würmer rings herum heraus, und sind mit guter Bequemlichkeit zu fangen. Doch ist hierbey zu merken, daß man mit dem Herumtreten nicht eher nachlassen darf, bis sie völlig hervor gekrochen, weil sie sich sonst gar bald wieder zurücke ziehen. In der Arznei sind die Regen-Würmer ein herrliches Mittel, in- und äußerlich zu gebrauchen. Frisch mit Weine zerhossen, und durch ein Tuch gepreßt, haben sie eine Schweiß- und Harn-treibende Kraft, dienen in anhaltenden Krantheiten, absonderlich in der Gelb- und Wasser-Sucht. Mit Milch zerrieben, sind sie heilsam wider den Scharbock. Lebendig zerquetscht und äußerlich aufgelegt, heilen sie den Wurm im Finger, lindern

den

dem den Krampf und das Reissen in Gliedern. Das von denen Rehen-Würmern gebrannte Wasser hilft denen Wasserüchtigen; der Spiritus hat eine den Schweiß und Harn mächtig treibende Kraft, und das Del dienet wider alles Reissen in den Gliedern, in gleichen wider das Podagra und andere Schmerzen, so von Verrenckungen, Schlägen und Stößen kommen.

Rehe, eine Pferde-Krankheit, siehe Råhe.

Rehe, ist eine Gattung wilder Ziegen, wovon das Männlein der Rehe-Bock, das Weiblein aber die Ziege oder Riecke (Rücke) genennet wird. Es kommet an Gestalt dem Damhirsch ziemlich gleich, ist aber kleiner, und hat auf dem Rücken ein licht oder dunkel-falbes straubes Haar, an den Seiten mit weissen Flecklein eingesprenget, wenn es noch jung ist, und einen weißlichten Bauch. Der Reh-Bock, wenn er ein Jahr alt ist, setzet seine Gehörne mit zwey Spitzen, wie die Hirschen; in andern und dritten Jahre aber vier Enden oder Gabeln, auch wohl sechs Enden, bey welcher Zahl er verbleibet, wiewohl man Rehbocks-Gehörne von acht und mehr Enden angetroffen hat. Es wird aber solches niemals, wie viel es Enden habe, angesprochen, sondern nur ein Gehörne genennet.

Er wirft dasselbe im October oder November, auch wohl erst, wenn er noch jung ist, im December ab, und ist zu verwundern, daß um diese mehrentheils kalte Zeit dergleichen weiches Gehörne, die, wie die Hirsch-Geweibe, anfänglich von Schweiß und Knorpel in die Höhe schiessen, durch die Kälte nicht verleget werde, gestalten man niemals wahrgenommen, daß solches geschehen sey. Nachdem nun dieses Gehörne im Januario oder Februario wieder verreckt ist, so fängt er im Martio an zu schlagen.

Er kan sich damit eines Fuchses oder kleinen Hundes erwehren, aber den Wolf scheuet er gewaltig. Die Rehe halten sich nicht zusammen, wie die Hirsche, in einem Trupp, sondern gehen paar-weise, ein Rehbock und eine Riecke besammen, bis die Zeit kommt, daß die Riecke setzen soll; als denn gehet sie ziemlich weit seitwärts, aus Furcht, daß der Bock die Jungen umbringen möchte. Sie brunsten im November und December, und die Riecke setz zwischen Ofern und Pfingsten zwey Jungen oder Reh-Zicklein, nemlich ein Bocklein und ein Riecklein, die denn gemeinlich besammen bleiben. So lange, bis die kleinen fressen können, erziehet sie solche, alsdenn begiebt sie sich nebst denenselben wieder zu ihrem Rehbock. Die Jungen bleiben bey denen Alten, bis sie jährig werden, alsdenn wechseln sie weiter, und paaren sich gleichfalls. Im Frühling und Sommer sind sie gerne in denen jung aufgeschossenen Holzern, wo sie nicht weit auf die grünen Saat-Felder haben, und des Nachts sich weiden können. Im Winter

aber verstecken sie sich in tieffe Wälder, wo es Brunnen-Wellen, Moräste, Brombeer-Sträucher, Bünsen und allerhand grüne Kräuter giebt, da sie die Knospen, grüne Blätter und Schößlinge der neu-wachsenden Sträucher abbeissen. Der Bock gehet voran, und tritt allezeit am ersten aus dem Holze, um zu kundschaffen, ob keine Gefahr vorhanden, und die Riecke folget hernach; hingegen wenn sie geschreckt oder gejaget werden, bleibet der Rehbock allemal zurücke.

Ein liehend Rehe giebt den Hunden viel zu schaffen, sonderlich im Hezen, thut viel Absprünge und Wechsel-Gänge, daß die Hunde irre werden. Im Jagen und Treiben laufen sie ins Runde, auch zuweilen durch die Treiber, oder drücken sich in einen Strauch, wie Hasen, zur Erden, bis man vorüber ist. Sie färben ihre Haare des Frühlings, wie die Hirsche, lassen die graue Winter-Haare fallen, und werden roth.

Wenn sie sich legen wollen, scharren sie des Sommers einen runden Plas in die frische Erden, des Winters aber kraxen sie den Schnee weg, um trocken zu liegen. Sie haben ein scharfes Gesicht, und einen starcken Geruch, sind schnell im Lauffen, und fertig im Schwimmen. Wenn das Wetter sich ändern will, höret man den Rehbock offt schreyen, er bellet fast wie ein Hund, aber langsamer und heiser. Der Bock hat einen färdern Fuß, rundere Schaalen, und einen vollern Hallen,

als die Riecke, bey welcher alles scharffer und spiziger. Es lauffet zwar der Bock im Augusto außs Blat, als zu welcher Zeit er nach der Stimme des Rehbockes gehet, welcher Ruf dergestalt lautet, als ob man auf einem Blatte einen gleichstimmigen Pfiff thäte, dahero auch die alten Jäger in den Gedanken gestanden, als ob er zu solcher Zeit brunste, wie denn auch das vielstaltige Jagen es einem fast solte glauben machen; alleine es ist dieses Jagen vielmehr eine wilde Geilheit, welche der Bock mit denen schmaten Rehen bezimmet, nicht aber mit alten Rehen, massen dieselben zu solcher Zeit noch die Jungen besich führen, und ihnen die Milch genieffen lassen. Die Riecke läufft auch außs Blat, aber nicht ehe, als wenn sie ihre Jungen hat, und dieselben von ihr abgegangen sind.

Wiewohl der Bock im November und December, und also in seiner wahrhaften Brunst ebenfals außs Blat lauffet, wie man solches aus der Erfahrung hat. Bey der Rehe-Jagd wird in Bräcken, Morästen oder kleinen Büschen, mit leichten Netzen, die um etliche Maschen höher seyn müssen, als die Hasen-Garne, damit sie nicht drüber sezen, eine Stallung umsetzet, und die Rehe durch Treiben oder Jagd-Hunde in die Netze gejaaget, worinnen sie entweder lebendig gefangen, in Kästen gethan, und nach einem Thier-Garten geführt werden; oder man giebt ihnen den Dickfana, (Genickfang), und liefert solche an gehörige Orte. Weil aber so wohl die Riecken als Bocke die

die Neze laufen, thut eine Herrschafft wirtlicher, wenn sie die Böcke nur wegfangen oder rütschen läßt, denn eine jede Ritze, wenn sie um ihren Bock gekommen, bringet schon einen andern Bock wieder, dieser aber, wenn er seine Ritze verlohren, gehet andern nach aus dem Gehäuge. Die Neze werden an vielen Orten zu der Nieder-Jagd, in Ebur-Sachsen und incorporirten Landen aber zur Mittel-Jagd gerechnet. Das Reh-Wildpret ist zart, vor andern Wildpret wohlschmeckend, und sehr gesund. Die besten Stücken davon, als der Rücken, Keule und Büge werden gebraten, das übrige gleich andern Wildpret gekocht zugerichtet. Wie solches nicht nur bey dem Hirsch-Wildpret, sondern auch sonst unter den Erklärungen derer besondern Speisen beschrieben zu finden. In der Arzney dienet das Fleisch und das Gerinnsel oder Lab mit Wein vor den Bauch-Fluß; die Galle mit Honig und Lupinen-Mehl zur Salbe gemacht, benimmt die Flecken des Angesichts; mit Wasser vermischt nimmt sie die Schwärze oder den Brand von der Sonnen weg; mit Honig in die Augen geschriehen, oder mit Frauen-Milch eingelösset, benimmt sie die Dunkelheit der Augen.

Rehe-Kasten, ist ein hölzerner Kasten, darinnen ein in Netzen gefangener Rehe-Bock oder Rehe lebendig von einem Ort zum andern geschaffet werden kan. Er wird nach der Größe eines Rehens von leichten und dünnen Brettern zusammen geschlagen, und mit behorigen Händen, Luft-Lochern und Schubthüren, und an dem Ende, wo der Kopf ist, mit einer kleinen Rippe und einem eisernen Rausfen versehen. Dieweil aber die Rehe ein weichliches zartes Leben haben, und wenn sie eingefangen und in Kästen gethan werden, darinnen springen und sich stoßen, und in kurzer Zeit dahin fallen, ist höchst nothig, daß man den Deckel oben von Barchent oder doppelten Zwilg an beyden Enden feste und steif angezoget, beschlagen lasse, so kan sich das Rehe nicht im Gemache stoßen, oder Schaden nehmen. Auf den Seiten müssen eiserne Ringe zum Anreiffen gemacht, und der Kasten mit grüner Del-Farbe angestrichen, auch an denselben Rehe-Böcke und Rehe gemahlet werden.

Rehe-Neze, werden insgemein fünfzig doppelte Schritte lang, und sechzehn bis zwanzig Maschen hoch gemacht, deren jede drey Zoll lang ins gevierte seyn soll, damit kein Fuchs oder Hase hindurch schluppen könne. Die Leinwand, davon sie abgestricket werden, sollen von vier Garn dick gesponnen, die Schlag-Leinen aber zwölf Garn-Faden dicke seyn, und an jedwedem Ende ein paar gute Klaffstern vorgehen, solche an den Haacken und Hefftel zu binden, welche von weißbüchem Holze, und die Furcheln fein leicht seyn sollen, damit ein Mann solches traagen, und süglich, leicht und bequeme stellen könne. Wenn nun der Stell-Mann das Reze aufgebunden, und den Hefftel in der rechten Hand, auch das Garn zum Ablassen gefasset hat, und den Haacken

verkehrt auf der linken Schulter träget, so nimmt ein anderer ihm den Hefftel und etwas vom Neze, von dem Haacken, schlägt ein, oder bindet an, und läset den Mann mit dem Neze ablaufen, denn wird solches scharf angezoogen, hurten nach ausgeschlagen, daß es recht stelle, und wieder ein anderes genommen, bis man mit der ganzen Stallung fertig. Diese Rehe-Nezen können auch auf der Wolfs-Jagd gebraucht werden, indem man damit hin und her Windel und Haacken stellet, daß sie unverhofft gefangen und erschlagen werden; wiewohl sie zu der Rehe-Jagd und vor die Füchse am besten, und daher ohngefehr achtzehn Stücke bey einem Jagd-Gezeug zu halten sind. Ein solches Neze dörfte mit aller Zubehör, des Stellers Arbeit und Hanf, nicht über sechs Thaler in allem zu stehen kommen.

Rehling, siehe Köhling.

Rehmen, siehe Rähmen.

Reib-Afch, ist ein runder und tieffer hart gebrannter irdener Napf, worinnen man etwas mit einem darzu gehörigen von Holz gedrehten und unten dick zugetrundeten Klöppel, so die Reib-Keule genennet wird, klein und klar zu reiben, ingleichen Butter zu Schnee zu zerreiben pflegt, als die man sonderlich zu denen sogenannten Sand-Orten brauchet, wovon dieser Artikel nachzusehen.

Reib-Eisen, ist ein von Blech lang und hohl durchlocheret und dicht ausgeschlagenes Instrument, worauf Zucker, Semmel, Brot und andere Sachen gerieben werden. Die ganz kleinen Reib-Eisen brauchet man in der Küche zu Muscaten-Nüssen und andern Sachen, so darauf klein gerieben werden.

Reiber, ist ein Stroh-Seil oder Wisch, so die Drescher zwischen den Zancken eines Rechens hängen haben, und damit die auf den Scheun-Tennen ausgedroschene Frucht, nachdem solche vorher mit dem Rechen aufgeworfen oder gewendet worden, von einer Seite zur andern aufzureiben oder aufzurütscheln pflegen. Nach jedesmahligem Aufwerffen geschieht das Aufreiben, und nach diesem wird allerwege das gröbste mit dem Flederwisch so rein, als es seyn kan, abgekehret, und unter dem Nahmen der Uiberkehr bey Seite gehan.

Reib-Keule, siehe Reib-Afch.

Reich-Gabel, ist eine grosse zweyhändigte eiserne Gabel mit einem langen hölzernen Stiel, womit man in der Erndte die Garben dem auf dem Erndte-Wagen stehenden Läder zulauget. Man brauchet sie auch zum Heu- und Grummel-Aufladen, und wird sie daher auch einiger Orten eine Heu-Gabel genant.

Reichthum, wird der überflüssige Vorrath an zeitlichen Gütern genennet, da man ein mehrers hat, als man ordentlich gebrauchet. Oben ist bereits angeführet worden, wie ein ieder Mensch auf einen Zehr-Noth-und Eren-Meinig bedacht seyn müsse. Wenn nun einer so viel im Vermögen hat, als er vor sich und die Seinigen zur Nothdurfft, Bequemlichkeit und zum Wohl-

Wohl-

Wohlstand bedarf, und noch darueben ein mehrs übrig hat, als er auf die künftige Zeit noch wehrschelmlich bedarf, heisset man ihn reich. Ein solcher Ueberfluß aber, der eben Reichthum heisset, ist nicht einem jeden nützlich, noch auch ohne Bedingung nöthig; deshalb pfleget man davor zu halten, es können nur folgende dreyerley Personen mit ihrem Reichthum den allerbesten Nutzen schaffen, und um solchen durch gerechte Mittel, ohne Grenzen zu erlangen trachten: Der König, der Kaufmann und der Wohlthäter. Wie wohl alle Menschen sollen, so weit es möglich ist, Wohlthäter und liebreich seyn. Und zu dieser Absicht ist also jeder verbunden, ohne ängstliche Sorge, wenn Gott Gelegenheit giebt, und durch gerechte Wege Reichthum zu suchen. Ja in dieser Fassung des Herzens hängen auch der Mensch das Herz nicht daran, oder macht den Reichthum und Wammon zu seinem Herrn und Gott. Wer aber den Reichthum in anderer Ordnung und um sein selbst willen suchet, und darnach begierig trachtet, oder solchen auch schon hat, seliglich also nur reich werden will, damit er Reichthum habe, oder zu seinen Lüsten brauchen könne, von dem sagt die Christliche Religion, daß derselbe zum Himmelreich ungeschickt sey, daß er in viele Versuchung und Stricke des Verderbens falle, es sey schwerer, daß ein Reicher ins Himmelreich komme, als daß ein grobes Schiff-Seil durch ein Nadel-Ör gebe. Solchen Leuten ist der Reichthum schädlich, und solchen möchte, wenn sie ernstlich nach ihrem Heil trachten, nicht zu verdanken, sondern ein guter Rath seyn, wenn sie sich in freywillige Armut begeben. Ausser diesem rechten Verstand der Christlichen Moral, womit auch die vernünftige übereinstimmt, ist es eine übertriebene Moral, auf das andere Extremum zu fallen, und vielmehr arm zu werden, oder zu seyn und zu bleiben zu trachten. Weisentheils lieget hierbey ausser der Unwissenheit eine andere unordentliche Begierde und ein schlimmer Bewegungs-Grund zum Grunde. Nämlich Faulheit, Verschwendung, oder die Meinung, Gott etwas abzuverdienen, die Werk-Gerechtigkeit, ein Hochmuth, etwas sonderliches vor andern Menschen zu seyn. Doch nehmen wir hier billig den Zustand eines Menschen aus, der von Gott außerordentlich zu einem Geschäfte beruffen, in welchem ihn zeitliche Güter, noch mehr aber ein Ueberfluß nur hindern würden. Wenn sich derselbe also von diesen Dingen losmacht, als welches Gottes Wort auch erfordert, da ist es ganz was anders.

Reif, ist ein gefrorener Thau oder Nebel, der sich auf die Erde leget, und an Bäume und andere Körper ansetzt, und von der Kälte gerinnet. Der Reif thut an den Bäumen, wenn sie in der Blüte stehen, sowohl als an denen Neben großen Schaden. Damit dergleichen denen Bäumen nicht wiederfahren möge, soll man zu denselben, sonderlich zu denen Lungen, deren Knospen gleich ausbrechen

wollen, mit Wasser angefüllte Geschirre an zweyen, oder wohl an allen vier Seiten, zum wenigsten an einer ein recht großes sezen, oder auch fünf oder sechs Zoll vom Stamm hinweg ein Grablein herum machen, und solches gegen Nachts mit Wasser füllen, welches letztere denn noch zu ihrer Erfrischung gedeihet, so daß sie desto frecher antreiben. Doch ist dabei zu merken, daß wenn man um die Bäume also aufgräbet, auch Wasser in die Gruben gießet, und es dergestalt allezeit gegen Nachts wiederholet, solches ohne Entblößung der Wurzeln auch nur an solchen Orten geschehen müsse, daß der Baum nicht ohne das schon ziemlich feuchte stehet, weil er sonst gar zu Wasser-schlümpig werden würde: der Ursachen denn die bengefesten Geschirre dienlicher, den Reif an sich zu ziehen, und aufzufangen, daß er die Baum-Blüte unbeschädigt lasse. Gewiß ist es, daß die Baum-Gärten, so auf einer Insel stehen, oder mit Wasser rings umgeben sind, nicht leichtlich an der Blüte von dem Reif Schaden leiden, weil die stets aufsteigende Wasser-Dünste oder Dämpfe, als welche die kalte Kälte und gefrierende Kraft brechen, solches hindern und verwehren. Wenn starke Reiffe den Neben Schaden zufügen, muß man in dem nächst darauf folgenden Schnitt dahin sehen, daß alles verlezte und unsaubere glatt weggeschnitten werde, so erholen sich dieselben wiederum, und können desto lustiger treiben: hingegen so es unterlassen wird, giebt es mit der Zeit unlustige und unfruchtbare Stöcke. Sonten empfangen die Neben nicht so leichtlich von den Reiffen einen Schaden, so man sie, wenn sie ausgeschlagen, desto besser beschneiden läßt; denn das späte Neben-Schneiden machet, daß die Neben allererst blühen, wenn die Sonne schon kräftiger und wärmer zu scheinen beginnet. Dennen zarten Sommer- und Schirre-Gewächsen thut der Reif gleichfalls grossen Schaden, sonderlich wenn er im hohen Frühling dieselben unvermuthet überfällt, dieweil man sonst durch Bedecken oder Einsetzen der Gewächse demselben zuvor kommen kan. Der Reif, der wie Schnee, und nicht Eis-artig, auf das Gras, Laub, oder was er sonst trifft, niederfällt, deutet auf klare Luft; so er aber in der Luft aufzibret, und sich nicht wieder auf die Erde giebt, so fällt er nach Gelegenheit wieder herab.

Reif, Reifung, ist ein gewisser Zustand zuvorderst der Ob- und Saat-Früchte, derer Pflanzen, hiernächst aber auch anderer Theile, die man zu gewissen Zwecken nutzen kan, z. E. am Schaffe, des Hekses, der Kinde, it. der Wurzel, Knollen, und endlich an denenjenigen Pflanzen, die keine Früchte tragen, derer Blätter und des Getraides, darinnen diese Stücke zu ihrer vollkommenen und solcher Beschaffenheit gelanget sind, daß sie entweder gleich, oder doch vermittelst einer Zubereitung, in der Wirtschaft zur Hülle oder Fülle der Menschen kommen gebraucht werden. Dieser Zustand

Zustand wird nun nach Unterscheid der Pflanzen und der Gegenden, theils aus der Natur derselben, theils aus der Zeit, darinne er da zu seyn pfleget, wenn nicht einige Ursachen, als Wärme, Regen, Wind zc. etwan gefehlet haben, theils aus der Grösse, aus der Farbe, aus dem Geschmack, durch das weiche oder harte Anfühlen, theils gleich von aussen, theils durch genauere Untersuchung, Auflösung und Erösung, theils an der Sache selbst, theils an denen damit verbundenen Theilen u. s. f. in der Haus-Wirtschaft erkennet und erforschet, wenn man nicht zu ganz besonderer Absicht eine Sache von denen Pflanzen im unreifen Zustande nöthig hat, oder brauchen will. Ordentlicher Weise aber nimmt man der Erde und ihrem Schosse nichts in der Wirtschaft, als bis es reif ist, weil man ausserdem Schaden und Abgang an dem Nutzen davon auf vielerley Weise hat. Woron man nun ins besondere bey jeder Frucht oder Sache einer Pflanze erkenne, daß sie zum Stand der Reife gelanget, das kan man hier ausser der obengedehenen allgemeinen Anleitung nicht anführen, sondern gehoret in die spec. Artikel. Überdem aber wird dazu Erfahrung und Erkantnis des Pflanzen-Reichs und derer Früchte erfordert, sonderlich aber dienen viele sinnliche Anmerkungen und Erfahrungen selbst in der Praxi dazu, dadurch man den Stand der Reife und Zeitigung genau bestimmen lernet. Wer die Natur und Ordnung des Wachsthums der Pflanzen überhaut versteht, dazu wir unter dem Artikel Pflanzen einige Anleitung gegeben, auf diese und jene Art der Pflanzen insonderheit appliciret, und sich in dieser Betrachtung ein wenig über, hiernächst aber die verschiedenen wirtschaftlichen Zwecke mit denen Pflanzen, ihren beständigen und unbeständigen Theilen dazu hält, der wird sich leicht in Specialibus auch bey dieser wichtigen Wirtschafts-Sache finden.

Reiff, heist ein hölzernes Band, dergleichen die Vortger oder Faß-Binder um die Fässer legen. Hierzu nimmt man Eschen-Eichen-Haßstauden-Ulmen-Dircken-oder Weiden-Holz, und wenn sie recht beständig seyn sollen, so müssen die Reiff-Stäbe, Reiff-Strangen, oder Reiff-Strecken, (denn also nennt man das Holz, daraus man die Reiffen macht,) im Januario oder Februario im letzten Viertel, ehe noch der Saft ins Holz kommt, zu greffen und kleinem Gebände gehauen werden. Man kan ihnen kugs die Rinden abschälen, denn so halten sie an den Fässern etliche Jahre hindurch, da sie im Gegentheil, wenn sie in den Rinden stecken bleiben, viel eher morsch werden. Und mit dergleichen Reiffen soll vornehmlich das Gefässe gebunden werden, darauf man das Lager-Bier in die Keller leget, denn so darf man sich nicht so leicht Schadens besürchten.

Reiff, heisset auch ein gewisser blecherner Rand, den man zu den aufgelauffenen Köchen bruchet, und dieselben damit umfasset, wenn sie in den Ofen gebacken werden sollen. Der-

gleichen Reiffe müssen also beschaffen seyn, daß sie kommen enge und weit gemacht werden, nach dem der aufgelauffene Köch in Ansehung der Tafel groß und klein seyn soll, und findet man dergleichen Reiffen, die sich wohl viermal verkleinern lassen.

Reiger, Raiger, Reiber, Fisch-Reyher, ist ein Vogel, der dem Schnabel, langen Hals und Füßen nach, dem Starcke ziemlich gleich kommt, und bey der Fischerey so grossen Schaden, als der Fisch-Orter verursacht. Es giebt deren verschiedene Gattungen, welche man am meisten und ersten gewahr wird, wenn sie Herbst- und Frühling-Zeit ihren Zug thun; und sind erstlich die grossen, welche licht-grau auf dem Rücken, am Leibe aber weiss mit schwarzen Flecken eingeprenget sind, diese haben einen ungemein grossen, langen, scharffen, rothen Schnabel, gelbe Füße und einen weiten Kropff, welcher ein gutes Kammern-Naas hält, sind auch noch halb so gross, als die andern Arten Reiber. Ferner findet man kleinere, welche ganz dunkel-grau auf dem Rücken, am Kopffe aber schwarz sind, auch einen schwarzen Schnabel, und blanz kurze Füße haben. Diese beyde Arten haben auf den Kopffen ihre schöne Federn, gemeinlich zwey oder drey, welche ihnen, zumal im Fliegen, hinterrwärts auf dem Kopffe aufliegen. Sie horsten beyde nicht hier zu Lande. Die dritte Art aber sind die bekannten grauen Reiger, welche bey uns auf hohen Bäumen, mehrentheils an sumptigen und morastigen Orten zu horsten, und gemeinlich drey Junge anzubringen pflegen. Die Bäume, darauf sie horsten, verderren von dem hitzigen Mist, den sie darauf fallen lassen. Ihre Nahrung bestehet in Fischen, an denen sie grossen Schaden thun, denn sie geben bis an den Bauch ins Wasser, und fangen die Fische, die in grosser Menge auf sie zu schwimmen, häufig weg. Ob die Fische aus einer eingepflanzten Jungeigung so gerne um die Reiger sind, oder ob sie aus Haß auf dieselben, als ihre Feinde los gehen, läßt man dahin gestellt seyn, gewis aber ist, daß die Fischer, wenn sie Reiger-Kett unter den Köder nehmen, den sie an die Angeln stecken, oder in die Reussen hängen, solchergestalt mehr Fische, als durch andre Köder fangen sollen. In Ungarn giebt es Reiger, die haß ganz weiss, aber etwas kleiner, als die gemeinen Reiger, sonst aber an der Gestalt ihnen ganz gleich, aber dabey sehr trüg und langsam sind, und wenn sie Ungewitter vermercken, sich so hoch in die Luft und über die Wolcken schwingen, daß man sie aus dem Gesicht verlieret. Diese sind für andern sehr gefräßig, verschlucken auch Muscheln, und wenn sie merken, daß sie sich im Kropffe von der Wärme aufgethan, geben sie solche wieder von sich, und suchen erst das Fleisch heraus. Die Reiger sollen als schadhafte Vögel an Zeichen, sonderlich wo Brut ist, nicht gelitten, sondern wie man kan und mag weggepürchet werden. In Sachsen werden sie zur Nieder-Jagd gerechnet, in Oesterreich und anderer Orten aber zur Luft

Lustbarkeit grosser Herren geheget, und meistens im Frühling sehr kostbar abhaiset, zu welcher Baise gemeinlich nur Ger-Falken, oder Blau-Füsse genommen werden. Die schönen Federn am Kopfe werden in Ungarn, Persien und der Türckey sehr hoch gehalten, und von grossen Herren mit Edelsteinen versetzt, an denen Mützen und Turbanen getragen. Das Reiger-Fleisch schmecket stark nach Fischen, absonderlich der alten, darum es nicht wohl zu essen; wiewohl die jungen und halbwüchigen Reiger wegen ihres zarten Fleisches in Frankreich vor ein Lackerbisklein gehalten werden. Das Fett wird, wie obgedacht, von den Fischern unter die Köder, ausser diesem aber auch in der Arzney äusserlich zur Linderung der podagraischen Schmerzen, Besehung der Taubheit und Dunkelheit der Augen gebraucht.

Reiger = Bais, ist eine Jagd-Lust grosser Herren, da sie die Reiger mit abgerichteten Raub-Vögeln, Falken, oder Blausüssen fangen lassen. Man nimmt solche an einem schönen und stillen Tage vor, und begiebt sich zu Pferde mit den Falken, an einen solchen Ort, wo man weiß, daß sich Reiger aufhalten. Wenn nun die Stöber-Hunde einen Reiger aufgetrieben, der Falkener auch zum rechten Vortheil den Vogel abgeworfen, und der Reiger den Falken gewahr wird, so spreyet er den eingeschluckten Raub von kleinen Fischen wählenden Flugs herab, um sich zur Flucht leichter zu machen, oder da er noch nüchtern, fängt er an mit besondern Fleiß über sich zu steigen, daß er fast kaum zu sehen; der Falck steigt auch in die Höhe, thut aber, als ob er den Reiger nicht sähe, bis er durch sonderbare Umschweife und unglaubliche Geschwindigkeit dem Reiger die Höhe abgewonnen, worauf er anfängt mit seinen starcken Waffen auf den Reiger einen hefftigen Anfall zu thun, giebt demselben einen Griff und Fang, dann schwingt er sich wieder ober, um und neben ihm herum, bis er seinen Vortheil ersiehet, ihn gar anzupacken, weil er sich vor des Reigers spizigem Schnabel wohl vorzusehen hat, indem hierdurch, wenn der Reiger den Hals auf den Rücken legt, und den Schnabel über sich hält, mancher junger unersfahrner Falck gar leicht und öfters gespiesset wird, weswegen auch zuweilen zwey Falken, als ein alter und ein junger, auf einen Reiger gebaiset werden, damit desto weniger Gefahr dabey zu besorgen. Zuweilen wendet sich der Reiger mit seinem ganzen Leibe, und schwebet oder wieget mit aus gespannten Flügeln, als mit einem Segel, in freyer Luft, seinen Feind desto verwahrter zu empfangen, so ihm aber gleichwohl meistens misrath, daß er überwunden wird, und mit dem Falken zugleich herunter fällt. Ein solchergehalt gefangener Reiger wird gemeinlich mit einem blechernen Ring, worauf der Herrschafft Nahmen und Jahr-Zahl gestochen, wieder losgelassen, so daß es vielmal geschiehet, daß ein solcher Reiger über viel Jahre hernach wieder gefangen wird, der ein oder mehr dergleichen blecherne Ringe an

den Füßen hat. Die Jagd-Verte hierbey sind: Der Vogel wird an den Reiger gelassen; er steigt, wenn er in die Höhe fliehet; er schläget den Reiger, wenn er von oben herab auf denselben stößet; wenn er etwas gefangen, wird er darauf abgerichtet und geäset; er fällt in ein ander Land, wenn er irre worden u. s. f.

Reihe-Schanc, wird bey einer Gemeine auf dem Lande die Berechtigung genant, wenn dieselbe nicht zulasset, daß ein eigener Scheuch-Wirt in ihrem Dorffe sich aufwerfe und fest setze; sondern da vielmehr in gewisser Ordnung ein Nachbar nach dem andern Bier einleget, und solches an Fremde verzapffet und ausschendet.

Rein, siehe Rain.

Rein-Ancke, siehe Rhein-Ancke.

Rein-Blume, siehe Rhein-Blume.

Reinfahrn, siehe Rheinfahrn.

Reinfall, ist ein Wein, so in Istrien auf dem felsichten Gebirge Prosecco wächst, daher er auch gemeinlich Prosecco Wein genant wird. Er ist sowohl wegen seiner Tugenden als Annehmlichkeit sehr berühmt, und weil die dasigen Einwohner, welche sich dessen täglich bedienen, dabey sehr alt werden, schreibt man dieses seinen Kräften zu, und hält ihn vor sehr gesund.

Reinfrant, siehe Beerfrant.

Rein-Weide, siehe Rhein-Weide.

Reife-Kappe, oder auch Regen-Kappe, wird eine Bedeckung des Hauptes genant, der man sich in Winters-Zeit und sonst bey übler Witterung, und sonderlich auf der Reise bedienet, und besetzt selbige in unterschiedener Art. Bey dem Frauenzimmer führet diesen Nahmen ein Liberschlag, der vornen auf der Stirne in zwey Falten geleyet, und mit seinen breiten Zipfeln herab hanger, hinten aber hat er einen Keller oder Nest; dergleichen werden insgemein aus Atlas, Taffett u. s. f. geschnitten, gestopffet, und mit Baum-Wolle oder seidener Watte gefüttert. Andere bedienen sich wegen des Regen-Wetters einiger von gewächster Leinwand gefertigten; ausser diesen findet man vorries eine Art ganzer Libertzüge, die sich über den Kopff stürzen lassen, deren Untertheil als ein Kragen über die Achseln sich ausbreitet, der vordere Theil, so vor das Gesicht zu stehen kommt, ist in Form einer Masque beschaffen, darinnen sich vor den Augen zerschiffene Crystalle befinden, um dadurch sich unsehen zu können, doch dürfften bey öfterm und langem Gebrauch die Augen darbey Schaden leiden; derer aus wollenem Garn gewirkten und ordentlich nach dem Gesichte abgetheilten Mützen, welche sich ebenfalls bis auf die Achseln herunter ziehen lassen, hier nicht weitläufftig zu gedencken. Die weisse Bequemlichkeit in dem gemeinen Leben verschaffen bis dato noch die aus den rauhen Schaaß-Fellen auf Art der Verqugen gemachte Mützen, derer her-

ab hängende Lössfe in bedürftendem Fall unterm Hals sich zu knüpfen lassen, die doch aber iezo abformen.

Reiß, ist eine sehr nützliche Frucht, die aber bey uns nicht, sondern vornehmlich in den Norgen-Ländern fortkommt, auch in Italien und dem südlichen Theile Frankreichs glücklich gezogen wird. Es ist aber kein Zweifel, daß derselbe auch bey uns gebauet werden könne. Denn er erfordert mittelmäßiges Land u. gute Wartung, und wird in rothen und weissen eingetheilet. Das Land muß nahe an einem Bach oder Wasser liegen, oder der Boden eines Teiches seyn, den man ab- und anlassen kan. Ehes der Saame gesät wird, muß man ihn in frisch Wasser einweichen. Die Aussaat geschieht im Frühling, wenn die Kälte vorbey. Er wird dieselbe wie Korn gesät und eingeeget. Alsdenn läßt man ein paar Finger hoch Wasser dar- über. Darauf schießt er häufig aus dem Wasser herfür, welches vor dem Schmit etliche Tage vorher wieder abgelassen wird, damit die Frucht und der Boden abtrockene. Darauf wird er, wenn er dürr, geschnitten und eingebracht. Die Felder werden dadurch gar nicht ausgezogen, sondern wegen des Wassers sehr fett, daß man, wenn auch der Reiß drey Jahr darauf gestanden, darauf Winter- und Sommer-Gebraide bauen kan. Unkraut und Ungeziefel wird auch durch das Wasser vertrieben. Es giebt übrigens der Reiß eine wohlsmackende, nährende und das Geblüt vermehrende Speise ab, die zwar etwas stoyfet, zu den Bauch-Flüssen aber nicht undienlich ist, daher man erst in der Milch, darinnen der Reiß gekocht werden soll, glühende Kiesel-Steine abzulöschigen pfleget, und dieses Gerichte hernach als ein gutes Mittel wider die rothe Ruhr preiset. Sonsten wird zu einem guten und dauerhaften Reiß erfordert, daß er schon weiß, und gleichsam durchsichtig rein, grob und ganz, auch in der Hand wohl gewichtig sey, und nicht übel rieche. Ob nun schon in ganz Ost-Indien und dieser Orten der Reiß so gemein ist, als bey uns Europäern das Getraide, und dieser von den Inwohnern nicht nur als Brot gebacken, sondern auch aus selbigem Wein und Brantwein bereitet wird, so bestehet dennoch bey uns dessen Gebrauch einig, und allein darinnen, daß man ihn theils an Fleisch, Hüner, Capannen u. s. f. kochet, und darüber anrichtet, theils eine gute Zugemüse daraus bereitet, davon insonderheit der Reiß in Schmalz gebacken, von einigen als eine gute schmackhafte Speise gerühmet wird. Bey allen diesen aber erfordert die Sorgfalt des Koches, daß er ihn förderstamst wohl vorbereite, welches darinnen bestehet, wenn aus selbigem die ganzen Körner, welche fast wie Gersten-Körner aussehen, nebst andern darunter befindlichen Unrath gelesen worden, wäseth man ihn in laulichem Wasser, gießet dieses davon, und brähet ihn von neuem mit siedendem Wasser, daß er berste und aufquelle; alsdenn wird er ordentlich in Milch oder Fleisch-Brüh am Feuer gekochet. Weil aber der Reiß sich sehr leicht im Topffe anleget und anbrennet; als

Oeconomisch. Lexic. II Theil.

muß er mit dem Löffel oft und viel umgerühret werden. Dieser Beschwerniß hingegen überhoben zu seyn, bedienen sich einige folgender Bequemlichkeit: Es werden zwey erdene Lössfe dergestalt in einander gesetzt, daß der innere mit seinem Rande, der etwas breit seint und einige Oeffnung haben muß, auf den äusseren aufsiege, und im übrigen zwischen beyden ein Raum bleibe, den man alsdenn mit Wasser anfüllet, und in solchem Stande beym Feuer beständig erhält, worzu die gedachten Oeffnungen nützen, daß immer etwas heißes Wasser nachgegossen werden kan. Dieses zwischen beyden Lössfen kochende Wasser verhindert alsdenn, daß der Reiß in dem innern Topffe nicht anbrenne, und doch darbey wohl aufkuche. Dieser abgekochte Reiß wird, wie oben erwehnt, hierauf über das Fleisch angerichtet, die daraus bereitete Zugemüse aber, es sey nun ein aufgelauffener Koch, oder ein vor sich nur dick und gnug ausgekochter Reiß, oder ein durch das Haar-Tuch gestrichenes Mus u. s. f. werden mit Zucker und Zimmet, das letzte insonderheit auch mit geriebenen Citronen-Schalen garniret. Den Reiß endlich in Schmalz zu backen, verfähret man also: Man kochet denselben zuvörderst in Milch sehr dick, und nur halb gahr, schlägt, wenn der Reiß noch in voller Hitze ist, eine halbe Mandel Eyer darein, und rühret es wohl durch einander, schüttet solches auf ein Bret, darauf man ihn in die Länge und schmal auf einander ziehet, daß er desto besser erkalte, streichet ihn darbey mit einem nassen Messer fein glatt, und läßt ihn hart werden. Hierauf schneidet man länglichte Stücke eines Fingers breit daraus, bestreuet solche mit Mehl, lezet diese in heißes Schmalz, und bädet sie feint braun daraus. Weil sich nun diese gebackene Stücke nicht wohl aus dem Schmalz wieder bringen lassen, so seiget man gemeinlich dieses ganz davon herunter, und schüttet den Reiß auf einmal heraus in die Schüssel, reibet alsbald Zucker darauf, weil er noch naß und warm ist, s. i. g. Einige machen auch eine Klare von Weiß-Bier, Mehl und Eiern, quirlens zusammen, und falsen es ein wenig, schütten auch einen Löffel voll Schmalz in die Klare, daß sie feint rosch und krauß wird; ziehen den Reiß durch, und backen solchen aus heißem Schmalz feint Gold-gelb; andere zerklorren einige Eyer in einer Schüssel, sprengen etwas Salz darein, ziehen den Reiß dahindurch, und backen solchen wie nur gedacht.

Reiß-Bley, siehe Bleyweiß.

Reißel-Beere, siehe Berbis-Beere.

Reissen, siehe Wallachen.

Reißer, Vor-Reißer, heißet bey den Mäu- rern und Anstreichern derjenige Winkel, womit sie zu einer Einfassung eine scharffe Linie ziehen können, und damit daß selbige auch gerade werde, an einem langen Lineal, so eine Reiß-Schies- ne genennet wird, herunter ziehen; zu diesem Ende ist gedachter Winkel in die Breite gefasset und kurz geschnitten, damit die Vorsten desto reißer darinnen bleiben mögen.

Reiß-Holz, Bund-Holz, nennet man dasjenige Holz, welches von Reißig oder abgeräumten Unter-Holz aufgemacht, und in lange Bündel, welche Reiß-Bünde heißen, mit Weiden zusammen gebunden wird. Dieses soll man im neuen und wachsenden Monden abhauen, so wächst es bald wieder, doch muß man vorher das nutzbare Holz, so man zu Hofs-Stangen, Reiß- und Darrborden-Stäben, und allerley Schir-Arbeit gebrauchen kan, besonders heraus hauen lassen.

Reiske oder **Reizcher**, sonst auch **Körb-Linge** genannt, sind eine Art guter essbarer Schwämme, welche auf einem mittelmäßigen Stiele, einen runden breiten, oben rötlich und glatten, unten aber gestreiften Hut haben. Sie sind von gutem Geruch, zartem Fleisch, und angenehmen Geschmack, also daß sie gemeine Leute oft roh essen. Wenn selbige aber wie Morcheln abgedorret sind, und aufgefotten alsdenn erst gebraucht werden, hält man sie vor eine gesunde Kreise. Man pflegt sie entweder gehackt, wie andere Pülze abzumachen, oder in Butter zu braten, indem man ihnen die Stiele abschneidet, sie auf dem Rande sauber abpuket, auswäschet, auf den Rest leget, und wenn sie trocken sind, mit Butter wohl bestreuet, und mit Salz bestreuet, also ein wenig aufgäsethen läset, alsdenn aber vollends in brauner Butter gahr brät, und bey dem Anrichten etwas klaren Pfeffer darüber streuet; oder auch folgendergestalt einzumachen: Man trocknet die Reisten, wenn sie zugepuselt werden, auf einem Rest ab, nimmt sodenn eine gläserne Büchse, thut unten an den Boden etwas ganze Würke, und ein paar Lezbeer-Blätter, und denn ein paar Schichten Schwämme, schneidet auch Citronen-Schalen daran, und fahret solchergestalt fort, bis die Büchse voll ist. Inzwischen läset man guten Wein-Esig kochen, und wieder verkühlen, füllet nachgehends den Esig darauf, bindet die Büchse oben zu, und läset solche eine Zeitlang verbunden stehen. Siehet man aber, daß sie anlauffen oder beschlagen möchten, so lasse man Schmals zergehen, und giesse solches oben damit an, davon werden sie schön und gut bleiben. Auf diese Art werden auch die Champignons eingemacht, und lange Zeit gut behalten, welche man zu Salat und zu Ragouts gebrauchen kan.

Reiste, Flach-Reiste, siehe Raute.

Reis-Wehr, siehe Wehr.

Reit-Knecht, siehe Knecht.

Reit-Küßen, ist ein zubereiteter Sattel ohne hölzerne Bäume, das ist, ein ausgestreiftes und der Länge nach einige mahl durchnäher breites Küßen, welches statt eines Sattels auf das Pferd geseget, und mittelst eines Gurtes aufgeschnallt wird.

Reit-Ochse, siehe Brummer.

Reit-Sattel, siehe Sattel.

Reitscheiden, sind an einem Pferde-Geschirre diejenigen hohlen Leder, wodurch die Strän-

ge oder Zug-Stricke gehen, damit das Pferd von denen selbst nicht so am Leibe berührt, noch die Haare an denen Seiten abgeschabet werden. Die Bauren haben an ihren Pferde-Geschirren die Seiten-Blätter, welche gleiche Dienste thun.

Reit-Tenne, wird zum Unterschied eines Scheun-Tennens dasjenige genennet, das nur daryn gebraucht wird, damit das Vieh, es seyn nun Ochsen oder Pferde, die Körner aus dem Stroh treten mögen. Der Boden muß wie an einem Scheun-Tenne so verb. und eben seyn, aber eine gute Länge oder Tiefe haben, damit das Vieh durch öfters Auf- und Abreiten in einem kurzen Circel nicht wirthlich werde. Solcher Art Tennen pflegt man nur aus höchster Noth anzulegen, weil einem Haushalter die Körner auf diese Art aus dem Stroh zu bringen nicht so vorthellhaftig, zumalen das Stroh dadurch zu Schaden kommt; doch geschiehet es manchmal, daß ein Haus-Wirt wegen erfordernder Nothwendigkeit seinen Haber auf den gewöhnlichen Scheun-Tennen ausreiten muß.

Reit-Wurm, Werre, ist ein Ungeziefer, welches nicht überall bekannt, und so wohl denen Gärten als der Saat in denen Feldern sehr schädlich ist. Er gleichet von vorne zu einem Krebs, von hinten aber einer Grille; ist eines kleinen Fingers lang und dick, hat an der Brust und am Kopfe eine braun-gelbe Schale wie ein Krebs, einen weichen Bauch, am Rücken vier Flügel, und einen zwenspizigen Rüssel nebst sechs kurzen Füßen, womit er in die Erde wühlet, und die Gewächse abbrisset. Er wird auch an erlichen Orten der Erd-Krebs wie auch Reit-Krote genennet; wiewohl andere diese von jenem unterscheiden. Ausser den Gärten pfleget er sich am meisten auf den Gersten- und Weizen-äckern aufzuhalten, Körner und Wurzeln begerig aufzuzehren. So lange die Saat noch grün ist, kan man den Schaden nicht an ihr gewahr werden, indem sie dick und fett siehet, wenn sie aber Körner bekommen soll, so werden sie taub, mager und elende. Er hat eine belle Stimme, die man von weiten hören kan, bauet sein Nest rund in die Erde, und machet in solches Lochlein, fast wie die Bienen in das Nooh, darein das Weiblein seiner Eyer bis anderthalbhundert einlegt. Diese sind hart, gelb und glänzend, und geben zerdrückt eine ölige Feuchtigkeit von sich. Wenn sich das Wetter ändern will, so schreyet dieses Ungeziefer fast wie eine Grille, doch etwas heulter, mit einem zitternden Getone. Sein Feind ist der Wiedehopff. Die Gärtner stellen ihm auch als einem mächtigen Verwüster Reißig nach, machen zu Ende des Herbstes im Garten hin und wieder Gruben, und füllet solche mit frischem Mist an, weil nun die Reit-Würmer oder Werren der Winter-Kälte zu entfliehen und warm zu liegen, darsich ein zusammenkrichen, so können sie im Februario samt ihren Nestern, Eiern und Junggen ausgehoben und vertilget werden. Einige rathen Hanf unter die Garten-Gewächse zu stecken

strecken, weil der Wurm davor stiehe, oder die Beete, wo er verspüret wird, mit Wasser, darinn Salpeter zerlassen, zu besprengen, oder den Mist, der im Garten gebraucht werden soll, mit Wasser, so vorher auf ungelöschten Kalk gegossen worden, zu besprengen. Etliche graben ein tiefes aber enges Loch in die Erde, bedecken es mit wenigen Stroh, daß der Wurm, wenn er darüber will, hineinfalle. Oder legen eine Stange an dem Rande eines Beetes, graben an beyden Enden einen Topf ein, füllen solchen zum dritten Theil mit Wasser an, wenn nun der Wurm im Wühlen an die Stange kömmt, kan er nicht hinüber, sondern krecht neben derselben hin, bis er in den Topf fällt. In der Nieder-Laufitz, und zwar im Corbusischen Kreise, wie auch in Schlesien, ist dieses Ungeziefer sehr bekant.

Kreizher, siehe Keiske.

Kerne, siehe Laab.

Kern-Thier, ist ein gemeines Thier in Lapp-land, fast wie ein Hirsch gestalt, doch stärker, schneller, mit drey Hörnern oder Geweyhen versehen. Sie leben von Moos. Am Halse haben sie Wädhnen wie Pferde, auch solche Hufe, jedoch gewaltig, und wiederkänen nicht. Sie sind der Orten ein nützliches Haushaltungs-Vieh. Die Milch wird verpfeifet. Sie laufen in Schlitten ungemein schnell und aushaltend in einem Tage wohl dreyßig Meilen, dauern aber nicht auswärts. Die Hute geben warme und dicke Decken. Ihr Leder braucht man zu vielen Manufacturen. Aus denen Seunen spinnen sie Fäden zur Kleidung. Die Bein = Riemen zu Bogen und Armbrüsten, die Klauen zu Ringen vor den Krampf, die Haare zu Rißen und Betten, das Fleisch zum essen. Sie werden nur zwölf Jahre alt.

Koelen, wird diejenige Garten-Arbeit genennet, da man das unrichtige Erdreich durch Umarbung und Hinzuthung eines guten Mistes, Schlamms oder sonst nützlichen Düngers, inaleichen durch Ausrottung der Steine und tiefen Wurzeln zu verbessern und tragbar zu machen bemühet ist. Es wird die Erde in die Quere 1 bis 2 Schuh tief ausgegraben und unten erst Schlamm, Mist u. hinein gelegt, hernach das ausgegrabene Erdreich wieder darauf gethan, nachdem man Steine und Wurzeln heraus geworfen. Eine Ruthe lang und breit kostet insgemein 6 Gr. hier zu Lande, an andern Orten weniger. Zu dieser Arbeit wird die Frühlings- und Herbst-Zeit vor die bequemste gehalten, das aber, was zu Verbesserung eines und des andern schlimmen Bodens dienlich, und was sonst darbey in Obacht zu nehmen nöthig ist, kan unter den Wörtern Dünger und Düngung nachgelesen werden.

Kephun, siehe Kebbun.

Keqqeste, wird eine Art der Vaseten genennet, welche von zerstückten Lauben, deren Rängen und deraeleichen zubereitet wird.

Keseben-Kraut, sonst auch die Spanische Hande genant, ist ein Kraut, welches eine

lange geblauete, weisse, holzigte und scharffe schmeckende Wurzel hat. Diese treibet viele bis anderthalben Fuß hohe Stengel, die freisig, hohl, rauch und ästig, krumm und mit dunkel-grünen Blättern besetzt, die wechselseitig darauf stehen, wie die Rauchen-Blätter gar tief eingeschnitten, und kraus oder Wellenweise ausgeschweift seyn, und einen Geschmack wie sonst die Küchen-Kräuter haben. Die Blumen, welche im May und Junio hervor köm- men, und bleich-gelber Farbe sind, wachsen oben auf den Spizen der Stengel und der Zweige, wie traublichte Aehren; darauf folgen häutiae, dreyeckigte und Fingers lange Hülsen, die mit zarten fast ganz runden schwarzen Saamen angefüllet sind. Dieses Kraut wächst in dem Felde und an den Mau- ren, und führet viel wesentliches Salt und Del bey sich. Es hat die Eigenschaft zu wär- men, zu trocknen, innerliche Verstopfungen zu eröffnen, den alten zähen Schleim zu verdünnern, abzulösen, und durch den Harn zu treiben; äußerlich aber die Wunden zu säu- bern, rein zu erhalten, und zur geschwinden Heilung zu befördern.

Restanten-Conto, oder Register, ist ein Verzeichniß aussen stehender Schulden, welches ein Verwalter bey dem Schluß seiner Monats- oder Jahrs-Rechnung mit anzufügen hat, das mit die Herrschaft daraus ersehen könne, was vor Schuld-Reste vorhanden, und wer die Res- tanten seyn. Was deshalb zu beobachten, ist oben unter dem Wort Rechnung bereits angeführet worden.

Retter oder Schirmer, ist ein Windspiel von edler Art, welches, wenn der Hase gefangen, alle Hunde abtreibt und verbindet, daß sie solchen nicht zerreißen. Etliche tragen der gefangenen Hasen im Maule dem Jäger ent- gegen. Wie dergleichen Hunde abzurichten, siehe Windspiel.

Ketti, siehe Nieren-Schnittgen, die auch so heißen.

Kertig, ist ein Wurzel-Gewächse, welches dem Geschmack nach von unterschiedener Schar- fe, sonst aber zu rechter Zeit und nicht über- mäßig genossen gar gesund ist. Es giebt dessen zweyerley Arten, den Meerrettig oder Kreen, davon an seinem Orte ein mehrers; und den Rüberrettig, so man nur bloß Kertig nennet. Dieser hat dunkel-grüne, dicke, rauhe und zer- ferbte Blätter, wie die Rube, nur etwas größer. Die Blümlein sind vierblättrig, Purpur-roth, und setzen lange Schötlein, in welchen ein schwarzer runder Saame verborgen liegt. Die Wurzel ist weiß oder schwarz, länglicht oder rund, stark und beissend am Geschmack. An manchen Orten wächst der Kertig so stark, daß er die Dicke eines Armes oder Schenkels er- reicht, deraeleichen sonderlich von Erfart und Straburg bekant ist. Der Kertig erfordert einen mürben, feuchten und tief durchgrabenen Boden, denn in dürrern Erdreich wird er bald von Würmern angefröhen. Er soll im Abneh- men des Monden gesät werden, damit er nicht leicht in Saamen schiesse, und sein dünne, daß

er desto grösser wachse. Die weissen kleinen runden Kettige, sonsten auch Monat-Kettige genannt, werden frühzeitig in Mist-Beete gesäet, und solches etliche mahl wiederholet. Die gemeinen aber haben ihre Zeit um Urbani, und kann auch diese Aussaat wiederholet werden. Wenn man grosse Kettige zielen will, so grabe man ein Land drey Fuß tief um, dünge es wohl mit Schaaf-Mist, mache darein Löcher zwey Zoll tief, und einen Fuß von einander, werffe in jedes zwey Saam-Körner, ziehe davon, wenn sie aufgegangen, das geringste aus, und wenn die Wurzel über sich treibt, beschütze man sie mit Erde, wie man den Kohl häuffelt, benehme ihr auch das Kraut bis auf das Herzlein. Will man guten Saamen haben, muß man Wurzeln nehmen die den Winter über im Keller gelegen, und sie im Frühling wieder stecken. Man macht es eben so mit weissen Rübe-Saamen. Wenn die Wurzel sauber geschabet, in frischem Wasser geweicht, hernach gespalten oder in dünne Scheiblein zerschnitten und mit Salt eingeprieger wird, bis sie verschwige, mag sie entweder also bloß, oder wie ein Salat mit Del und Eßig gegessen werden. Der Kettig dienet, den Appetit zu erwecken, wenn er vor der Mahlzeit, und die Daunung zu befördern, wenn er nach der Mahlzeit genommen wird, weil er eine starke zertheilende Kraft hat. Er verursacht aber daneben Blähungen und Aufstossen, und beschweret also den Magen. Des Kettigs Tugend in der Arzney ist, daß er den zähen Schleim im Leibe zertheilet und austreibet, die Brust räumt, alten Husten stillt, den Stein abführet, auch denen Wasserfüchtigen, und die kalte Natur sind, dienet. Das aus den Wurzeln gebrannte Wasser, noch besser und kräftiger aber der Saft, eröffnet die verstopfte Leber und Milz, und treibet den Nieren- und Blasen-Stein; insoferheit widerstehet der Saft allem Gift, auch in Pest-Zeiten, welches auch der Saame thut. Die Wurzel in Scheiblein geschnitten, und mit Salt auf die Fußsohlen gelegt, ziehet in heftigen Fiebern die Hise aus, und schafft den Wasserfüchtigen Linderung. Wenn sie also mit Zucker bestreuet über Nacht gelassen wird, giebt sie ein Wasser, welches die Finnen im Gesicht wegnimmt; innerlich aber gebraucht, und des Morgens und Abends laulich getruncken, vertreibt den Husten und die Lungenfucht. Eine besondere Art ist der lange oder süsse Kettig, auch Radies genannt, dessen Wurzel dünn und lang und oben roth ist. Er hat einen lieblichen Geschmack, ein zartes Fleisch, und wird auf gute Tafeln unter dem Nach-Tisch getragen. Sie werden auf die ersten Mist-Beete mit geset, und damit monatsfrisch zerschnitten wird, die Hände färbet. Die beste wird im Früh-Jahr, ehe noch die Blätter hervor sprossen, gegraben, und wird von den Einwohnern so gar groß nicht ästimiret. Weil man sie aber dem ehngeachtet abgewichene Zeit daher nicht sehr heraus zu uns gebracht, ist sie dieser mahlen nicht wohl zu haben gewesen. Es gehet mit dieser Wurzel ein grosser Betrug vor, immaffen etliche sie aufsuchten und den bes-

Revier, siehe Kettier.

Neu-Kauff, bedeutet, wenn ihrer zwey eines gewissen Kaufes einig worden, der eine Theil aber sich des Handels hernach gereuen läßet,

und den getroffenen Kauf nicht halten will, weshalb er dem andern Theil ein gewisses Stück Geld geben muß, daß er ihn aus dem geschlossenen Contract wieder loslasse. Diese Summe Geld wird entweder gleich bey der Schliessung des Contracts verabredet und nieder geschrieben, wie viel nemlich der, welcher am ersten von dem Kauff abgehen und sein Wort wieder zurück ziehen würde, dem andern wegen das Neu-Kauff zu geben gehalten seyn solle, oder es wird solche Summe nicht wirklich ausgemacht, in welchem Fall derjenige Theil, den den Contract halten will, dem andern, welcher davon abzutreten gedencket, vielen Verdruss machen kan.

Keuse, siehe Fisch-Keuse.

Keut, Kieb, Rodeland, Keutfeld, heisset ein ausgesteckt und ausgeerutes, neu aufgebrosenes oder ungerissenes und fruchtbar gemachtes Stücke Land, welches nie angebauet, sondern mit ungeschlachten Hecken und Sträuchern verwachsen gewesen. Wie es eine gemein-nützliche Sache ist, daß, wo sde und unerbaute Güter, oder auch überflüssige Wälder, Büsche und Hecken vorhanden, dieselben nach und nach ausgerenret und zu Baugrund gemacht werden, also hat man hiebey vornehmlich dahin zu sehen, daß denen nutzbaeren Holzungen dadurch kein Abbruch geschehe, oder wo sonst Mangel an Vieh-Weide ist, diese selbe dadurch nicht geschmälert werde. Siehe Neubruch.

Keure siehe Pflug-Keure.

Khabarber ist ein Gewächs, so aus der Landschaft Aegypti Troglodytica, welche vor Zeiten Barbarica geheissen, heraus gebracht wird, und daher auch seine Benennung bekommen. Der Boden, darauf es wächst, ist ganz roth, feuchte und letzlich. Die Wurzel treibet einen Stengel nicht einer Spahn hoch, der rund hernu viel wellige Blätter hat, welche über zwey Hände lang, oben aus ganz breit und unten schmal, daher sie ganz unter sich hangen. Aus dem Haupt-Stengel schosset auch ein kleiner heraus, der die Blume trägt, die der Gestalt und Farbe nach den Violon gleichet, aber von Geruch ganz widerwärtig. Die Wurzel, so eben wegen ihrer trefflichen und edlen Tugend bey uns wohl bekannt, indem sie ein herrlich purgirend Mittel, aber an und vor sich selbst nicht leicht über vier Jahr gut kleibet, so sie nicht mit Wachs überzogen, oder in Hirsen verwahrt worden, siehet auswendig schwarz-roth, ist ziemlich stark und hat viel Fasern. Inwendig ist sie Gold-gelb mit vielen Aedergendurchzogen, hat einea reichen Saffran-gelben oder Purpur-farbenen Saft, so daß sie, wenn sie frisch zerschnitten wird, die Hände färbet. Die beste wird im Früh-Jahr, ehe noch die Blätter hervor sprossen, gegraben, und wird von den Einwohnern so gar groß nicht ästimiret. Weil man sie aber dem ehngeachtet abgewichene Zeit daher nicht sehr heraus zu uns gebracht, ist sie dieser mahlen nicht wohl zu haben gewesen. Es gehet mit dieser Wurzel ein grosser Betrug vor, immaffen etliche sie aufsuchten und den bes-

den Saft heraus drucken, solchen dörren und für Arney verkauffen: weil aber dergleichen die Farbe verlieret, keinen Saffran gelben Saft von sich giebet, auch inwendig schwarz und leicht von Gewicht wird, so ist sie gar bald für der frischen zu erkennen, denn diese muß schwer, und nicht wurmfüchig seyn, inwendig viel rothe Naderlein haben, und wenn man sie ein wenig künet, eine Saffran-Farbe geben. Ausser dieser giebt es noch eine Art der Rhabarber, die aus West-Indien gebracht, und die Indianische Zaun-Rübe genennet wird, weil sie dieser fast gleich siehet. Sie ist eine Art der Winde, hat Blätter wie ein Hermtorniter, und trägt keine Beeren. Die beste siehet durchaus ganz weiß, ist in schönen grossen Scheiben, die voller Rinde sind, hat aber fast gar keinen Geschmack, ie schwerer und gummosiger hergegen sie ist, um so viel mehr wird sie geachtet. Sie führet ganz gelinde alle schleimig-e Feuchtigkeiten ab, daher sie auch Purgir- u. Wurzel genennet, und bey kleinen Kindern gebraucht wird. Auch ist hierbey noch zu gedencken der Deutschen oder Münch-, Rhabarber, die in Deutschland wächst, und oben bereits beschrieben.

Rhein-Ancke, ist ein schöner Fisch, mit glänzenden Silber- u. weissen Schuppen, etwas blaulich mit unterweilend, um die Augen hat er eine röthliche Farbe, einen weissen Bauch, auf dem Rücken zwo, und unter drey Floss-federn. Er wird über zwey Spannen lang, streicht im Martio, hält sich im Boden-see, auch im Alter- und etlichen andern grossen Seen, und wird vom Februario an bis in den May mit grossen Netzen, aber sehr sparsam gefangen. Frisch gekocht wird er für ein gutes Essen gehalten, die weissen aber werden gedörrt, und also verfürrt. Die gedörrten Rhein-Ancken lassen nicht länger als ein weiches Ey sieden, sonst werden sie hart und spröde. Viele lassen sie nur eine halbe Viertel-Stunde in heissem Wasser weichen, da sie denn hernach mit allerhand guten Brühen zugerichtet, und auf die Tazel gegeben werden.

Rhein-Blume, Streich-Blume, ist ein Kraut, so an dürren sandigen Orten wächst. Es bekommt runde, grane, wolligte Stengel, Aschen-sarbne lange Blätter, und Gold-gelbe runde wehtrichende Blumen, die ihre Farbe und Glanz viel Jahre behalten; Dieselben werden zwar innerlich nicht viel, aber äußerlich wider die Klüffe, Wärme und geronnenen Geblüt zum Auflegen und Räuchern gebraucht. Unter die Kleider gelegt, vertreiben sie die Motten. Fremde Rhein-Blumen sind ein zartes Gewächs mit schönen gelben Blumen, welches unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und durch Zertheilung des Stockes vermehret wird.

Rheinfahrn, ist ein Kraut, dessen man zweyerley Sortungen hat. Das Weisse, welches auch wilber oder weisser Dragut und weisser Dorant genennet wird, wächst auf

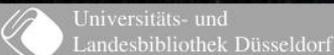
fruchtbaren Wiesen, wird aber auch in den Gärten geheet, hat einen scharffen Geruch und Geschmack, eine öfrende und zertheilende Kraft, und wird in die Niese-Pulver gebracht; die Blätter unter den Salat genommen, dienen denen Scorbuticis; Zerstoßen aufgelegt, tilgen sie die blauen Mähler. Der gelbe Rheinfahrn wächst an trockenen sandigen Orten, an Mauern und Wegen, hat hohe gerade Stengel, gelbe Blumen, und einen Saamen wie Fenchel, einen bittern scharffen Geschmack, und erwärmende, reinigende und zertheilende Kraft. Kraut und Blumen inner- oder äußerlich gebraucht, treiben die Wärme bey den Kindern aus, dahero es auch wohl Wurm-Kraut genennet wird; in Wein geleat, befördert es den Schweiß, Harn und Stein, dient sonderlich wider die Stein- und Mutter-Schmerzen; in Wein gesotten, vertreibt es das tägliche Fieber; in Wasser gesotten, und schwindende Glieder damit gewaschen, bringet sie wieder zuecht; der Saame in Wein oder Milch genommen, treibet die Bauch-Wärme aus. Es wird daraus ein Wasser, Essenz, Del und Salz, so wider den Stein, Bauch-Grimmen und Verstopfung des Harns, und aus den Blumen ein Zucker bereitet, so den Kindern wider die Wärme dienet.

Rheinfall, siehe Reinfall.

Rheinische Kirschchen, siehe Kirschchen.

Rheinischer Brantwein, wird der von Rheinischen Wein-Hefen abgezogene Brantwein genennet.

Rhein-Weide, Hart-Kiegel, wilder Cornel-Baum, Wein-Holz, Mund-Holz, wächst, und sowohl in Feld-Hecken und Brähen, als im Schlag-oder Busch-Holze gefunden wird. Er treibet viel kleine Aeste, und hat eine Aschen-sarbne Rinde, länglichte Blätter, als wie das Delbaum-Laub, jedoch viel weicher und grüner, so nach der Länge an den Aesten und dem Stamme gegen einander über stehen. Sie haben auch einigle Gleichheit mit dem Weiden-Laub, sind aber etwas kürzer, breiter und dicker; an denen alten Stauden findet man zuweilen stumpffe Blätter, wie an denen Hinkelbeeren. Seine Blüthe kommt im Junio bey den Winkeln zwischen den Blättern und den Zweigen hervor; sie besteht aus schönen weissen Blümlein, so traublich beisammen stehen, und einen wohlgerihten Strauch machen, auch einen lieblichen und starcken Geruch von sich geben. Wenn die Blüthen vergangen sind, so folgen runderliche Beeren, die sind so dicke, wie die Wörtern-Beeren und schwarz; wenn sie zeitig worden, sehen sie als wie kleine Traublein bey einander, haben einen Vurrur-sarbnen Saft, ein weisses süßes und etwas bitterlichen Geschmacks, und zwey kleine runde und harte Körnlein in sich. Diese Beere, so in gemein Zunds-Beere genannet werden, hängen fast den ganzen Winter unverseht an der Staude. Man braucht diesen



diesen Strauch mehrentheils zu denen Hecken und lebendigen Zäunen, weil sein Laub dichte bevollkommen stehet, und ob es schon im Winter abfällt, demnach zeitig wieder ausschläget. Es wird dieses Holz deswegen Wein-Holz genennet, weil es, so es dürrt, Wein-hart ist, und zu Zaun-Strächen wohl dienet, kan endlich gar leichtlich wie die Weiden fortgesauzet werden. Das Holz ist sehr fest und hart, widerleget sich dem Eisen, und läset sich schwerlich arbeiten und durchbohren, daher es auch den Rahmen Hart-Kiegel hat. Es ist dauerhaft und beständig, zerpringet und bricht auch nicht leicht, deswegen Rades-Sprichen und ander Geräthe daraus gemacht werden. In Tyrol soll man aus den geklachten Beeren ein Del erpressen, so man zu Nacht-Lichtern brauchet. Das Wasser, so aus denen Blättern und Blumen gebraunt wird, wenn man sich damit gurgelt, nimmt alle Mund-Fäulnis weg, dahero auch dieses Holz den Rahmen Mund-Holz bekommen. Die Blumen in Essig gebeizt, und auf die Steine gelegt, stillen das Haupt-Wehe.

Abeling, siehe Ziegenbart.

Rhonen, also werden um Basel die rothen Rüben genennet.

Rhus, siehe Gerber-Baum.

Ribben, Rieben, ungleichen Rippen, heißen eigentlich die dünnen, langen und etwas gekrümmeten Knochen, welche an die Wirbel-Beine des Rückgrats angefüget, mit dem andern gebogenen Ende aber sich gegen die Brust wenden, und die meisten mit einem Knorpel sich an das Brust-Wein anschließen, und zehlet man dero ordentlich zwölffe auf einer Seite. Gegen den Rücken zu sind sie runder und stärker, gegen die Brust aber werden sie dünner und breiter. Ihr Beugen, den sie machen, dienet eines Theils, daß sie die Brust samt den obern Theilen des untern Leibes vor auswärtigen Ungelegenheiten verwahren, andern Theils aber die Brust selbst befestigen, die Mäuslein samt etlichen nah-gelegenen Theilen unterstützen, und deshalb viel zum Athemholen beitragen.

Ribben, nennet man auch den Theil des Stengels, der annoch in ziemlicher Stärke weit in ein Blatt hinein zu gehen pfleget, zumahlen wenn dieses, wie z. E. bey dem Toback, vor sich von nicht geringer Größe, als worden auch gedachtes Wort am meisten gebraucher wird, und so viel bedentet, als bey dem Kraut-Blat der Strunck.

Ribes, siehe Johannis-Beer.

Ricke, wird das Weiblein von dem Keh-Bocke genennet. Suche Rebe.

Riebsen, siehe Rüb-Saamen.

Ried, siehe Rohr, ungleichen Reut.

Ried-Gras oder Wasser-Gräser, sind alle zu beyden Seiten scharff. Etliche sind dreyeckigt an Blättern, darzwischen alarte Stengel mit runden bleich-grünen Knospen, diese blühen weiß, hernach aber im Hey-Monat wer-

den es stachlichte Köblein, so der Saame ist; es wächst dergleichen auf nassen Wiesen und Sümpffen auf einer zaserigen Wurzel. Auch ist noch eine Art, welche eben solche Schwerdt-Blätter hat, darunter hohle glatte Stengel, und auf selbigen weiße Blumen, die den Kürbis-Blumen gleichen; endlich ist das kleine Ried-Gras, das auf dürrer sandigen Boden in Wäldern und am Wege wächst, seine Blätter sind auch zu beyden Seiten zweyschneidig, und bringet schwarze Mehren ohne Frucht. Ist dem Viehe ungesund.

Ried-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Kiegel, heißet dasjenige Mittel, wodurch etwas zusammen gehalten und an einander befestiget wird. Eines Theils bestehet dieser, ob schon etliche auch von Holz seyn können, meist aus einem beweglichen geraden Stücke Eisen, welches vom Schloffer auf mancherley Art zugerichtet wird, damit es in eine Oeffnung kan geschoben werden. Ausser dem nun, daß es ein wirklich Stücke eines Schlosses abgibt, welches vom Schlüssel zurück gebracht, durch die dahinter liegende Feder aber auch wiederum ohne fernere Hülffe vor sich getrieben wird, ja wo es mit einem besondern guten Eingerichte und dergleichen gehörigen Schlüssel versehen, den Rahmen eines Kiegel-Schlosses bekommt; so pfleget man ihn nur bloß auf ein Blech zu setzen, und entweder bald mit einer verdeckten Feder, bald mit einer unsichtbaren Schraube, und was der Art mehr sind, zu versehen, daß derselbe, so keinen Bescheid darinn weiß, den Kiegel nicht sogleich zurücke schieben könne; oder man richtet ihn also zu, daß er mit einem Vorleg-Schloß möge können verwahrt werden. Andern Theils werden auch von dem Frauenszimmer die länglichten und dicht an einander geschlungene Hacken an den Spitzen also genennet, welche die Blumen und Gänge in denselben oder sonst an leinen Geräthe ein und andere Stücke zusammen halten müssen.

Niemen fressen oder nagen, ist eine Unthugend, so manche Pferde an sich haben, und denselben folgender Gestalt leicht abgewöhnen ist: Man lasse das Pferd vorher wohl hungerig werden, nehme hernach von einem Niemer oder Sattler alte kleine Leder-Stücklein, doch daß keine Nägel oder Dornen aus Schnallen darinnen seyn, gebe davon zwey oder drey Gauffen oder Beussen voll, oder so viel es mag, dem Pferde an statt des Futters zu fressen, so wird es sein Lebentlang nicht mehr an den Niemen nagen.

Niemer-Arbeit, so ein Haus-Wirt nöthig hat, bestehet in allerhand Kutsch- und Wagen-Geschirren, Pferd-Zengen, Zäumen, Kapp- und Kuppel-Zäumen, Halstern, Gurt- und Steig-Ledern, Sprung-Niemen und dergleichen. Etliches alles läset ein sorgfältiger Haus-Wirt von denen Ochsen- und Rind-Ledern, so er von dem im Hause geschlachteten Vieh erhalten, nachdem die Leder vorher bechbrig

behörig gahr gemacht worden, in seinem Hause arbeiten und verfertigen, damit er von allen Sorten etwas vorräthig habe, und, so ohngefahr ein Stücke zerrissen, so lange ein neues Stücke hergeben könne, bis das alte wieder tüchtig gesicket worden.

Riem-Pferd, also wird ein Pferd genennet, welches vor die Deichsel-Pferde gespannt wird. Wenn man drey-spännig fährt, hat man nur ein Riem-Pferd, vier-spännig aber zwey.

Riem-Seil, heisset das lange Seil oder der lange Riemen, womit die Riem-Pferde von dem auf dem Deichsel-Pferde sitzenden Knecht oder Fuhrmann gelenket und regiret werden.

Riem-Waage, ist eine Waage, so vorne an die Deichsel gehängt, die Stränge daran geschlagen, und die Riem-Pferde eingespannet werden. Bey einem einzigen Riem-Pferde brauchet man nur ein Dreiseil.

Ries, heisset auf Papier-Mühlen eine Anzahl von zwanzig Buchen Papier; zehen solche Ries, oder zwey hundert Buch, machen einen Ballen.

Rissen oder Rippen, heissen am Haber und zottigen Hirsen das obere Theil der Halmen, davon die Körner hängen.

Rincken, ist ein eisernes Beschlag, so um gewisse hölzerne Sachen gemacht wird, solche vortem Auffspringen zu bewahren, als da sind die Naben-Rincken, damit die Nabe vorn und hinten beieget ist. Die Speichen-Rincken, so grosse Rincken, und zu beyden Seiten den Speichen an nächsten sind. Die Rincken, damit die Naben an die Achsen im Leisten anstossen, nennet man Stoß-Rincken; Deichsel-Rincken, damit die Scheere und Deichsel gefasset sind. Die länglichte eiserne Rincken, damit der Runge-Stock an die Achsen gebunden ist, nennet man Trage-Rincken; Schnabel-Rincken aber, damit der Schnabel an der hintern Achse gefasset ist. Es wird auch oben ein Rincken um ein tief einzurammelnden Pfahl gelegt, wo derselbe durch den Rammel einen gewaltigen Schlag anzusetzen hat u. s. f.

Rind, wird bey der Land-Wirtschaft entweder ein junger Ochse, der noch nicht zur Arbeit gebraucht worden, oder auch der Brummer, Brüll- oder Heiß-Ochse genennet. Siehe Gemein-Ochse oder Gemein-Rind.

Rinde, Borcke, ist der äußerste Theil an ein und anderer Sache, z. E. eines Baumes und seiner Aeste, welcher denselben gleichsam als ein Kleid zur Bedeckung dienet. Die auswändige mehrentheils rauhe Rinde bewahret den Baum für dem Gewitter; die nächst darunter liegende inwendige zarte Rinde ist gleichsam das Geäder, durch welches der Nahrungs-Safft aus der Wurzel, und der Dampf aus der Luft angezogen, und dem Baum zu seinem Wachsthum mitgetheilet wird; dahero ein Baum ersticken

muß, wenn man diesen Rinde rund umher bis auf das Holz durchschneidet. Wenn die Rinde an einem Baum durch Schlaen, Stossen oder Haen beschädiget werden, können daraus der Krebs, der Wurm, der Brand und andere Übel entstehen, welche endlich den Baum verderben. Sie ist meist schwammig oder drüsig. Denen Keyffel-Bäumen kan durch Abstreiffung der alten Rinde, mit besonderer Wartung eine neue, und mit derselben gleichsam ein neues Leben wieder gebracht werden. Von einigen Bäumen geben sie einen besondern Nutzen, als die von Eichen, Tannen und Aspen dienen denen Rothgerbern oder Lederern, die von Euern oder Erlen denen Färbern zc. Wie in die Rinde zu pflöpfen, siehe Pflöpfen, item Pflanze.

Rinden schälen, heissen diejenigen Baum-Rinden, welche man mit bestem Nutzen als im Ofen gebrauchen kann, zum Erweel, die Eichen-Tannen- und Aspen-Rinden, so denen Rothgerbern: Die Erlen-Rinden, so denen Färbern: Die Rinden von denen Tannen-Bäumen, so denen Bauern und Land-Leuten an einigen Orten zu Korben, hölzernen Dach-Ziegeln und Verwahrung ihrer Vieh-Stöcke wider den Regen dienen, abziehen. Es ist dieses Rinden-Schälen nichts anders, als von denen zu Ban- und Brenn-Holz gefällten Bäumen, Keinesweges aber von denen stehenden, in denen Wald- und Forst-Ordnungen erlaubet, und muß im Frühling in dem Monat May, da der Safft gleichsam die Rinde von dem Holz absendert, vorgenommen werden, weil sonst zu anderer Zeit diese Arbeit schwer von staten gehet.

Rindern, sagt man von den Kühen, wenn sie sich nach dem Ochsen sehnen. Die Kennzeichen dieser Sehnsucht sind folgende: Sie reigen gemeinlich selbst an einander, brüllen ohne Unterlaß, röhren und schreien über Gewohnheit, fressen nicht viel, sehen sich stetig nach dem Stier um, eber reigen wohl gar auf ihn hinauf, es geschwellen und lauffen ihnen auch die Klauen oder der Huf und die Füße auf. Wo eine Haus-Kutter dieses an ihren Kühen siehet, mag sie gewiß versichert seyn, daß sie rindern wollen, weswegen sie denselben, ehe sie solche zuläßt, an dem Futter nichts abbrehen soll, wie einige unverständige Haus-Wirthe wollen, in Meynung, wenn die Kühe wohl gefüttert würden, empfiengen sie nicht gerne: Denn es bezugenets die Erfahrung, daß, je besser sie verder gehalten werden, je lieber und eher sie auch rindern, da hingegen auch die magern öfters zu einem Galte-Vieh werden.

Rindfleisch, wird das Fleisch von einem Ochsen oder Kuh genennet, und bestehet gemeinlich aus folgenden Stücken, welche man darum hier einrichten wollen, daß sie eine angehende Köchin bey dem Einkauf darnach richten könne. Z. E. Das vordere Theil wird eingetheilet in das Gemack, diesen theilget der Stamm, darauf kommen die Wäge, als-

dem der Brust-Kern, welches eines der besten Rindfleisch ange schlagen: Man nimmt ein Stücke zum Kochen und braten, unter diejen Schwanz-Stücke vom Rind, klopfet und befinder sich das Brust-Stücke nebst der dünnen- oder es hernach à la daube, und kochet es nen Brust, welche vorn am Hauche vor den in Wasser, Wein und Efig weich, nachdem Ribben, endlich die dicke Ribbe, die gleich man etwas Salz und Kräuter dazu gewor- nächst am Bug gewachsen, und zuletzt die sen. Hierauf leget man dieses auf eine Zer- falsche Ribbe, welches das ausgebaene oder ten- oder Brat-Pfanne, reibt Haus-backen ausge schnittene Fleisch bedeutet, so zwischen Brot, menget darunter Zimmet, Zucker, zwey Ribben an der Vorder-Brust sich befin- Jugber, klein geschnittene Citronen-Scha- det, und bey gemästeten Kindern ein gut Stück len, ein paar Eyer, zerlassene Butter, und mit ist; das Hinter-Theil aber befehlet aus ein wenig Brühe von dem gekochten Fleisch, der dünnen Ribbe, dem Bauch-Stücke, den und machet daraus einen Teig, mit welchem Lappen, dem Hüften-Stücke und Blumen- alsdenn das Stücke Fleisch, wenn es vor- Stücke, das in der Kerbe sich befindet, welche hero mit Eyern bestrichen, eines Fingers dick beyde Stücken zu den delicatesten gerechnet übergoßen, und mit einem warmen oder nafs- werden, aus dem braun Zämer- oder Zämel- sen Meßer fein giatt überirichen, mit zer- Stück, dem Schwanz-Stück oder Zämel selbst, lassener Butter übergossen, mit geriebener aus dem Ober-Strich, der Lende, welches auch Semmel übersreuet, und im Back-Ofen also ein gutes Stück zum Kochen und braten, der gebacken wird. Weil nun dem Gebrauch nach Kugel und Hechse, oder Hesse, welche letzte eine gute Brühe zu dergleichen Essen gehö- zusammen nicht viel nügen. Das Rind- ret, bräunet man ein paar Hände voll ge- fleisch ist das ganze Jahr durch eine gemeine riebene Semmel in zerlassener Butter, gieß- Speise, und wird auf vornehme und geringe set Brühe und Wein daran, und läset diese Tafeln getragen. Insgemein wird davor ge- mit Zucker, Citronen-Schalen und derglei- halten, daß man alles andern Fleisches sich chen Scheiben etwas dick einsochen. Bey überdrüssig essen könne, nur allein dieses nicht. dem Anrichten wird diese pikante Soffe zu- Es ist von gutem Geschmack, wenn es jung, erst in die Schüssel gethan, das Fleisch auf- es schweres Geküt, einen tragen Leib und Brust, diese machet man hoh, füllet sie mit traurigem Gemüth mache, wissen keinen Un- folgenden: Hacket Kälber-Braten und Nie- terscheid zu machen unter alten und jungen ren-Stollen klein, mischet kleine Nüssen, Rindfleisch, denn das ist gewis, daß alte ab- Citronen-Schalen, Jugber, Pfeffer, würfflicht getriebene Ochsen ein hartes unverdauliches geschnittenen Speck, Salz, ein wenig klein Fleisch geben, und das von alten Röhren oh- geschnittene Zwiebeln, ein Stückgen But- ne Gefahr der Gesundheit nicht wohl genos- ter und drey Eyer darunter, und rühret es sen werden könne, dahero es an wohl bestell- über einem Kohl-Feuer ab. Daß nun diese ten Orten, gleich dem Brum-Ochsen-Flei- Fülle nicht heraus lauffen kan, macht man es mit einem Speiler sauber zu, blanchiret und waschet die Brust sauber aus, wickelt nicht verstatet werden solte; das Fleisch hin- sie alsdenn in eine Serviette, setzet sie mit gegen von jungen Ochsen, die noch keine Ar- Wasser, Efig und Wein ans Feuer, und sal- beit gethan, ist ungleich besser, gesünder und zehet sie, schüttet auch Kräuter und etwas ganze wohlgeschmackter. Das eingesalkene oder Ve- Zwiebeln hinzu, und läset sie kochen, bis sie ckel-Fleisch, wenn es mäßig genommen wird, dient den Schleim des Magens zu brechen, ganz weich ist. Hierauf pagiret man 50 Stü- und wegzunehmen, wenn es aber viel gege- cke gewässerte Ausern mit Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen, Jugber und ein paar den Scharbock zu verursachen. Eben dieses Zwiebeln in Sarmak, gieffet alsdenn Jus darauf, und läset es kochen, nachdem man das thut auch das geräucherie, welches, so lang es frisch, und das flüchtige Salz noch drin- Brust-Stücke ebenfalls dazu geleget. Bey dem Anrichten wird der Speiler aus der Brust gezogen, und die Ausern oben darüber gele- get, und das ganze Essen mit Citronen-Scha- le und Scheibgen, wie auch bisweilen mit kleinen Auser-Pastetgen garniret. Mit Ci- tronens-Soffe: Man kochet ein ganz Stü- cke mit Wasser, Salz und Vetterzlie, und machet folgende Brühe dazu: Lassset ein wenig Mehl in brauner Butter Gold-gelb bräu- nen, gieffet Brühe und ein wenig Wein dar- an, wirket es mit Jugber und Muscaten-Blüthen, schneidet die Schalen von einer gan- zen Citrone, und auch die Scheiben davon hinein, läset es kochen, und wenn das Fleisch auch eine Zeit darinnen mit gekocht hat, kan sel- biges

biges angerichtet werden. Mit Erd-Brühen, das Fleisch wird in kleinen Stücke wie schon einmal vor allemal beschrieben, gekocht: Lasset hierzu geschälte und rein gewaschene Erd-Brühen oder Keffel in guter Rindfleisch-Brühe kochen, nachdem etwas geriebene Semmel, Ingber und Pfeffer daran gethan worden, und leget auf eine Zeit das Fleisch auch noch dazu. Bey dem Anrichten wird Petersilie und Ingber darüber gestreuet. Gebraten: Man nimmet hierzu vorn hinterm Bierstel ein Stücke so groß, als wenn man einen Kalber-Nieren-Braten hacken wolte, klopffet dieses ziemlich mürbe, sprengt es mit Sals ein, und nach etlichen Stunden troppet man etwas Eßig darüber, belegt diesen Braten mit Zwiebel-Scheiben, und lässet ihn über Nacht also liegen. Nachdem man ihn angepfeckt, giebt man ihm nicht gar zu viel Hitze im Anfang, und wenn er anfängt trocken zu werden, begießet man ihn mit Butter gar fett, und so oft solches wiederholt werden muß, so bestreuet man ihn auch mit Mehl, so bekommt er eine Rinde, als ob er mit Teig überzogen worden, er darff aber nicht über 2 bis 3 Finger ausbraten. Bey dem Anrichten wird die Jus aus der Brat-Pfanne darüber gegossen. Gedämpfft: Hierzu pflegt man aus einer Keule oder Lenden-Braten oder sonst ein gutes verbes Stücke Rindfleisch zu nehmen, klopffet selbiges, und spickt entweder so gleich dasselbe mit kleinen Fingers dicken Speck, der mit allerhand Würze bestreuet; bestäubet es mit Mehl, und machet es auf beyden Seiten in Butter und Speck fein braun; oder man leget es erst ein paar Tage in Eßig, nachdem es vorhero auf dem Noß wohl abgetrocknet worden, alsdenn bräunet man es auf beyden Seiten wie das vorige. Endlich gießet man gute Bouillon und Wein darauf, würzet es mit ganzen Nelken, Ingber, Pfeffer, Citronen-Schalen, Lorbeer-Blättern, ganzen Zwiebeln und etlichen gehackten Sardellen, und lässet es wohl zugedeckt einige Stunden dämpfen, bis es weich gekocht. Bey dem Anrichten werden die Zwiebeln davon gethan, und das Eßen mit geschnittenen Citronen-Schalen garniret. Auch ist nicht unbekant, daß man einiger Orten, sonderlich in Reich, das Rindfleisch klein zu hacken, mit würflich geschnittenen Speck, wie auch Gewürz zu vermischen, und in wohlgepuckte Rinds-Därme einzustossen in Gewohnheit hat; welche rindene Würste entweder frisch gekocht genossen, oder einige Zeit im Rauch gehangen, alsdenn aber gekocht, abgezogen, und warm oder kalt verspeiset werden können. Die übrige Zurichtung des Rindfleisches, als mit Knoblauch, Kohlrabi, Kohlrüben, Kümmel und Zwiebeln, Meerrettig, mit Rüben, sie sind weiß oder braun, mit Möhren, Pastinak, Petersilie, Sardellen, Sauerampfer, Senff und ganzer Würze, befehen alle darinnen, daß diese Sachen, so über das gehörig abgekochte Fleisch sollen angerichtet wer-

den, vorhero ein jedes nach seiner Art wohl vorbereitet und gesäubert, hierauf in einer guten Fleisch-Brühe gekocht, und wie eines jeden Eigenschaft erfordert, abgewürzet werden.

Rinds-Auge, suche Ochsen-Auge.

Rinds-Flecke, wenn solche der Fleischer gebrühet und gebrennet, wäschet man sauber ab, schneidet sie zu Stücken und kochet sie in Wasser und Sals weich, kühlet sie im kalten Wasser ab, und machet sie ferner in einer guten Fleisch-Brühe sauer mit Kümmel oder mit Kraut, oder mit Petersilie, oder mit Rüben, oder mit Speck, oder mit Zwiebeln, oder als eine Grillede.

Rinds-Füsse, werden dergestalt vorbereitet und gesäubert: Man senget und puket selbige ab, nachdem sie der Fleischer gebrühet hat, schneidet sie der Länge nach entzwey, wäschet sie sauber, und kochet sie mit Wasser und Sals fein weich. Wenn dieses geschehen, so thut man sie in kaltes Wasser, kühlet sie aus, thut die größten Knochen davon, lässet selbige also, oder schneidet sie klein wie Nudeln, und bereitet sie ferner in guter Fleisch-Brühe mit Eibecken, Majoran, Muscaten-Blüthen, mit Senff-Brühe oder mit Zwiebeln, worzu sie mit Ingber und Pfeffer gewürzet werden; oder man fricaireret sie; oder machet eine Grillade daraus: oder isset sie kalt mit Baum-Del und Eßig; auch werden sie zu einem Press-Kopff mit genommen.

Rinds-Magen, welcher sonst mit unter die Flecke geschnitten wird, pflegt man auch wohl insbesondere im ganzen weich zu kochen, sauber zu waschen und abzukühlen, und ihm hernach mit einem Gebäck von Kalb-Fleisch und Nieren-Talg, oder von Kraut zu füllen, und in guter Fleisch-Brühe volends gahr zu kochen.

Rinds-Zungen, wäschet man zuvörderst sauber, sezet sie wie Rindfleisch zum Feuer, und wenn sie weich, kühlet man sie aus, ziehet ihr die Haut herunter, puket sie sauber zu, und bereitet sie also frisch in einer guten Fleisch-Brühe mit Capern, Meerrettig, Pastinak, Petersilien-Wurzeln, Rosinen, Rüben, Sauerampfer, Sellerie, Senff-Brühe und dergleichen; oder sie wird theils gespickt, theils ohn gespickt geraten; oder man räuchert sie erst, und hernach wird sie gewässert, sauber ausgewaschen, und ihr, so bald sie weich gestotten, die Haut abgezogen, verkühlet, in ganz dünne Schnitten nach der Länge geschnitten, und als kalt mit etwas Senff gespeiset; oder mit Braun-Kohl warm zur Speise aufgetragen.

Rindvieh, darunter wird die ganze Zucht von Ochsen, Kühen und Kälbern verstanden. Die Nutzung vom Rindvieh bey einem Lande gute ist wichtig, weil die Ochsen zur Arbeit dienen, darzu sie aber nicht über fünf Jahre gebraucht werden sollen, weil sonst, und da sie älter werden, ihr Fleisch allzu zähe und grob

wird, auch nicht wohl zum Verweiden dienet) die Kühe Milch, Butter und Käse verschaffen, die Kälber entweder jung verkauft oder zur Erzeugung des Abgangs groß gezogen werden können, und der Mist den besten Dünger in dem Acker, Garten und Weinberge giebt. Es gehöret aber dazu eine gute Weide und reichliche Sommer- und Winter-Fütterung, weil zehn Stücke, die mit nöthigem Futter versorget sind, fast eben so viel Nutzen schaffen als zwanzig andere, die man nicht nach Nothdurft ausfüttern kan; solchemnach soll ein Hauswirth die Anzahl seines Rindviehes nach der Weide und dem Futter, so er vor dasselbe hat und erbauet, proportionirlich einrichten, denn je mehr sich das Vieh von der Weide erhalten kan, je besser ist es vor den Hauswirth, weil er die Vieh-Weide frey nutzen, und solchenfalls desto weniger Unkosten aufs Futter wenden darff. Es werden aber zur Weide des Rindviehes genommen, die dazu bestimmten Gemeinen-Acker, die Wiesen zwischen der Zeit, da sie nicht geheget, desgleichen offene Holzger, Heiden und Laiten, die Bruch-Aecker, und was sonst an Feldstücken nicht bestellet, ingleichen die Stoppeln nach allerley abgebrachtem Getraidig. Des Rindviehes Futter wird abgetheilet in Sommer- und Winter-Futter, jenes ist allerley grünes Gras, so entweder von sich selbst in Feldern, Holzern und Wiesen wächst, oder aber gesäet wird, als Wick-Futter, Weizen-Schröffe, Klee und dergleichen: dieses, das Winter-Futter aber ist theils, als die Libermas von dem Sommer-Futter gedorret; theils aber an Gefrohde aus den Scheunen und anders woher zu nehmen. Über dieses aber brauchet man auch dazu Kraut, Rüben, Möhren, und allerhand gebauete Futter-Kräuter, oder abgehendes Kraut, gedorret und grün, ingleichen Grummit. Unter die Futter-Kräuter gehöret Eparsette, welcher Artickel nachzusehen, so grün und gedorret zu verfertigen tauget. Eben so kan man auch das Kraut von denen grossen Jacobs-Erd-Weiffeln brauchen, siehe Tartuffeln. Und solchemnach kan, was an natürlicher Weide- und Wiesewachs, und dem davon kommenden, wie auch andern Winter-Futter abgethet, durch dieses ersetzt, solchergestalt aber die Viehzucht auch in Ermangelung des ersten, wenn man nur einiges Feld dazu widmet, auch über die Proportion des Feldes vermehret werden, sonderlich da viel Rindvieh guten Mist giebet, und man also durch weniger Feld, viel besser und reichlicher nutzen kan, als viel Feld ohne viel Viehzucht. Der Satz ist also zwar gut, daß man nur so viel Rindvieh halten müsse, als man ohne außerordentliche Kosten auswinteren kan. Allein er muß nur recht verstanden werden. Man kan, wenn man nur will, schon zu dieser Auswinterung gute Anhalt machen, wenn man nur auf die Viehzucht was hält, und nicht aus Erben- und Körner-Geiz, nur auf Saamen-Land siehet. Daher ist auch die Proportion der

Alten in denen Gegenden, wie viel einer Stück Rindvieh zu so viel Acker halten dürfte, weiters gar unbestimmt, und nach alten Urtheilen, wobei die Viehzucht negirter wird, eingerichtet. Endlich kan man auch Vieh-Futter durch Scorrot, Kleyen und andere Abgänge von Körnern, und zuletzt von Del-Kuchen, item vom Bran-Weisen auf dem Lande, als welches heut zu Tage aus vielen Ursachen an vielen Orten keine gekörte Stadt-Nahrung seyn kan. Denn da die Bran-Nahrung denen Städten zugeeignet wurde, waren 1) die Städte in ihren Anfängen und in ganz andern Zustande als jetzt. Wie und wovon hätte manche Stadt ihre Nahrung haben sollen, da das Handwerks-Manufactur-Kunst-Wissenschafts- und Handlungs-Wesen in Deutschland noch so schlecht war? hingegen hätte man 2) auf dem Lande, wo noch nicht so viel zu Acker gemacht, und noch nicht so sehr angebauet worden, noch viele Wälder und dergleichen vorhanden, noch nicht Ursache zu Unterhaltung des Viehes auf allerhand Mittel, Futter zu bekommen, und also aufs Viehbrauen auch zu der Ende zu denken. Denn das Vieh hatte schon sonst genug. Allein jetzt sind die Umstände ganz anders. Was insonderheit bey der Fütterung der Weisen, Kühe und Kälber zu beobachten, davon ist bereits unter diesen Special-Benennungen Meldung geschehen. Bey der Vermehrung des Rindviehes ist zuvörderst nöthig: 1) daß das Zucht-Vieh beyderley Geschlechts guter nutzbarer Art, von rechter Grösse, feiner Gestalt, gesund, und sonderlich mäßigen Alters sey: Denn ob schon bisweilen die Mähe ein geringes und verbuttertes Stücklein Vieh, auch auf die Weine zu bringen; so ist doch gewisser und besser, man halte so viel möglich die Wahl, und lasse auch sonderlich das Vieh nicht zu jung zukommen: Denn das alte Vieh erlangt nachgehends selten rechte Stärke, und bleibet also das junge Vieh klein und kröpfig, daß es zur Zucht, als untauglich, durchaus nicht zu behalten. Hiernächst ist 2) an der Zeit, darinnen das Vieh zukommt, sehr merklich viel gelegen; desgleichen ist auch 3) die besondere Pflege und Wartung des alten Viehes vor- in- und nach der Trag-Zeit; und endlich 4) des jungen Viehes Aufziehung, und dessen Wart- und Pflege wohl zu beobachten; von welchem allen bey jeder Gattung bereits die Nothdurfft gemeldet worden. Alle Jahre soll man so viel jung Vieh von guter Art gehen lassen und nachziehen, als man von alten oder sonst untüchtigen abzuschaffen gedenket: Diemeil es auch nicht alle Jahr eintritt, daß man ziehen und absetzen kan, wie man es wünschet und begehret. Man rechnet insgemein auf dreyszig bis vierzig Stück einen Bräuner, wo nun gar viel Rindvieh ist, müssen derselben zwey auch wohl drey gehalten werden. Endlich ist auch das Rindvieh einer zureichenden und wohl verwahren und gesunden Erhaltung benöthiget, damit

es von schädlicher Bitterung nicht Anstos lei-
 de, auch vor Dieben und andern schädlichen
 Zufälligkeiten gesichert sey. Da es oft bey
 Rindviech geschieht, daß wenn eine stössi-
 ge Kuh oder Ochse vorkommt, sie ein ander
 Stück, das nicht weichen kan, also in die See-
 te stoßen, daß ihm leicht das Nas zerprin-
 get, und es hernach daran sterben muß;
 so muß ein Hauswirt, um dergleichen Un-
 glück zu verhindern, besorget seyn, daß das
 Rindviech in den Ställen mit festen Stricken
 und Ketten verwahret werde. Im Winter
 müssen die Ställe des Rindvieches fein warm
 gehalten, und die Fenster oder Löcher samt
 den Thüren, so viel möglich, verwahret und
 zugehalten, auch dem Vieh fein fleißig un-
 tergesireuet werden, daß es desto wärmer fe-
 he. Wenn auch im Winter liebliche Tage
 sind, zumahl da es gegen das Frühjahr zuge-
 het, muß man das Rindviech dann und wann
 aus den Ställen lassen, damit es sich aus-
 lüften und die Glieder erstrecken möge; zu
 solcher Zeit laßt man demselben in die auf-
 dem Hofe stehende Rauffe allerhand Wurm-
 Gebärd ein, und gießet Wasser in den
 Trog, daß es bey seinem Futter auch zu trin-
 ken habe.

Ring, heisset diejenige Zierrath, welche
 man an denen Fingern zu tragen pfleget, und
 entweder von Silber wie die gemeinen Leute,
 oder glatt, oder schwarz geäset von Gold ge-
 macht ist, oder sie wird mit viel und man-
 cherley Edelgesteinen versetzt und garniret;
 Es bekommet im übrigen theils von ihrem Ge-
 brauch, theils von der Façon, nach der sie
 gearbeitet, ihre besondere Benennung, also
 giebt es Galanzerie- oder Glied-Ringe, Pit-
 schier-Ringe, Trau-Ringe, Ketten-Rin-
 ge, so aus eitel kleinen Gelencken bestehen,
 Lilien- oder Rosen-Ringe, Keislein-Schnal-
 len-Ringlein &c. s. f. Dasjenige Behältniß
 nun, darein man dergleichen zu stecken und
 zu verwahren pfleget, nennet man ein Ring-
 Juterval.

Ring-Amsel, siehe Amsel.

Ringel-Blume, **Gold-Blume**, ist ein Gar-
 ten-Gewächse, so dünne Stengel, lange, weiß-
 lich-wollige dicke Blätter, und eine groß-
 se runde, gelbe, wohlriechende vielblättrige
 Blume trägt. Sie hat den Nahmen von
 der Gestalt des Saamens, der sich in ein
 Ringlein krümmet. Es giebt derselben man-
 cherley Sattungen. Die einfache ist Citron-
 oder Pomeranzen-gelb: Die gefüllte ist
 gleicher Farbe; die Ringel-Blume mit groß-
 sen Kindern, und die mit kleinen Kindern,
 haben um die großen Blumen herum kleine-
 re Blümlein, die etwas erhöht, wie in ei-
 nem Kranz herum stehen. Wenn man alle
 diese Sattungen recht schön haben will, müs-
 sen sie aus gutem Saamen, der in vollem
 Monde eingesamlet, und im Martio bey
 vollem Licht, in ein gutes fettes Erdreich
 ausgesäet, gezogen werden. Sie lieben ei-
 nen Sonnen-reichen Ort, und wollen bey
 trockenem Wetter fleißig begossen seyn. Die

sich selbst besaamen, gerathen nicht so wohl.
 Die Blumen widerstehen dem Gifte und gifti-
 gen Krankheiten, treiben den Schweiß, die
 Pocken und Masern, stärken das Herz und
 Haut. Die Blumen und Blätter mit Saltz
 zerstoßen aufgelegt, vertreiben die Warren.
 Der Saame tödtet die Bauch-Würme. Von
 den Blumen bereitet man ein Wasser, Zucker,
 Eßig und Syrup, welche insgemein wider al-
 lerhand Gifte und hitzige Krankheiten, dienen.
 Das Wasser ist auch nützlich äußerlich auf ro-
 the hitzige Augen mit Lächeln zu legen, und
 für Kopfswehe auf die Stirn und Schläfe zu
 binden. Der Eßig dienet gleichfalls äußer-
 lich in der Pest und hitzigen Krankheiten auf
 die Puls, Schläfe und das Herz gelegt. Die
 Africanische Ringel-Blume, giebet artige
 Blumen, welche bey gutem warmen Wetter
 und Sonnenschein sich öffnen, bey kaltem und
 unfreundlichen Wetter aber sich schließen, al-
 so, daß die unterste Seite der Blätter sich oben
 kehret, und das Mittelfe der Blumen bedec-
 ket, welches gegen der Nacht ebenfalls zu ge-
 schehen pfleget; wie man denn auch ange-
 mercket, daß, wenn den Tag über kein gutes
 Wetter zu erwarten, die Blumen des Mor-
 gens sich nicht öffnen, sondern also geschlos-
 sen bleiben. Dieses Gewächse wird eben-
 falls jährlich aus dem Saamen gezogen, so
 im April bey vollem Licht in ein gutes Erd-
 reich gesäet wird, erfordert einen warmen
 Sonnen-reichen Ort, und will bey trockener
 Sommers-Zeit öftters begossen seyn. Es
 kommet auch von ausgefallenem Saamen auf,
 blühet ziemlich lang, und vergehet gegen dem
 Winter.

Ringel-Taube, siehe Taube.

Rinne, ist ein langes, gerades, ohne Ne-
 ste oder einigen andern Dangel sich befindendes
 Stücke Holz, welches der Länge nach von der
 obern Seite hinein hohl ausgearbeitet ist, da-
 mit das Wasser darinnen von einem Ort zu
 dem andern ablaufen könne. Die Ablass-
 Rinnen, so durch die Leich-Dämme zu Ab-
 führung des Wassers geleyet werden, sind
 am besten von Eichen-Holz gehauen, und
 bleiben am Leich-Ende ganz, so das Haupt
 genennet wird. Die offene Seite will wohl
 seyn. Das Ablass-Ende der Rinne muß um
 ein bessern Wasser-Zuas willen um ein paar Zell
 tiefer liegen, als das Haupt, auf welches ent-
 weder ein ordentlicher Ständer aufgesetzt, oder
 ein starker Grund oder Zapfen genau
 eingepasset ist. s. Dach-Rinne.

Rinnen, sind leichte Garne, damit die Raub-
 Vogel gefangen werden. Sie sind obngefähr
 fünf bis sechs und funffzig Maschen lang, und
 siebenzehn bis achtzehn hoch, von ganz subti-
 len und festen Zwirn über einem Haften-Schnur-
 Stoc gestricket, um und um an statt des Saam-
 gens, so sonst in die andern Garne gehoret, ein-
 gebortelt, und mit einer Erd-Farbe gesärbet,
 damit es der Raub-Vogel von ferne nicht sehen
 kan. Dieser Reke werden unterschiedliche auf
 vier hohe Schwing-Berten, dergleichen sonst zu
 den

den Fisch = Angeln gebraucht werden, gar leicht in eine unter sich geschnittene Kerbe, daß man kann das Holz an der Seite zerschneiden, aufzubrengen. In den mittlern Plas dieser Rinnen wird eine Taube oder ein weißes Huhn aufgeschicket; so bald nund der Raub = Vogel darauf stoßen will, verirret er sich entweder inner oder außerhalb der Netze dermassen, daß es große Mühe giebt, solchen heraus zu nehmen. Diß Garn wird recht ins gebierte gestellet; es pflegen sich aber meistentheils junge und gar selten alte Vögel darinnen zu fangen.

Rinnende Augen der Pferde, siehe Augen = Gebrechen der Pferde.

Rinnen = Knechte, sind Werkzeuge, darauf die Rinnen bey dem Bier = Brauen gesetzt werden, und sind mit Haken von Holz oder Eisen versehen, womit sie an den Bottig angehängt werden.

Riß, heißet öfters so viel als ein Ruster oder Umriß einer Sache, wornach das Franzimmer etwas zu nehen oder zu kleppeln pfleget; daher sagen sie zu diesem Spigen = Riß gehören 98 Kleppel.

Rippen, siehe Riffen.

Rister, siehe Ruffer.

Rittel = Geyer, ist ein Raub = Vogel, welcher unter allen andern Raub = Vögeln vor den unnützeften papiren kan, massen sein Fang in nichts als Mäusen, oder jungen noch nicht stücke sendenden Vögeln besteht. Er horstet mehrentheils auf Kirchs = Thürmen oder in alten Gemäuer, und fällt denen Menschen mit seinem unangenehmen und widerwärtigen Geschrey verdrücklich. Er ziehet, wie andere Zug = Vögel weg, und kommet zu rechter Zeit wieder. Siehe Geyer.

Ritter = Kreuz, siehe Scharlach.

Ritter = Gut, siehe Land = Gut.

Rittersporn, ist ein Gewächse, so entweder wild auf den Feldern wächst, oder aber in Gärten gezogen wird. Der Garten = Rittersporn treibet einen geraden, ästigen und mit vielen fast wie der Fenchel länglich = zerschnittenen zarten Blättern besetzten Stengel. Die Blumen, deren es einfache und gefüllte giebt, sind schon, aus vielen ungleichen Blättern zusammen gesetzt, weißer oder blauer, oder rother, oder Violet = oder Fleisch = Farbe, oder auch gestrengt. Nach denselben folgen längliche Hülsen mit schwarzen eckigten Saam = Körnern. Der einfache träget viel Saamen, der gefüllte sparsam. Will man dessen haben, muß man sonderlich des mittelsten Blumen = Schosses mit dem Abbrechen versehen, und den Saamen im vollen Monde abnehmen. Die Aussaat von beyden geschiehet zwey Tage vor dem vollen Monde auf ein ganzes Beet, welches man hernach überziehet, daß die Stöcke Spannen weit von einander bleiben. Es erfordert dieses schöne Gewächse, so bis in den Winter Blumen giebet, keine sonderliche Wartung, als daß man

sie des Sommers bey trockenem Wetter zu seiten begiesse. Der wilde Rittersporn ist ein gut Wund = Kraut, kommt in die Wund = Kränke, zertheilet das geronnene Geblüte, heilet auch allerley Brüche. Die Blumen in Rosen = Wasser geweicht, und auf die Augen gelegt, ziehen die Hise aus, und stärken das Gesicht. Es wird ein Wasser davon gebrannt, welches aufgelegt für die Augen, und getruncken für den Stein, Verstopfung des Harns und geronnenes Geblüte gut ist; der daraus bereitete Zucker wird als ein kräftiges Mittel wider den Tod und Stein gerühmet. Von dem Goldfarbigen Rittersporn, so auch um des Geschmacks, seiner Blätter willen, Türkische oder Indische Kresse genennet wird, ist bereits unter dem Wort Kresse Meldung geschehen.

Ritt = Maus, siehe Maus.

Kobathen, werden in Böhmen, Schlesien und Oesterreich die Frohn = oder Hof = Dienste genennet. Siehe Frohn = Dienste.

Roche, ist eigentlich ein Meer = Fisch, der flach, knorplich, von mittlerer Grösse, oben mit breiten Flügeln und einem langen Schwanz versehen, welcher, wie einiae längst auf den Rücken zu oberst eine Reihe Stacheln hat. Er ist von Natur gar fruchtbar, und gleichet dessen Roggen in dem Stücke den Eyer = Stocken der Hühner, daß in rechter Menge große und kleine Eyer darinne befindlich. Die Rochen werden insgemein in glatte und stachlichte abgetheilet, davon bey dem Aldrovando mancherlen Sorten abgebildet und beschriben zu finden; Uns Deutschen aber sind nur ein paar von der kleinsten Art bekannt, diese werden, wo sie frisch zu haben, in Wasser, etwas Wein = Eßig und Salz kurt abgessotten, alsdenn läßt man sie in dieser Brüh erkalten, daß sie den Geschmack davon recht annehmen. Hierauf werden sie erst ausgenommen, von der Haut und den gedachten spitzigen Knöcheln gesäubert, alsdenn kann über selbige eine gute Butter = Brüh, oder sonst eine gemeine Fisch = Brüh darüber angerichtet werden. Gemeinlich kommen sie aufaedort zu Kauf, da sie denn wie der Stockfisch tractiret und zugerichtet werden können.

Rock, heißet einmal das obere Kleid, welches die Manns = Personen ordentlich über die Weste zu tragen pflegen; andern Theils aber verthehet man auch darunter den langen in vielen Falten gelegten und daher ziemlich weiten Schurz oder Uiberhang, womit sich das Frauen = Volk von den Hüften angedehnet, bis auf die Füße bedeket. Es sind diese so wohl der Landes = Art nach, als auch wegen der Moden sehr veränderlich, daher wir hier nur den Unter = zieh = Rock anmercken wollen, der jederzeit etwas kürzer, wie auch enger als die andern, und unten herum gemeinlich mit einer seidenen, silbernen oder goldenen breiten Tresse, Bande und dergleichen besetzt ist. Dem noch beuzufügen, die ameho eingeführte Reifen = Röcke.

Roden,

Röcken, siehe Spinne-Röcken.

Röcken, siehe Roggen.

Röcken-Brut, siehe Brot.

Rodeland, siehe Reut.

Rödter, siehe Neubruch.

Rögner, heißen die Fische weiblichen Geschlechts, so den Roggen tragen, und in der Laichzeit nicht so gut, wie die Mäher sind.

Röyling, oder Rehling, auch Zendel, Schwämme genannt, sind eine Gattung essbarer Schwämme, welche gelb und glänzend aussehen, und in feuchten Wäldern wachsen. Sie werden mit Butter und Gewürze bereitet, oder sauer zugerichtet. Siehe Ziegenbart.

Röhre, heisset ein Cylinder, der seiner Länge nach in der Mitte eine Oeffnung hat, welche nach der Menge des Wassers, so dadurch fließen soll, proportioniret seyn muß. Man bedient sich derer vornehmlich bey Wasser-Leitungen, Wasser-Künften und Pump-Werken. Und nach diesen gedachten Umständen richtet sich auch die Materie, daraus solche beschieden, denn sie werden aus Holz, Eichen, Stein, Blei und Eisen verfertigt, davon nicht nur Felibien in seinen Principes d'Architect. deculpt. & Picture, sondern auch Leopold in seinem Theatro Hydrotechnicar. §. 102 & seqq. nachgesehen zu werden verdienen. Wie nun die hölzernen Röhren am üblichsten und bequemsten, indem das Holz noch immer überall eher zu haben, auch nicht so gar kostbar; als soll an diesem Ort auch nur allein von dergleichen gehandelt werden. Man bedient sich auch hierzu am meisten des kiefernen Holzes, ob schon zuweilen auch Eichen- und Erlenholz sonderlich zu Pumpwerken gerne genommen wird, weil es sich glätter bohren läset, jedoch ist dieses auch kostbarer. Alles Holz, so man darzu brauchen will, muß recht gesund, sein gerade und ohne Aeste seyn, dergleichen alsdenn auch insbesondere Röhren-Holz heisset; solches wird, wie das andere Bau-Holz, zu der Zeit gefällt, wenn der Stamm nehmlich am wenigsten Saft hat. Diesen Stamm läset man so lange, jedoch nicht in der Sonne liegen, bis man die Röhren bohren will, so denn läget man ihn ab, und rechnet insgemein darzu sechs Ellen; die Stärke der Röhre aber nimmet man theils nach der Güte des Holzes; denn je weicher und poröser das Holz, je stärker muß es seyn; theils richtet man sich nach der Weite der Oeffnung; denn es giebt Einbohrige, deren Oeffnung im Durchmesser sieben Viertel-Zoll; Zweybohrige, deren Oeffnung zwey und ein Viertel-Zoll; Dreybohrige, deren Oeffnung im Durchmesser drey und ein halb Zoll, und endlich Vierbohrige, deren Oeffnung im Durchmesser vier und ein halb Zoll; daher wird die Dicke des Stammes zu den Einbohrigen niemahls unter sechs Zoll, und zu Vierbohrigen selten über acht Zoll gerechnet. Wer einige Röhren im Vorrath zu halten nöthiger ist, muß Sorge tragen, daß sie nicht aufreissen; derowegen soll man sie ins

Wasser legen, und die Seiten, so oben gelegen, festig, ja sonderlich bey Hitze und trockenem Wetter täglich umwenden lassen; wer aber darzu keine Gelegenheit haben sollte, darf dieselben nur im Schatten also über einander legen, daß die Luft durch selbe sein streichen könne. In diesem letzten Falle aber ist noch wohl zu merken, daß dergleichen allzu trockene und dünne Röhren zu fordern, ehe man sie verbranche, einige Zeit ins Wasser, und zwar also geleet werden, daß vor beyde Oeffnungen Spunde geschlagen werden; denn wenn eine gang trockene Röhre inwendig ehe naß wird aussen, so muß solche von der ungleichen Masse zumahl, wenn das Wasser durch starken Druck nachgepresst wird, ganz sicher springen. Man will auch durch die Erfahrung gewiß ausgemachet haben, daß diejenigen Röhren am längsten unter der Erde dauern, wenn von dem Röhren-Baum die Witternachts-Seiten unten, und die Mittags-Seite oben geleet werde; es lassen sich aber gedachte Seiten an den Jahren erkennen, davon dieses Wort oben nachzuschlagen. Einen Strang, das ist, etliche hölzerne Röhren in einer Länge fortzuliegen, dienen die Röhren-Büchsen. Diese sind eiserne breite Ringe, deren ihre Weite sich nach den Oeffnungen derer Röhren richtet, so daß sie zwey bis drey Zoll im Diameter mehr als diese halten. In der Mitte haben selbige aussen rings herum einen Aufsatz, und gehen von dar nach beyden Enden wie ein Keil dünne und scharf zu, welche Länge an jeder Seite zwey bis drey Zoll austraget. Solche müssen wohl und von guten Eisen gemacht seyn, daß sie gerne ins Holz geben, und nicht so bald reizen; denn sie dienen theils, daß die Röhren wohl an einander hangen, und kein Wasser durch lauffe, theils aber auch, daß gedachte Röhren an ihren Enden nicht so leicht auffpringen, daher es allezeit besser, wenn solche etwas viel Holz fassen. Das schlimmste bey denen hölzernen Röhren ist, daß sie bald verfaulen, sonderlich da das meiste Erdreich etwas corrosivisches mit sich führet. Wenn man Eichen- oder Erlenholz dazu nehmen kan, und sie gleich grün, wie sie vom Stamme gehauen in die Erde legt, nachdem sie gebohret sind, so dauern sie zwar lange, sonderlich im thonichten, kiesichten und sandigtem Grunde. Allein man kan Eichen- und Erlenholz nicht allenthalben ohne schwere Kosten, viel weniger einen solchen Grund haben. Wenn man also nicht von Eichen gemachte Röhren machen und solche mit Hohl-Ziegel und Kalk einfüttern und verwahren kan, welche nebst denen feineren die besten Röhren, und sonderlich alsdenn wohl anzubringen sind, wo die Röhren eben nicht allzuweit geführt werden dürfen, so ist kein anderer Rath, als die Kien-Baum- oder Kisten-Röhren zu brauchen, die wegen ihrer Festigkeit noch am längsten dauern. In man kan sie auch noch überdies mit Del einträcken. Allein dieses ist zu kostbar, daher hat man noch auf ein ander Mittel gedacht, und solches als probat befunden. Nehmlich, wann die Röhren vorhanden, und der Gra-

ben,

ben, darein sie zu legen, darzu gemacht, so nimmt man aus einem Strom oder Bach den Sand und Kies, schlägt ihn in einen Kasten, wie zum Mörtel, der zum Bauen gebraucht wird, gießet Wasser darauf, mit stetem Umrühren, bis daß alles Erdreich aus dem Sande ausgespült, und also endlich das Wasser klar abläuft. Von diesem zubereiteten Sande legt man also zuvor in den Graben eine gute Hand hoch, und alsdenn die Röhren erst darauf, und diese bedeckt man darnach mit eben dergleichen Sande, und eben so hoch oben und auf denen Seiten. Auf dieses füllet man endlich erst die ausgegrabene Erde. Man kan auch eben dieses mit Thon bemerkthaligen. Auf solche Weise dauern sie gegen 200 Jahr, wie die Erfahrung lehret, die Sache auch in der Natur ihren zureichenden Grund hat.

Röhre, wird von den Jägern ein Fuchs- oder Dachs-Loch genennet, das ist der Gang zum wirklichen Hau selbst.

Röhr-Kraut, siehe Löwen-Zahn.

Röhrlein, siehe Pfropffen.

Röhr-Stein, siehe Brunnen-Stein.

Röhr-Trog, siehe Wasser-Trog.

Römische Beete, oder Römischer Kohl, siehe Mangoit.

Römische Camillen, siehe Camillen.

Römischer Kimmel, siehe Kimmel.

Römischer Laetrucke, wird auch brauner Sommer-Endivien genant, siehe Laetrucke.

Römischer Qwendel, siehe Thymian.

Römischer oder Pontifischer Wermut, siehe Wermut.

Rösten oder Rosten, heißt, wenn eine Getraide-Frucht, nachdem sie geschnitten oder niedergebaut ist, bereget, oder doch ein Tag oder acht mit Thau befeuchtet wird. Dem Haber ist das Rösten, oder wie es auch einige aussprechen, das Rosten gut, denn er bekommt schönere Körner, läßt sich auch besser dreschen, und die Spreu wird gleichfalls besser, wenn er aber nicht röset, bleibt viel in Körnern hängen, und die Spreu bleibt daran. Der Gerste ist das Rosten eben nicht so sehr nothig.

Rösten, wird auch vom Glachs gesagt, wenn er so lange in der Feuchtigkeit gelassen wird, bis er die Högen fallen läßt, das ist, wenn das Häutlein an der Wurzel sich linde mit den Fingern abstreifen läßt. Es geschieht aber dieses Rösten auf zweyerley Art, nachdem es nemlich einer Haus-Wirtin am besten zu seyn bedünket. Denn entweder leget man die Büßeln, im alten Morden, auf einander und über einen Haufen ins Wasser, und beschweret solche wohl mit Holz oder Steinen, also daß man keinen Glachs mehr sehet, und das Wasser drüber hingehet, welcher gestalt ihn etliche Tage liegen läset, während solcher Zeit aber zum Östern darnach si-

het, und jedesmahl einen Büßel zur Probe heraus nimmt, solchen an der Sonne oder dem Feuer abdröret, und unter der Breche versuchet, ob er sich wohl brechen lasse, und das Bast davon abgebe, welchen falls man denselben vor genung geröstet hält. Einige sehen auch darnach, ob er die Högen fallen lasse, welches so viel ist, als wenn das Häutlein an der Wurzel sich linde mit den Fingern abstreifen läset, daer denn auch genug geröstet haben solle. Es ist dieses die vornehmste Arbeit, auf die man unter allen mit dem Glachs vorzunehmenden Verrichtungen am meisten Achtung zu geben hat; denn wenn man den Glachs zu viel röset, bekommt man meist unnützes Werk, Flocken, Sotten und Aoen, röset man ihn aber zu wenig, so bleibt er hart, grob und spißig, dergestalt, daß er sich übel spinnen und nicht gedrangs weben oder wircken läßt. Hierauf wäschet man denselben aus der Roste reine heraus, und schaffet ihn in einen Garten, oder andern in Ruhe liegenden Ort, woselbst die Büßeln auf die Stauche gestellet, das ist, neben einander in die Höhe aufgestürzt werden, und so lange stehen bleiben, bis sie an der Luft und Sonne wohl abgetrocknet; nach solchen werden sie wieder auf- oder in Bunde gebunden, und auf einen Boden ins trockene, von dar aber bald auf die Darre gebracht. Die andere Art zu rösten befiehlt darinnen, daß man den Glachs nach den Büßeln gar in kein Wasser bringt, sondern auf einer Wiese oder einen Ager ausbreitet, und daselbst zehen oder zwölf Nächte liegen läset, damit er die Nacht-Feuchte oder den Thau in sich trincken möge: Doch muß man ihn alle Morgen, ehe die Sonne aufgehet, also feucht an einen verdeckten Ort auf einen Hauffen legen, Abends aber nach der Sonnen Untergang wieder ausbreiten, und also damit so lange, bis er tauglich ist, fort fahren. Siehe Artikel Glachs-Roste.

Rötelgeyer, siehe Geyer.

Röthe, siehe Färber-Röthe.

Röthel, Röthelstein, Rothstein, ist eine Art Kreide, braunrother Farbe, so gegraben und von Zimmerleuten, Tischern, Steinmetzen, wie auch Mahlern zur Zeichnung gebraucht wird.

Röthelein, siehe Rothföhren.

Röthling, siehe Rothschwänglein.

Röthlinge, Roth-Schwämme, sind eine Art Röhren-Schwämme, so den Heyderlingen gleich, aber etwas bleicher an der Farbe sind. Man findet sie meist in ausgebrannten und ausgegrabenen Hecken und Sträuchern, und werden gemeinlich im August-Monat gefunden, daher sie auch August-Schwämme heißen.

Roselcke, siehe Aalraupe.

Rogen, heißen bei denen Fischern die Eier, so die Weiblein in grosser Menge im Leibe tragen. Sie sind nach der Gattung der Fische, an Farben und Größe unterschieden. Wenn der Rogen ausgelassen, wird er Laich genant,

net, und alsdenn schließen die kleinen Fische draus. Etlicher Koggen wird vor eine Schilckerey gehalten, etlicher aber als ungesund verwarfen, z. E. der Koggen von Barmen, welcher sowohl Strohchen verursacht, als auch unter sich purgiret.

Koggen, siehe Laab.

Koggen, Kocken, Korn, ist eine bekante Halm- und Feld-Frucht, die auf Halmen in Lehren wächst, und vornehmlich gebraucht wird, Mehl daraus zu mahlen und Brot zu backen. Es sind des Koggens dreyerley Gattungen, Winter-Koggen, Sommer-Koggen und Stauden-Koggen. Der Winter-Koggen, also genant, weil er vor Winters noch gesäet wird, wächst fast allenthalben, als nur nicht in den gar nassem, kalten, tiefen und sauren Aeckern, ingleichen will er auch in gar hitzigen Sand- und Brand-Flecken nicht sonderlich fortkommen. In die Leichte wird er ebenfalls gesäet, wo nur der Acker Grund-feste, und nicht etwa zu feuchte oder morastig ist. Sonsten besäet man insgemein mit Koggen dasjenige Feld, so nach Aussäung der Winter-Getreide, Winter-Rübens und Winter-Weizens in der Winter-Art übrig bleibt, oder er wird auch in dasjenige Land gesäet, wo im vorigen Jahre Getreide gestanden. Der Acker wird ordentlicher Weise viermal dazu gerühlet; als erstlich gebracht, zum andern gewandt, zum dritten gerühret oder aufgetrieben, und zum vierten gedohret oder zur Saat gerühlet; doch viele, indem sie nach dem Wenden ihre Aecker einengen, und darauf zur Saat ackern, pfügen nur dreymal. Gleichwohl giebt es, sonderlich die nicht viel Aecker haben, so fünfmal pfügen, welches denn auch, so man es thun kan, sehr gut ist, jedoch muß die Landes-Art dabei wohl in Acht genommen werden, auch nachdem es sich zu einem trockenen oder nassem Jahr anläßt. Der Koggen wird bald nach der Weizen-Saat im September und October, auch noch wohl zu Anfang des Novembers ausgesäet, nemlich wenn die Kälte nicht zuwidert, und leidentlich Wetter ist. Etlichen säet man mit zweyen Gängen, etlichen aber nur mit einem Gange, darnach der Acker stark ist; in geringen sandigen Aeckern muß man den Koggen gar dünne säen. Wo gar starke Felder sind, säet man das Winter-Korn nicht gerne in neuen Mist, weil es sich zu sehr überwächst, sondern wird gemeinlich in dreijährigen Mist gesäet; wo es aber dergleichen starke Aecker nicht hat, und man in dreijährige Düngung nicht säen kan, und der Acker doch zum Winter-Koggen gedünget werden muß, da soll die Düngung etwas weniger als zum Weizen geschehen. In leichten sandigen Feldern wächst er wohl auch, aber man muß sodenn bescheidenlich mit der Düngung umgehen, damit der Acker nicht ausbrenne, auch den Saamen gar dünne und zeitlich einsäen, daß er vor Winters einwurkeln, wachsen, und durch den Winter desto besser dauern könne. Zum Saamen

braucht man lieber neu Korn, weil es eher auf-gehet, wird man aber genöthiget, aus Noth altes zu nehmen, muß man nit dem Säen acht Tage eher als sonst fordern, damit das Korn Zeit habe sich zu erholen. Wo der Saame untergeackert wird, braucht man so viel Koggen als Weizen, wird er aber über-ecet, muß man den dritten Theil mehr Koggen auf einen Acker säen als Weizen; zum Exempel, wenn man zweyen Scheffel Weizen auf ein Stücke Feld säet, so muß man dagegen drey Scheffel Koggen auf eben dasselbe Stücke haben. Wenn sich der Koggen im Herbst gar zu dicke beraset, und man besor- get, er möchte künftig lager werden, kan man ihn im Froste, oder zu trockener Zeit bis Lichtmesse mit den Schaafen mäßig über- hüten lassen, nemlich daß man sie nur im Gange überhin freyen, doch nicht zu tief hin- ein fressen läset, welches denn nicht nur sol- chem trecken Getraide nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh selbst sehr gut und dien- lich ist. Das Jäten oder Ausgrafen thut dem Koggen auch offt noch, das Schröpfen aber muß vorsichtig geschehen, weil die Lehren nicht so tief als bey dem Weizen im Halm stecken, und muß man nur alleine an denen Orten schröpfen, wo die Saat sehr geil und tief ste- het. Wenn zur Zeit der Korn-Blüte starke Winde entstehen, so thut sie derselben großen Schaden, denn ehe das Korn abgeduldet, wer- den viele Blüten abgewehet; daher kommts hernach, daß viel von den Lehren nicht voll sind, sondern nur leere Hüthen haben. Die Kog- gen-Blüte ist werth zu betrachten. In einer leeren Hülse steckt ein zarres bleich-grünes Körnlein, in Schait eines Hergen, an welchem unten zwey krumme und raube Fasern, aus dem obern Theil aber zwey, drey oder vier subtile weiße Fäserlein herfür wachsen, die eine Spitze, wie eines Spießes haben. Wenn dieselben be- hend abgerissen werden, wachsen in einer Pier- tel-Stunde andere herfür, und dieses thun sie zum dritten und vierten mal. Die gemeinen Leute treiben ihren Aberglauben damit, und wollen es aus Unwissenheit auf die Bedeutung eines langen Lebens ziehen. In einigen Or- ten wird der Koggen in der Erndte geschnitten, an andern hingegen mit der Sense gehauen. Wo er nur halbtig siehet, ist es besser, daß man ihn schneiden läßt, denn er erachtet sich besser in Körnern, es wird auch das Getreide sparsamer zusammen gelesen, und nicht so sehr verwirret. Sonsten läset sich der Koggen viel besser, als ander Getraide auf dem Halm behalten, zumal ihm weder die Nässe noch der Wind leichte- schadet; allein wenn er niedergeschnitten und etliche Tage im Regen liegt, kan er gar bald auswachsen; deswegen ist es rathsam, daß man so bald es wegen des Grases, (welches zuvor ein wenig abwelcken muß) seyn kan, den Koggen aufbindet, und dadurch von der Gefahr des Auswachsens besterhet; wie denn an gar vielen Orten, zumal wo es sozier kein Gras unter dem Koggen giebet, derselbe alsobald, nachdem er abgeschnitten, auf- und zusammen gebunden wird.

wird. Der Sommer-Koggen, ist nur an denjenigen Orten bräuchlich, wo man der Kälte wegen den Winter-Koggen nicht wohl bauen kan. Man säet ihn in die Weizen- und Gersten-Acker, doch nicht leichtlich in die besten, sondern vielmehr, wenn der Acker der Gerste nicht zuträglich, und wo sandige Acker sind, da man vermennet, daß ander Getraide nicht wohl fortkommen will. Man muß den Acker hierzu vor Winters, wie gehörig, stürzen, wo aber dergleichen gedüngte Weizen- oder Gersten-Acker nicht vorhanden, muß man den Mist vor Winters etwa im October auf den Acker führen, solchen so bald breiten und unterstürzen, hierzu auf das Feld, wenn es also über Winters geliegen, abermal ackern oder rühren, und denn eine Woche oder etliche hernach zur Saat pflügen; in guten oder mürben Feldern aber wird auch nur zweymal gepflüget, nemlich gesät, und im Frühling gleich zur Saat geackert. Der Saamen muß gut und im vorhergehenden Jahre gewachsen seyn; die Saam-Zeit ist im Frühling, so bald es der Masse halber möglich seyn kan, etwa im April; man pflegt zeitlich damit den Anfang zu machen, und nur mit einem Gange, auch nicht so gar dicke zu säen, weil die Kälte nicht so viel davon verzehret, als von dem Winter-Koggen. Was die Erndte und sonst anbelangt, hat es einerley Beschaffenheit mit beyden Arten. Wenn der ansgedroschene Koggen ausgeschüttet wird, muß er wohl trocken seyn, und mit fleißigem Umstechen oder Wenden, Winters-Zeit die Wochen einmal, Sommers-Zeit aber zweymal wohl gewartet werden, damit er auf einander nicht erwarme oder ersticke. Das allergeringste Korn, so abgenommen wird, und was durch die Siege fällt, soll man zusammen aufheben, und mit einander schrotten lassen, denn damit kan man dem Vieh die Spreu mengen, und auch zuweilen den Hühnern davon geben. Die Spreu wird ausgefiebt, und was durchfällt, vor die Schweine behalten, das grobe aber unter die Weizen- und Haber-Spreu geschüttet, und nachmals den Stutten die Siede damit gemenet. Das beste und reineste Korn gebrauchet man zum Saamen, zur Kost und zum Verkauf, das radige und geringe aber zum Brantwein-Brennen, auch vor die Schweine zu schrotten. Brey von Koggen-Mehl macht starke Blähungen, und das daraus gebraute Bier, wie manchmal aus Noth geschieht, ist ungeschmack und ungesund. Koggen-Mehl wird auch zu harten Pasteten genommen. Das Koggen-Stroh dienet zu vielen Sachen in der Haushaltung, Schöbe zu Deckung der Gebäude zu machen, und Strohs-Seile oder Bänder, die Garben darein zu binden, ingleichen Matten oder Decken in die Gärten zu flechten, Häckerling zu schneiden, unter das Vieh zu streuen, Hüte daraus zu machen und dergleichen; die Wurzbunde oder Wurm-Gebänder werden den Kühen, Schaafe und Lämmern eingelegt. Die dritte Gattung, so wegen der vielen Hälme, die aus einem Korne wachsen, Stauden-Koggen genannt wird, hat Aehren von sechs bis sieben Zoll lang,

die voller Körner stecken. Es erfordert einen starken tragbaren Acker, und eine sehr dünne Aussaat; wenn er reifet, muß er geschwinde eingebracht werden, sonst fällt er in drei Tagen ganz aus. Man säet ihn ebenmäßig vor Winters, wie den gemeinen Winter-Koggen. Wenn man ihn im Frühling zugleich mit Gerste auf ein Stück säet, so wird zwar die Gerste im Sommer reif, und kan eingeerndtet werden; der Stauden-Koggen aber bleibt noch den Winter durch, jedoch folgenden Sommer reifet er auch gar, und kan man also einen Acker zweyfach nutzen. In Norwegen ist dieser Stauden-Koggen sehr gemein, von dannen ist er in Pomern gebracht, und auch bey uns hier und dar bekannt worden; wiewohl ihn unsere Acker-Leute wenig bauen, ausgenommen was in Schlesien geschieht. In der Arznei hat der Koggen auch seinen vielfältigen Gebrauch. Die grüne Koggen-Saat wird im Frühling im Aufgus wie Thee, als eine Blut-Reinigung und gelinde Abführung gebraucht. Aus dem Kraut und Aehren wird ein Wasser gebrennet, welches für den Leiden-Erein gut ist. Wenn ein nasses Jahr oder viel Mehlthau einfällt, wächst in den Korn-Aehren unter den guten Körnern eins, zwey, drey und mehr, so länger und dicker als die andern, auswendig schwarz, inwendig weiß und klanlich, eines süßen und geilen Geschmacks sind, und Korn-Mutter, Mutter-Körnlein, oder Koggen-Muttern genennet werden. Alter Koggen gedoret, gepulvert, und des Tages dreymal mit einem Eyer-Dekter eingenommen, stillt die rothe und weiße Ruhr. Die Koggen-Blüte in warmer Brühe oder Wein eingenommen, vertreibt das dreytägige Fieber und die Bauch-Würmer. Koggen-Mehl und Kleyen erweichet und zertheilet die Geschwulst, und sind gut bey der Nase.

Koggen-Brot, siehe Brot.

Koggen-Mutter, siehe Korn-Mutter.

Koggen-Stroh, siehe Stroh.

Rohe Leinwand heisset, welche nur von dem Weber-Stuhl kommet, und noch nicht gebleicht ist. Es wird solche meist zu den Kleidungen und sonst auf vielerley Art gebraucht; und machet man auch iero die schlechteste Art der Keiffen-Röcke aus selbiger.

Kohlsöpffig, pflegt man das Bier zu nennen, wenn der Hopffe nicht gnugsam ausgefoteten worden. Dergleichen Bier sind dem Magen gar widerlich, und verursachen die kalte Pisse.

Kohm, siehe Rahm.

Kohr, Aied, Schilf, ist ein gewisses Gewächs, so in Teichen, Seen und andern stillen Wasser gefunden wird. Es hat eine knottige Wurzel, einen hohen, hohlen, mit Knoten abgesetzten Stiel, eines kleinen Fingers dick, schmale, aber sehr lange, etwas rauhe, steiffe und auf beyden Seiten schneidige Blätter. Oben an dem Stengel kommt in einem Büschel eine purpurfarbene Blüte, die, wenn sie reif worden, Aschenfarb und von dem Winde entführt wird.

wird. Das Rohr wird vornehmlich gebraucht, auf dem Lande die Gebäude zu decken, oder auch die Zimmer inwendig mit zu bekleiden, den Kalk und Gyps an das Holz desto füglicher antragen zu können. So machet man auch von Rohr Weder-Geschir und Spulen. In der Arney dienet die Wurzel mit Wein oder Honig, wenn sie noch frisch, mit Zwiebeln zerstoßen, Splitter und anderes aus den Wunden zu ziehen; frisch zerstoßen, und als ein Pflaster umgeschlagen, zertheilt die Geschwulst, und lindert die Schmerzen verrenckter Glieder an Menschen und Vieh; in Lauge gesotten, und das Haupt gewaschen, heilet den Grind. Die Blüthe in Wasser und Bier gekocht, durchgeseigt, ein wenig versüßt und davon getrunken, hilft wider Engbrüstigkeit, alten Husten und Schwind sucht. Dieses Rohr sowohl als die hierunter beschriebene Rohr- oder Wasser-Kolben und andere Schilff-Gewächse werden in denen allerbesten Teichen und Wehern gefunden; denn nach oft eingefallenem anhaltenden Regen, und darauf folgenden schönen Wetter wächst dieses Zeug gar gerne, absonderlich in denenjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüssig anzutreffen ist. Wo es einmal Was gefunden, da nimmt es auf das hurtigste überhand, so daß in kurzer Zeit ein großer Theil des Teiches damit überwachsen ist. Es leicht und geschwinde es nun in einen Teich kommt, so schwer und langsam läßt es sich wieder hinweg schaffen und ausrotten. Unter vielen dawider gebrauchten Mitteln ist dasjenige eines der besten, welches unter dem Art. Geröbricht angeführt. Und diesem kan man noch beyfügen: Um Johannis herum läßt man den Teich ab, schneidet das Rohr, wenn die Sonne im Krebs ist, bis auf eine Spanne von der Erde ab, und läßt das Wasser wieder darüber laufen, damit es von oben hinein ins Rohr dringe, und den inwendigen Kern der Wurzel erjauße. Das allerbeste aber ist, daß man das Wasser ab, und den Teich trocken werden lasse, hiernächst einen Stich tief das Rohr mit dem Roth auskeche, und auf den Aker führe, woselbst es faulet und dünget, dort aber wird mans los. Indessen so schädlich es in Fisch-Teichen ist, so nützlich ist es doch sonst, und folglich kan und muß es auch sonderlich an morastige, feuchte und sumpsichte Dertter, die man sonst nicht brauchen kan, bisweilen gepflanzt werden. Es wächst bekannter Massen in aller Luft, nur die allzu kalte will es nicht wohl vertragen. Man pflanzt eine gute Art von Rohr durch Viele wie die Zwiebeln an, welche vier Finger tief im Frühling in die den Herbst über zubereitete und gedüngete Erde schichtweise von einander gelegt werden. Dieses wächst in die Höhe, daß mans im späten Herbst, wenn das Rohr hart worden, abschneiden, und in Büsche binden, solchergestalt aber zum Gebrauch verkaufen oder aufheben kan.

Rohr, siehe Büsche.

Rohrdommel, Moos-Reiger, Moos-Luhe, ist ein Wasser-Vogel, der seiner Gestalt

Oeconomisch. Lexic. II Theil.

halber nicht unbillig vor eine Art Reiger gehalten wird. Er ist von ganz gelber Farbe, mit braunen Federn wie Sternlein eingeprenzt, daher er auch Ardea stellaris genennet wird. Auf dem Kopffe hat er eine braune Platte und blaue Füße, wie ein Reiger. Es ist ein träger Vogel, der sich mehrentheils im Schilffe hält, und sich mit kleinen Fischen und andern im Wasser befindlichen lebendigen Geschmeisse nährt. An diesem Vogel ist sein ungemeyn starker, grober und düstere Schrey oder Laut zu bewundern, den er Abends und Nachts, besonders bey Aenderung des Wetters dergestalt, wie das Brüllen eines Ochsen, hören lästet, daß man solchen eine halbe Meile weit, bey stiller Zeit hören kan. Einige halten dafür, es stecke dieser Vogel, wenn er seine starke Stimme hören ließe, den Schnabel in den Schlamm, wovon dieser Laut so gedämpfet klinge; allein es ist solches noch von niemanden gesehen worden, und wird dahero billig noch in Zweifel gezogen. Er ziehet bald weg, und kommt, so bald die Sümpfe aufthauen, wiederum zurücke. Seine Brut verrichtet er auf trockenen Grässen oder Verdern, in Seen und Teichen, und bringet meistens vier Junge aus. In seinem Fluge hält er den Hals zusammen als ein Reh, und wenn er sich zur Ruhe gesetzt hat, so reckt er den Schnabel gerade gegen den Himmel in die Höhe. Er ist sehr boshaft, und wenn er, so er geschossen, nicht gleich todt bleibet, hat der Schütze genug zu thun, sich seiner zu wehren.

Rohr-Hünlein, dieser Nahmen wird mancherley Arten von Wasser-Hünern benaelet, worunter bey uns die schwarzen Bläselein, (Bläflinge oder Zorbeln) und braunsprecklichten Täucher die gemeinsten und bekanntesten sind. Siehe Bläse-Ente und Täucher.

Rohr-Kolben, Narren-Kolben, Wasser-Kolben, ist ein Schilff-Gewächs, von dem es zwey Gattungen giebt, groß und klein. Das erste wird Mannes lang, auch manchmal noch höher; es treibet aus einer weissen knotigen Wurzel lange Blätter wie Schwerdter, und mitten unter demselben einen geraden hohen, glatten Stiel, welcher oben eine Aehre von moosigen Blumen zusammen gesetzt, fast einer Spannen lang bekommt, woraus sich ein brauner wolliger Zeug wie eine Walze ansetzt, so man die Kolbe nennet, die aber endlich von dem Winde zerstäubet wird. Diese Wolle mit Schweinen-Schmeer vermischet und übergeschlagen, ist gut denen, die sich verbrennt haben. Arme Leute brauchen solche Wolle an statt der Flaum-Federn in die Betten. Dergleichen Rissen sollen für erhitze Lenden gut seyn. Die Blätter werden von den Fassbindern zu Einlegung und Verlöpfung der Lauben und Boden-Stücke an den Wein- und Bier-Fässern gebraucht, auch dahero dieses Gewächse an etlichen Orten mit Fleiß gepflanzt. Die andere Art von Rohr-Kolben treibet lange und schmale Blätter, wie das Gras. Die Aehre ist an dieser Art, wie an der andern, aber allezeit

doppelt, und ist gar ein kleiner Raum darzuwachsen. Die oberste bringt Blumen, und die andere trägt die Saamen. Alle beyde Arten wachsen in Seen, Teichen und Gräben, an morastigen und sumpffigen Orten. Von ihrer Ausbreitung in Fisch-Wässern, siehe oben Kohr und Geröhrich.

Kohr-Sperling, s. Moos-Emmerling.

Rolade, heisset eine auf Englische Manier zubereitete Speise, so aus wildem Schweinefleisch folgendergestalt bereitet wird: Es werden aus einem wilden Schweine, nachdem vorher die Haare von der Haut abgebrannt, und diese fein sauber gemacht, alle Rippen und Knochen ausgelöst, und dieses aneinanderhängende Fleisch also drey bis vier Tage in kaltem Wasser gewässert, damit es recht weiß und rein werde. Wenn es nun genug gewässert, und man es ein wenig ablaufen lassen, bestreuet man es inwendig mit gutem Gewürz, legt einige in die Länge geschnittene Stücke Speck darauf, und rollet alsdenn diese ganze Seite auf einem trockenen Tische fein verb zusammen, schlägt dieses zusammengerollte in ein reines Tuch, bindet es scharf mit Stricken, daß es recht verb wird, und siedet endlich dieses zusammengerollte und so fest geschnürte Fleisch wohl drey Tage lang mit gut schmackhaften Kräutern in Milch. Wenn dieses gar gesotten, bereitet man ein gutes Sals-Wasser oder Rosend, welches, ob es gehörig gesalzen, daraus abzunehmen, wenn ein frisch gelegtes Ey darinnen oben auf schwimmt, leget gedachtes Fleisch dahinein, so hält sich dieses darinnen Jahr und Tag, zumal, wenn man zuweilen ein neues Sals-Wasser darzu machet. Hievon werden alsdenn zum Verspeisen nach Gefallen Scheiben geschnitten, welche fein bunt aussehen, und von gutem Geschmack sind, aber nur kalt genossen werden.

Rolle, wird das ganze Mehren-Sieb genannt, siehe Mehren-Sieb.

Rolle, heisset man auch ein länglicht-rundes und an der Mitte tief ausgebreitetes Holz, worauf in denen Manufacturen allerley Garn, Seide, Silber, Gold und dergleichen gewunden wird. Derer ganz kleinen Röllgens bedienen sich auch die Näherinnen.

Rolle, siehe Mandel.

Roll-Kammer, heisset dasjenige Behältniß in dem Hause, darinnen die Rolle zu stehen pflegt.

Roll-Kuchen, ist ein Zucker-Gebackens, dessen Zubereitung in folgenden besteht: Man nimmet ein Pfund schönes weißes Mehl, eben so viel guten Zucker, wiewohl man an dessen Statt zu Ersparung der Kosten zuweilen Honig nimmet, und ein Mößel Wasser. In dieses letzte schüttet zuvörderst den klar geriebenen Zucker, hierauf rühret das Mehl mit dem Zucker-Wasser ein, thut ein paar Eyer darzu, und schläget es wohl unter einander; wenn nun alles übrige Wasser nach und nach zugegossen, schmelzet man gar wenig Butter mit etwas Wasser, dieses wird warm in aller Behendigkeit unter den Teig gerühret, daß es sich wohl zu-

sammen vergleiche. Sollte nun der Teig zu fließens seyn, verstärket man ihn mit Mehl, ist er aber zu stark, verdünnet man ihn mit Wasser, welches sich durch einen Versuch auf dem Oblat-Eisen gar wohl erfahren läset; daß er aber recht schön aufgehe, muß man ihn mit der Hand ballen, stark rollen, oder walgen und ausdehnen, auch bald wieder an sich ziehen, und an einem trockenen Ort verwahren, und nach Gefallen verbäcken.

Koll-Tücher oder Owehlen, sind lange besondere Tücher von klarer und dichter roher Leinwand, welche das Weiß-Volk bey dem Rollen über die auf die Koll- oder Mandel-Hölzer gewickelte Wäsche zu schlagen, und die Wäsche in denselben zu rollen pflegt.

Roquebols, ist eine Gattung wilden Knoblauchs, ist bey weitem nicht so scharf, stark und heissend als der gemeine, jedoch aber bey nahe so kräftig, und zu den Speisen sehr angenehm zu gebrauchen ist. Die Franzosen bedienen sich dessen ziemlich stark, und bey uns wird er in den Gärten wie der gemeine Knoblauch gezielt.

Rose, ist eine Blume, die auf einem dornigen Strauche, der Rosen-Stock genannt, wächst; man findet deren vielerley Gattungen, so daß manche Gärten deren dreyßig bis vierzig aufzuweisen haben. Die gemeinsten sind die rothe oder Provinz-Rose, diese behalten ihren Geruch, wenn sie getrocknet, und werden zu wohlriechenden Dingen, Rosen-Esig und säuerlichen Rosen-Zucker gebraucht. Die May- oder kleine Provinz-Rosen, diese sind röthlich, klein, aber gefüllet, riechen wenig, und blühen unter allen am zeitigsten. Die bleich-rothe oder Zucker-Rose, wird zu dem einfachen Rosen-Zucker genommen: Die Knopf- oder Kohl-Rose, hat einen dicken Knopf, und ihre Rothe ziehet auf schwarz. Sie werden zum Rosen-Wasser gebraucht. Die leibfarbene Rose oder gemeine Centifolie, (hundert-blätterige Rose); aus dieser wird in Ermangelung der Masch-Rosen der lauzende Rosen-Safft bereitet. Die grosse Holländische Centifolie oder hundert-blätterige Rose, ist grösser, als die vorhergehende, will aber gleich derselben an einem kühlen Orte und in guter Wiesen-Erde stehen, und wenig Sonne haben. Die bunte oder schattire Rose, an dieser sind die Blätter weiß und roth gemarmelt, oder die eine Helfte weiß, die andere roth, sind aber nur halb gefüllet. Die weiße Rose einfach und gefüllet, wird meistens zum Rosen-Wasser genommen. Die Zimmers-Rose, ist nicht groß, auch nur einfach, der Geruch aber wie Zimmt. Die Türkische Rose ist fast ohne Geruch; ihre Blätter sind auf der einen Seite licht-roth, auf der andern aber gelb. Die einfache oder gefüllte gelbe Rose, eine Art derselben hat offene, die andere halb geschlossene Blumen. Die gefüllte gelbe Rose will nur mittelmäßige Sonne haben, und frey stehen, dieweil man sie weder binden, noch in die Enge sperren soll. Wenn sie geschnitten wird, so nimmet man nur die dünnen

Spitz

Spizlein an denen Aesten hinweg. Sie muß vor grossen Reuen sicher stehen, sonst faulen ihre Blätter und gehen nicht wohl auf; derohalben sie bey nassen Jahren einen Ort, da sie bedeckt stehen kan, erfordert. Damit sie desto besser blühe, und die Knospe nicht unzeitig abfallen, muß man einen Theil, ehe sie sich öffnen, davon abnehmen; wenn sie, nachdem die Blumen vergangen, ganz kurz abgeschnitten werden, so tragen sie alle Jahre, und so sie im Herbst viel Holz treiben, müssen sie in dem folgenden Februario und Martio noch einmahl geschnitten werden. Die Monat-Rose, deren Blumen stehen Dolben-weise beyammen, sind so groß, wie die Centifolien, haben bis sechszig Blätter, riechen wie Mosch-Rosen, und seyen mehr blaß, als roth. Diese haben eine von denen andern Rosen ganz unterschiedene Wartung; denn sie wollen in einer weichen und sandigten Erde und völlig an der Sonne stehen; wenn die ersten Blumen vergangen sind, so schneidet man sie unten an dem Gleiche oder Knoten unter erstbesagten Blumen ab, und wiederholer solches, so oft wieder ein Theil Blumen vergangen, solchergestalt wird man etliche Monat nach einander, bis in den spätem Herbst Rosen haben. Sie wollen gegen den Winter bedeckt, oder, wie andere Scherbel-Gewächse, eingeseht werden. Die grosse Sagee- oder Sambutte, die Früchte werden sehr groß, und wie die kleinen von dem wilden Rosen-Stocke zur Speise gebraucht. Die Mosch- oder Damascener-Rose, einfach und gefüllt, beyde sind etwas klein, aber an Geruch unter allen die lieblichsten, an Farbe weiß, ins gelbe spielend. Sie wollen einen Sonnenreichen Stand, gute Erde und nothdürfftige Feuchtigkeit haben; die Kälte können sie nicht vertragen, und müssen daher mit langem Mist zugedeckt, oder wenn sie in Scherbeln stehen, vor Winters beygesetzt werden, damit sie nicht erfrieren. Im Frühling schneidet man die alten Aeste, auch die dünnen, ingleichen die alzu festen Zweige, welche keine Trage-Knospen haben, hinweg, so wachsen und blühen die jungen Neben-Schößlinge schöner, und die Rosen gelangen zu ihrer völligen Grösse. Sie rothen Stock gepflanzet, bringen zweyfärbige auch die wilde Rose, so auf dem so genannten Sageeorn-Busch oder wilden Rosen-Stocke wächst; sie ist einfach; die Frucht davon wird Sägeburten, Zahn- oder Samburten genannt, davon siehe oben Sägeburten. Alle diese Rosen wachsen durchachends an Sträuchern, die man Rosen-Stöcke heisset, und theils mit Stacheln bedeckt sind, theils aber derselben ermangeln. Die Blätter sind länglicht, rund, rauß und am Rande zerkerbt. Zwischen denselben kommt an einem besondern Stiel die Blume hervor, welche erst eine Knospe setzet, hernach sich aufthut, und wenn sie abgefallen, eine Wiepe oder Stiefe hinterläßt, die, wenn sie reiff geworden, roth ist, und den Saamen enthält. Ihre Wurzel, welche hart und holzig ist, kommet in jedem Grunde gar leichtlich fort, wenn er nur nicht gar zu dürr und sandig ist.

Sie vertragen die Kälte noch ziemlich, und dauern, ausser etlichen wenigen Arten, so beygesetzt werden müssen, den ganzen Winter durch unter freyem Himmel; wenn sie aber von starken Nacht-Frosten im Anfang des Frühlings, da der Saft schon in die Aeste eingetreten, überfallen werden, leiden sie Schaden, und muß man sodenn die erstornen Zweige, so weit sie dürr sind, ja zuweilen gar bis an die Erde hinweg schneiden, damit sie desto stärker und dichter wieder hervor sprossen, und dieses geschiehet am besten zu Ende des Merckens, oder Anfang des Aprils im zunehmenden Mond, doch kan man sie auch wider solche Froste mit Stroh bedecken und verwahren. Ihre Vermehrung geschiehet durch Einfenden der langen Schosse in Frühlings, wie man mit den Wein-Neben thut, und zwar bey abnehmen Monden; oder durch Zerreißung der Stöcke. Die Verletzung soll im Herbst oder im Frühlinge sehr zeitig, weil die Winter-Feuchte noch in der Erde ist, geschehen, und die Gabelein nicht einen Fuß hoch aus der Erde gelassen, im folgenden Frühlinge aber die neuen Schosse, bis auf eine Hand breit über den alten Schnitt abgeschnitten werden. Die Verbesserung kan im Julio durch Deuliren geschehen, als durch welches man vielerley Rosen auf einen Stock bringen kan. Wenn man weiße Rosen auf Hüft oder Stach-Palmen oculiret, so sollen sie grün werden, gelb aber, wenn man sie auf Gemüthen ängelt. Allerley Farben, Rosen auf einem Stock zu ziehen, soll man auf einem weissen Rosen-Stock, unter verschiedenen Augen ein Loch mit einer Nadel bis auf das Mark bohren, und blaue, rothe, grüne und gelbe Farbe dar ein flößen, so sollen die aus jedem Auge erwachende Blume die Farbe von dem eingelassenen Saft bekommen, die andern aber ihre weiße Farbe behalten. Dieses gehet gewisser an, wenn mehr Arten von Rosen, obgedachter maßen auf einen Stock oculiret werden. Eine rothe Rose wird weiß, wenn sie mit Schwefel beräuchert wird; so man nun die Blumen halb verhüllet, und nur halb beräuchert, siehet es so viel feltamer aus. Weiße Rosen auf einen Stock gepflanzet, bringen zweyfärbige Blumen. Kleine Rosen zu vergrößern, mag man sie auf einen Stock von grossen Blumen einen im Scherbel stehenden Rosen-Stock nahe weg, fülle den Scherbel mit der gemischten Erde wieder, besprenge ihn mit warmem Wasser, setze ihn bey antretender Kälte in einen Keller, bis auf den Frühling, und wenn der Stock auszuschlagen beginnt, besprenge man ihn wieder mit laulichem Wasser. Rosen ausser der Zeit kan man haben, wenn man dem Stock etwas spät, etwan im April versetzt, oder wenn man ihm die ersten Blüth-Knospen benimmt, oder, wenn man alle Monat Stöcke in Geschirre versetzt, im Anfang etwas trocken hält, wenn sie aber antreiben sollen, dieselb er stark begießt. Auf diese letzte Weise kan man

das ganze Jahr durch Rosen haben. Rosen lange frisch zu behalten, soll man sie, wenn sie noch nicht recht aufgegangen, nach der Sonnen Untergang brechen, solche an der Luft über Nacht lassen, und den Morgen früh in einen Topf legen, der wohl glaziret sey, sodenn den Topf mit Reimen vermachet, und hierauf in frischen Sand verscharren. Dürre Rosen wieder frisch zu machen, soll man sie in Rosenwasser nesen, und in einen mit dergleichen angefeuchteten Topf thun, sie dicke zudecken, und also fünf Tage stehen lassen. In dem Küchen-Gebrauch ist nicht nur das bekannte Rosenwasser zu einigen Speisen gar dienlich, sondern man braucht es auch bisweilen an ein und anderes Gebäckens; ja man machet auch aus den Rosen die so genannten Conserven, nemlich eine weiche und trockne. Die weiche Conserve wird folgender Gestalt bereitet: Nehmet Provings-Rosen, indem sie aufzublehen anfangen, sondert von jedem Blat das grüne und gelbe unten ab, zermalmet hernach diese Blätter in einem steinernen Mörzel, und werfet halb so schwer Ruder-Zucker, als die Blätter, nach und nach während Zermalmung darzu. Wenn nun dieses beides wohl durch einander gearbeitet worden, stellet man diese Conserve ein 14 Tage an die Sonne, in weissen steinernen Confitur-Topfen, welche aber nicht gar voll gefüllt seyn müssen, immasfen solches ziemlich gähret. Nach diesem werden sie vier bis fünf Tage in Schatten gesehet, und aus einem Topfe die übrigen völlig aufgefüllt. Endlich bindet man ein doppelt genestetes Pergament darüber, so daß sich gedachte Conserve wohl zusammen pressen müsse. Zu der trocknen Conserve nimmt man aufgeblühete Rosen, und thut von den Blättern ebenfalls alles grüne und gelbe, trocknet solche hernach in papiernen Beuteln, und wenn sie vollkommen dürr, thut man sie in einen bedeckten Mörzel, und zermalmet sie recht klein, siedet sie durch ein haren Sieb, und bewahret hernach das Pulver im Papier oder Schwachteln, daß es seine Farbe behalte. Aus diesem Pulver nun läset sich jedesmal eine Conserve zubereiten, wie folget: Nehmet 3. E. acht Loth Rosen-Pulver, feuchtet dieses mit ausgedruckten und vorhero geklärten Citronen-Safts in einer weissen steinernen Schüssel an, und rühret dieses mit einem hölkernen Löffel fleißig um, so bekommt das Pulver seine schöne Rosen-Farbe. Solte es aber Viol-bräune Farbe bekommen, darff es nur in einer zinnernen Schüssel angefeuchtet werden, wiewohl diese beyde Farben kaum drey Tage recht schöne bleiben, deswegen auf einmal nur so viel zu machen, als man nöthig hat. Indessen schmelzet man hierzu zwey Pfund reinen Zucker, daß er die rechte Consistenz einer Conserve bekomme, nimmt ihn alsdenn vom Feuer, und läst ihn so lang stehen, bis er ausgebrauset, leget hierauf in einen Ort der Waime gedachtes angefeuchtetes Rosen-Pulver und vermengtet. Dieses allmählig mit dem Zucker, so ist es gut, und muß man nur nicht vergessen, gedachte Conserven aufzunehmen, zu schneiden

und zu bilden, weil sie noch warm. Einige machen auch erwehnte Conserve nicht so stark von diesem Pulver, sondern rechnen nur zwey Loth auf ein Pfund Zucker. In der Arznei haben die Rosen, wie nicht alle einerley Eigenschaft, also auch nicht einerley Gebrauch. Die weissen sind feucht und luftig, kühlend und lazierend, die rothen aber, welche mehr irdisches haben, sind trocknend und zusammenschend. Ueberhaupt ergoicken die Rosen mit ihrem Geruch die Lebens-Geister, stärken das Gehirn, und bringen den Schlaf. Der von den Rosen bereitete Syrup ist eine linde und sanfte Purgation, die auch Schwangern und jungen Kindern gegeben werden kan. Das Rosen-Zönig kühl und ziehet zusammen, ist gut wider allerhand Zufälle des Mundes und Halses, heilet auch äußerliche Schäden. Der rothe Rosen-Zucker stärket das Haupt, Magen, Herz, Leber und Nieren, reiniget die Brust, heilet die Lunge, und thut den Schwindsichtigen gut. Der Spiritus dienet kräftig in Ohnmachten, bewahret für der Pest, hüfft wider schwere Noth und Schwindel. Das Rosen-Wasser kühllet, brinat Ruhe und ist gut wider allen Bauch-Flüsse. Außerlich benimmt es die Hitze der Augen und Geschwülste, und mit Wein-Eßig vermengt, für die Nase gehalten, stilltet es das Kopfwehe. Der Rosen-Eßig ist gut in Ohnmachten; das Oel und die Salbe kühlen, lindern und stärken, sind auch gut wider Entzündungen und den Brand. Das Gelbe in den Rosen trocknet und ziehet an, welches gut vor das Zahn-Fleisch, daher es auch unter das Zahn-Pulver mit genommen wird. Die Chinesische Rose, welche auch von einigen die Indianische oder Japanische Pappel genannt wird, ist ein Gewächs, so mit der Zeit zu der Höhe eines Baumes gelangt. Die Rinde des Stammes ist bleich, und gleichet in der Farbe dem Feigen-Baum, hat auch eben solche Blätter. An den Spizen der Aeste sezen sich runde Knöpfle auf, einer Welschen Nuß groß, die, wenn sie sich öffnen, die Größe der Holländischen Centifolien erlangen, und ziemlich viel krause Blätter haben. In dem Herbst blühen sie, ihre Blumen aber währen nur zwey oder drey Tage: früh Morgens blühen sie schon weiß, wie eine weiße Rose, zu Mittag werden eben diese weiße Blumen schön Leibfarb, und am Abend scheinen sie gleichfalls mit der Abend-Röthe schon Vurpur-färbig zu werden. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Pflanzung der Aeste. Der Saame wird im Frühling im Martio, im abnehmenden Monden in ein großes Geschüre mit guter gesiebter Erde eines Fingers tief gesteket. Man begießt ihn nur mit kleinen Tropfen, und läst ihn nach und nach die Sonne bescheynen; nach Verfließung dreys Tage sängt er an aufzugehen, und wenn die kleinen Pflanzken etwas weniges grösser worden, so thut man von der ersten Erde zu der Wurkel, damit sie desto stärker werde, und tieffer einschlage; diese Pflanzken müssen vor der Winter-Kälte an einen warmen doch luftigen Ort verwahret werden,

werden. Zu Ende des Jahrs nimmt man sie wieder aus denen Töpfen oder Scherbelt heraus, versetzt dieselbige in das Land, und wohl an die Sonne, woselbst sie, wenn die Erde anders gut ist, nach Verfließung zweier oder dreier Jahre Blumen tragen werden. Die andere Art der Vermehrung geschieht folgender Gestalt: Man nimmt junge Astlein dergestalt ab, daß etwas von alten Holze daran bleibe, und versetzt solche sogleich wieder im May an einen guten Ort in gute Erde, einen halben Schuh tieff, oder, nachdem das Astlein dicke ist, auch etwas tieffer. Man schneidet den Gipfel davon ab, und läßt nicht mehr, als ein oder zwei Augen daran, befreit die Schnitt mit Pflanz- oder Pflanz-Wachs, und beschirmt sie vor Hitze, Kälte und Regen; auf solche Art schlägt es in sechs Monaten Wurzeln, und trägt über ein Jahr seine schöne Blumen.

Rose, Feuer, St. Antonie oder heilige Feuer, wird der Zufall genennet, der dem Menschen an den äußerlichen Theilen seines Leibes, und sonderlich an den Händen, Füßen oder Korff bezeuget, wenn nemlich derselbe sich entweder heftig erigiret hat, oder sehr erkördet ist; da sie dem die schwarz-vergaltten sauren Theile des Blutes in ihrem Umlauf an einem Orte verlesen, und daselbst eine mäßige Geschwulst, blasse Röthe und heftigen Schmerz verursachen, worzu wohl gar eine Entzündung zulezt kommen kan. Gleich Anfangs muß man nur die Zertheilung, nebst einem innerlich einzunehmenden Bezoar-Pulver, durch aufgelegte Camillen, Holunder-Blätter und Koggen-Mehl suchen, so in Leinwand zusammen genähet, in zwey Röhgen zertheilet, und eines um das ander aufgeleget werden. Sondernlich muß man nichts Nasses, oder was die Rose zum Aufbrechen bringet, dergleichen das Holunder-Ruß ist, brauchen, oder darauf legen. Noch kürzer kommt man davon, wenn man eine Muscaten-Ruß reibet, oder auch Sadebaum nimmt, und mit sener oder diesem den entzündeten Theil ränchert. Das sind die Haus-Mittel. Ist es aber schon mit der Entzündung sehr weit gekommen, und sind andere Zufälle dabey, so wende man sich fein zu einem ehrlichen und geschickten Arzte.

Rosen, heißet bey der Jägeren die Orte, oder die krauzen Ringe, wo dem Hirsch das Gebörne auf dem Korffe sitzt, und die Stangen gleichsam aus denselben aufsteigen.

Rosen-Baum, siehe Oleander.

Rosen-Dorn, siehe Hagedorn.

Rosen-Folder, oder Rosen-Follunder, siehe Follunder.

Rosen-Pappel, oder Serbst-Rose, siehe Pappel.

Rosen-Schwamm, siehe Schlaf-Apfel.

Rosen-Wegerich, siehe Wegerich.

Rosen-Wurz, ist eine schwammige Wurzel, mit runden, etlicher massen hoblen, etwan Arms langen Stengeln, welche um und um mit länglichten glatten, fetten und im Umkreis subtil zerkerbten Blättern besetzt sind. Oben am Gipfel kommen grün-geibte Blümlein in Dolden, wie an der Weiss-Milch, so sie aber verblühet haben, werden gemeldte Dolden röthlicht, und die Blumen bleich-roth. Der Saamen ist klein in Schötlein. Die Wurzel ist knollig, leicht, wenn sie frisch, auswendig braun, inwendig weiß, wenn sie aber dürr worden, auswendig schuppicht und inwendig röthlich. Wenn man sie zwischen den Fingern reibet, giebt sie einen lieblichen Rosen-Geruch von sich, daher sie auch den Nahmen bekommen. Sie wächst auf den hohen Bergen in Kärnthten, Steyermark, Salzburg und Ungarn, wie auch auf den Gebirgen, wird aber bey uns wegen ihres lieblichen Geruchs in die Lust-Gärten an schattigte Orte gepflanzt. Das Kraut gesetzet und aufgeleget, zeitiget und erweichet alle Geschwüre und Venien. Die Wurzel mit Muscat-Ruß vermischet, stillt die reibe Ruhr, und den Durchlauff; zerfossen und mit Rosen-Wasser auf die Stirn gebunden, lindert sie das hitzige Haupt-Wehe. Gleiche Wirkung hat das Wasser, darinnen Rosen-Wurz gesetzet worden, so man damit aus Pflanz-Gurcken- und Kürbis-Kernen, nebst etwas zerfossenen weissen Nag-Saamen eine Milch machet, und solche laulich und oft mit darinnen gewaschenen Tüchern über die Stirn schläget.

Rosinen, sind gedörrte oder getrocknete Weintrauben, von unterschiedlicher Farbe und Grösse, süß am Geschmack und von anstem Geruch. Es sind derselben fürnehmlich drey Gattungen. Die grössten heißet man Cibebe, kommen von Damasco in Syrien, und aus der Insel Cypren. Wenn sie richtig, sind sie dick, groß, fett und hart, haben nur einen, ja oft gar keinen Kern, und sind nicht so süß wie die Spanischen und Calabrischen, mit welchen sie oft verälschet werden. Die gemeinen grossen Rosinen kommen aus Spanien und Italien; die schwarzbraunen von Genua; die blauen über Marseille aus Spanien, daher sie auch Marzeiller-Rosinen genennet werden; die lichtbraunen Korb-Rosinen, so die geringsten, kommen aus Spanien. Sie sollen alle, wenn sie gut, rein, trocken, hart und dorb, doch auch safftig seyn. Die kleinen, Corinthen genant, kommen von kleinen Wein-Beerlein, wie unsere Johannis-Beeren, theils aus Morea und der Gegend Corintho, daher sie auch den Nahmen bekommen, vornehmlich aber aus der Insel Zante und Zepholomen, alwo sie von den Engell- und Heländern aufkauffet werden. Sie sollen frisch, klein in Klumpen, nicht mit Honig gerieben, oder mit kleinen Spanischen Rosinen, die etwas grösser als jene vermengset seyn. Bey

den grossen Rosinen, wenn sie noch am Stencke hängen, wird der Stiel an der Traube überzogen, bis an die Helffte durchschneiden, und ihr hierdurch die Nahrung benommen, daß sie von der Sonnen-Hitze allgemach weick und trocken wird. Nachdem wird sie abgenommen und eingebracht. Die kleinen werden erst abgenommen, von dem Stamm abgelesen, an der Sonnen getrocknet, und in einem Keller aufgeschüttet, da sie durch ihr eigen Gewicht in einen Klumpen zusammen gedrucket werden, daß man sie mit Hauen aufbrechen muß. Die kleinen Rosinen kan man fast eben wie die Zwiebeln und Citronen bey den meisten Speisen anwenden, und haben darinnen vor viel andern Condimenten einen Vorzug. Sie schicken sich zu allerhand Rindfleisch- und Hühner-Brühen, es sey nun, daß das Fleisch und allerhand Wurzel- und Kräuterverk damit gekocht werde, zu Rahm- und Milch-Speisen, in die Haber-Grük-Suppen, zu allerley Wein-Brühen und Wein-Müßern, zu allerhand Sorten Klößern, Würsten, Gefüllsel in die Braten, zu unterschiedenen warmen, sauren Gerichten, zu den Salaten und andern kalten Speisen, die mit Eßig zubereitet sind, in die Pasteten und Torten, Kuchen- und Gebäckens-Teige, unter gekocht Obstwerk, es sey frisch oder gebacken. In Summa, man kan grosse und kleine Rosinen unter allerhand Speisen nehmen, die größten Theils ohne Zusatz vieler andern Liquorum, entweder aus Milch und Eiern, oder aus Wein und Ethern, oder aus Hühner- und Rindfleisch-Brühe bestehen. Auch pflaget man die Cibeben zu backen, wie folget: Zuörderst quellet man sie in heissem Wasser ab, damit sie ein wenig auflauffen und weick werden; hiernächst spießet man sie an etwas spitziges und am Ende ein wenig gekrümmtes, z. E. an eine Spiek-Nadel, tunket sie hierauf in eine Klare, dergleichen man etwa zu Apffel-Schnitten gebraucht, und thut sie ins heisse Schmalz, daraus man sie endlich geschwind und fein Gold-gelb backet. Die Rosinen überhaupt sind temperirt, stärken die Leber, bekommen den Hustenden und Schwindfüchtigen wohl, sollen aber den Milzfüchtigen nicht dienlich seyn. Neun blaue Rosinen mit so viel langen Mandeln alle Morgen geessen, sollen denen wohl bekommen, die eine zehrende Krankheit haben, oder von einer langen Krankheit abgezehret worden. Die kleinen Rosinen oder Corinthen insbesondere kühlen und beseuchten, sie reinigen auch und mildern die scharffen Feuchtigkeiten, öffnen den Leib und geben gute Nahrung. Einen sogenannten Rosinen-Merck, so ein Trank, der dem Spanischen Bastart gleichet, zu machen, nimm zwölf Pfund Corinthen, lasse sie in frischem Wasser sieden, bis sie recht weick werden, zerstoß sie in einem hölzernen Gefässe mit einer dergleichen Keule, treibe sie durch einen feinen Durchschlag oder härenen Sack, den Saft schütte

in das vorige Wasser, thue dazu vier Kannen reinen Honigs, und auß so viel Wasser darauf, daß alles zusammen bis zwanzig Kannen mache. Laß es mit einander aufsieden, verschäume es wohl, rühre es in einen Zuber, siele es mit weissen Bier-Hesen, und laß es wohl veraghen. Eben so läset sich auch ein trefflich Mus aus den Rosinen solgender Gestalt bereiten: Es werden zuörderst die Rosinen gelesen und gewaschen, alsdenn setzet man sie mit halb Wasser und Wein zum Feuer, daß sie fein weick kochen. Hiernauf quirlt man sie klar, streicht sie durch ein Haar-Tuch, oder welches besser, durch einen Durchschlag in einen Siegel, giesset noch ein wenig Wein daran, schüttet ferner Citronen-Schalen, Zimmet und Zucker darin, und läset es ein wenig mit einander kochen. Die richtet man endlich auf eine Schüssel an, streuet oben Zucker und klein geschnitzene Citronen-Schalen darüber, so kan diese Speise hernach kalt oder warm genossen werden.

Ros, **Roos,** **Gewircke,** wird der Bienen ihr Gebäude genennet, darein sie das Honig zu tragen, und ihre Brut zu setzen pflagen. Es ist in lauter sechseckige Zellen auf eine verwunders-würdige Art eingetheilet, und dergestalt Baumeistermäßig verbunden, daß allezeit eine Zelle auf drey andern ruhet. Die Thronen haben in dem Ros grössere Zellen als die andern, und gemeinlich an dem Ende derselben, weil sie grosser sind. Diejenigen aber, darinnen die junge Brut steckt, sind ganz voll, und mit einem Häutlein überzogen, und siehet solch Ros aus, als wenn es voller Maden wäre, dahero sich der Bienn-Zeidler wohl in Acht zu nehmen, daß er, wenn er auf die Faste zum andern mahl zeidelt, dergleichen nicht mit hinweg schneide, denn es sind lauter junge Bienen darinnen, die noch erst sollen lebendig werden. Das schwarze schimmliche Roos hingegen muß er desto fleißiger ausschneiden, damit es die Bienen nicht verderbe, weil sie sonst gar leichtlich einen Zufall davon bekommen können.

Ros, siehe Pferd.

Ros-Aloe, ist ein schwarzes und hartes Gummi, so ganz trocken, unrein, sandig und schwer, und unter denen vielerley Gattungen der Aloe die gerinnaste ist, auch dahero nur für die Pferde gebraucht wird, als wovon sie auch den Nahmen hat.

Ros-Castanie, siehe Castanie.

Ros-Egel, siehe Blut-Egel.

Ros-Zub oder **Ros-Zuf,** siehe Zuf-lattrich.

Ros-Käfer, siehe Käfer.

Ros-Kamm, **Ros-Tauscher,** heist einer, der Profession vom Ros-Handel macht, so eigentlich eine Vieh- und Land-Handelschaft oder Commercium ist, mithin auch sonderlich auf dem Lande, und von da auf Pferde- und

und Vieh-Märkten, item durch ganze Lieferungen nach Höfen, an Armeen und Regimenter, oder aber an einzelne Personen getrieben wird. Sie haben den letzten Nahmen vom Tauschen und Verkehren, als welches die älteste Art des Handels in Deutschland war. Wie denn auch diese Handlung eine der ersten und ältesten in Deutschland ist. Doch lassen sie sich heut zu Tage lieber Pferde- oder Ross-Händler, und zwar mit Recht, nennen, da ihr Handel meist durch Geld heut zu Tage geschieht. Sie müssen einen guten Verstand von Pferden haben, auch dergleichen sonderlich aus seinem Maul, Zähnen, Leffen, Zungen, Rinn, Nase, Augen, Stirne, Kopf, Ohren, Schopf, Mähne, Schweiff, Hals, Brust, Hüften, Kreuz, Bauch, Geschwore, Füssen, Hufen, Wirbeln u. wohl zu judiciren wissen. Die Betrübereyen der gemeinen Ross-Rämme, (welches man ehlichen Ross-Händlern hiernit nicht zu nahe schreiben will), dadurch sie allerhand Mängel und Fehler bey den Pferden verbergen wollen, sind ungesetzlich. Nur etliche davon anzuführen, so wissen sie ihnen die langen Ohren mit einem gewissen Eisen, darein sie die Ohren fassen, meisterlich zu beschneiden, und wieder sorgig zu machen. Wenn es Mangel am Gesichte hat, daß man sich besorget, es möchte mit der Zeit gar blind werden, so pflaen sie denselben mit Aderlassen, monatlichen Kernsteden, die Mäuse auswerfen, das Fett in den Höhlen über den Augen schneiden, auch mit Wassern, Kräutern und Salben die Felle einiger massen zu verreiben. Sie feilen den Pferden die zwölff vordern Zähne, daran man es derselben Alter erkennen kan, fürter, schlagen sich in dem Wasser gerne nieder legt, so reissen solche mit einem Meißlein wieder hohl, legen Schwefel oder Mandelkern in die Gräbelen, und halten ein glühendes Eisen darauf, so bekommen die Zähne den Kern wieder; aber an jungen Pferden nicht geschehen mag; wenn man aber mit scharffen Friemen, oder ob Feuer hinter ihm her wäre. Ja eben da einem spitzen Eisen darinnen grabt, so kan man solchen auch wieder heraus thun, welches oft an jungen Pferden nicht geschehen mag; wenn sie feilen auch die Haacken-Zähne spitzig, da man solches desto jünger scheine, allein man darf dieselbe nur inwendig begreifen; sind sie glatt und eben, so sind sie gefeilet worden. Denn die von Natur junge Haacken-Zähne sind inwendig nicht glatt, sondern haben Gruben oder eine Höhle, worben man diesen Unterschied wohl merken kan; ja etliche schlagen ihnen solche Haacken-Zähne gar aus, demit man das Alter nicht erkennen solle, welches die Francken thun. Die Gebrechen an denen Schenckeln wissen sie ihnen auf eine Zeit lang mit Salben und Brantwein hinweg zu treiben, daß man es, wenn das Pferd eine Zeit lang nicht gebraucht worden, und gute Wartung im Stalle genossen unmöglich wissen kan. Wenn es mit dem Spat oder Leist beschaffet ist, und es von dem Stall abgeheth, daß es mit dem Hinter-Füssen rücker, weit und greulich von einander gehet, so lassen sie es eine Weile zuvor reiten, damit es warm werde, und

man das Rücken an ihnen nicht gewahr werden möge. Hat es böse Hüfte, die viel Mühe haben, so feilen sie dieselben hinweg, und machen den Huf fein eben und glatt, beschmieren ihn auch mit Wachs, Wech oder Wagenschmiere. Die Vollhüftigen lassen sie auf Leder oder Fils beschlagen, beschneiden es fein glatt und sauber, daß man, wenn man ihnen schon den Fuß aufhebet, es dennoch nicht gar wohl merken kan. Daß man der schwachen Ribben des Schwanzes nicht gewahr werde, so schneiden sie ihm inwendig der Ribben, die Nerven oder Aern, so aus dem Rückrad bis dahin gehen, halb ab, daß die Ribbe lahm, und so steif und starr wird, daß sie keiner mit der Hand zu biegen vermag, oder sie schneiffen es fein auf, und der den Pössen nicht weiß, meynen, es geschehe des Wohlstandes wegen. Den langseitigen Pferden, oder die viel weiße Flecken auf dem Rücken haben, legen sie einen grossen langen Sattel auf, daß er den Rücken bedecke, damit man die Länge des Pferdes, oder die weißen Flecken nicht sehen möge. Hat ein Pferd einen schweren Arthem, so helfen sie ihm mit allerhand Kräutern und dienlichen Arzneyen, und schneiden ihm die Nasen-Löcher auf. Solche Klünste aber wahren nicht gar lange. Wenn es träge und faul, daß es nichts nach den Sporen fragt, so schärfen sie ihm die Seite mit einer Fliete auf, reiben gestossenened Benedisch Glas darein, und lassen es zubehlen, welches man abermahls erkennen kan, wenn man Achtung darauf giebt. Wenn man die üble Gewohnheit an sich hat, daß es sich in dem Wasser gerne nieder legt, so reissen sie es geschwinde durch, schreien, stoßen und schlagen tapffer zu; weil es nun schon oft mit Peitschen und Prügeln gezwungen worden, so gehet es durch das Wasser, als wenn man Feuer hinter ihm her wäre. Ja eben da durch, daß sie die faulen Pferde im Stalle oft an der Krippe, und zwar allemahl, wenn sie mit der Peitsche klatschen, brauhauen und peitschen, werden diese eudlich gewöhnet, wenn sich nur bey dem Lauff ihre Peitschen hören läffet, zu springen und so muthig zu thun, als wenn es das rascheste und längste, oder gefundeste und wohltaetigste muthigste Pferd wäre. Will es nicht laufen, sondern widersteht sich, lassen sie eiternes oder zwey mitlaufen, damit es diesen desto eher und williger nachfolge. Parirt es nicht gerne, so stellen sie einen, der dem Pferde wohl bekannt, und es mehr denn einmal mit dem Prügel zum Pariren gebracht, an die Seite oder vor hin, dieser aebet ihm, wenn es inne halten soll, ein Zeichen, dabey es erkennen kan, es müsse inne halten, oder nach der alten Weise entsetzlich gepöbelt werden. Denen Pferden mit dünnen Mänteln, die auch hartmäulicht sind, (gestalt gar selten einer von diesen beyden Fehlern vorhanden ist, da man nicht auch den andern antrifft) legen sie ein neues Mundstück

mit vielen Ringen an, und bestreichen solches zuvor mit Honig, Wohlgeruch und Sals, damit es daran arbeite, und mit Gewalt einen Schaum mache. Besser noch zu helfen brauchen sie ein eisernes Nasen-Band, so mit Leder überzogen, und aussehen soll, als ob es blosses Leder wäre. Damit auch das Pferd mehr als durch alle Gebiß und Kinn-Reiße gehalten werde, so nehmen sie ein Kettlein, machens oben in die Stangen, da man die Kinn-Haacken einmacht, und ziehens unten zwischen denen untern Leßzen und Zähnen herum. Dieses müssen die Puckeln so sehr bedecken, daß man wohl Achtung haben muß, wenn man diesen Handgriff merken will; wenn aber der, welcher es gekauft hat, sein neues Ross mit einem andern Mandstüch reitet, so gehet es ohne Aufhalten mit dem Mann durch. Und was dergleichen betrüglicher Kunst-Griffe mehr sind.

Ros-Kümmel, siehe Kümmel.

Rosmarin, ist ein Strauch, der eine rauhe Rinde, lange, schmale, dicke Blätter, und blaue Blümlein hat. Die Blätter des gemeinen Rosmarins sind oben dunkel-grün und unten weiß; des sogenannten vergolderten Rosmarins aber gelb-gestreift oder gefleckt. Der mit weißgeflechten oder versilberten Blättern, welcher aus Engelland kommt, ist sehr rar, und will bey uns nicht wohl dauern. Die ersten zwey Arten sind bey uns gemein, und wird insonderheit die erste in Spanien, Italien, Laugedoc und andern warmen Ländern wild wachsend gefunden. Seine Vermehrung betreffend, so wird selbiger zuweilen von Saamen erzelet, welcher aber nicht gar dauerhaft, und daher am besten zum Verbrauch dienet. Etliche nehmen Zweige ohngefehr eines Schuhes lang, spalten sie unten auf, stecken in den Spalt drey Haber-Körner, und machen mit einem Sek-Holz Locher eines Schuhes weit von einander in die Erde, welche mit ein wenig Lauben-Miß vermengset seyn muß, stecken die Rosmarin-Zweige über die Helffte hinein, füllen sie mit guter Erde zu, und machen einen Schirm darüber wider die Sonne, bis sie angefangen zu treiben; nach diesem begießet man sie Abends und Morgens, wenn es nicht regnet, so wachsen sie im Sommer ziemlich über sich; um Michaelis versetzet man sie in Geschirre, und behält sie so lange im Garten, bis es zu gefrieren anhebt, darnach bringet man sie in luftige Gemächer. Die beste Art, sie zu vermehren, ist folgende: Man richtet etliche Kästen oder Beete mit guter schwarzer Erde, die mit Küß-Miß wohl gedünget ist, zu, schneidet darauf im April bey wachsendem Monden, so viel Zweiglein als man bedarf ab, man schneidet auch die Gipfel ab, und zerknirchet unten das dicke Theil etwas, setzet sie also Spannen weit von einander, und verfähret damit auf vorgemeldte Raasse. Der Rosmarin liebet guten Grund und eine schattichte Stelle. Wenn man spüret, daß er verderben will, se-

he man ein Gefäßgen mit Wein darzu, in welches man ein roth-wollen Ende hencket, daß er davon beneket wird. Sonst wenn man ihn begießet, kan solches mit Wasser, so mit Wein gemischer, oder auch mit Fleisch-Wasser geschehen. Die Stöcke kan man im Frühling aus ihren Gefässen nehmen, und sie in gutes Land setzen: Mit Endigung des Herbstes aber muß man sie wieder in Gefässe verpflanzen, in welchen man sie den Winter über besetzen kan. Wo man der Rosmarin-Stöcke eine grosse Menge hat, kan man derselben wohl zwangig in einen Kasten setzen, ehe aber solches geschieht, muß man den Wurzeln die übrigen Fasern beschneiden. Mit ihrer Besetzung ist eben nicht allzu sehr zu eilen, weil sie wohl einige Kälte, ja auch gar einen kleinen Schnee verragen können. Wenn man sie gar zu zeitig eingesezt, so darff man sie alsdenn im Frühling nicht gar bald wieder heraus bringen, da man denn gegentheils, wenn sie etwas spät eingesezt werden, dieselben alsdenn desto eher heraus setzen mag. Wenn man sie in die Winter-Quartiere einsetzen will, soll die Erde trocken gehalten werden, so leiden sie desto weniger vom Froste. So soll man auch die obersten kleinen Aestlein davon abschneiden, sonst würden sie im Winter durch wachsen, und also die Krafft verlieren, daß sie im folgenden Sommer verderben müßten. Wenn man sie wieder aussetzt, soll man sie vor der Morgen-Sonne wohl bewahren. Die Blüß-Knospen müssen zeitig abgenommen werden, damit der Stoß dadurch nicht geschwächer werde. Wenn ein Rosmarin-Zweig auf einen Wachholder-Stamm gepfropfet worden, soll er den Winter austrecken können. Der Rosmarin dienet in der Küche als eine Würze an alteren Fleisch, und ausser dem wird er zu Kränken bey Lebendigen und Todten gebraucht. Er hat einen scharffen Würz-Geschmack, wärmet, trocknet, zertheilet und ziehet zusammen; Blätter und Blumen stärken das Haupt und Herz, sind gut wider kalte Haupt-Flüsse und Glieder-Kranckheiten, Schlag, Schwindel, Schlafsucht, Krampf, Lähmungen und Zittern der Glieder. In Nest-Zeiten mit Rosmarin geräuchert, reiniget die böse Luft. Rosmarin gepülvert, in die Wunden gestreuet, hält sie rein. Frisch zerstoßen und aufgelegt, tilget die blauen Näher, zertheilet das geronnene Geblüte, und zertheilet die kalten Geschwüre. Rosmarin-Wein stärcket die innerlichen Theile, wehret der Fäulnis und dem Gift, bilfft der Daunng und bekömmet den Milchsüchtigen wohl. Auch macht man einen guten Brantwein davon, wie folget: Nehmet drey Kannen gemeinen Brantwein, thut ein halb Pfund Rosmarin hinein, und destilliret es bis auf dritthalb Kanne, darunter lechet man anderthalb Pfund Zucker in einem halben Quartier Wasser, und giesset das endlich darunter, so wird es recht anenehm. Die Asche dienet wider die Mund-Fäule, rei-

niget die schwarzen und befestiget die wackelnden Zähne. Das daraus gebrannte Wasser zertheilet die kalten Flüsse, und hilfft wider die Lähmung; in die Augen geträuffelt, stärcket es das Gesicht. Mit Spiritu Vini abgezogen vertreibt es das Podagra, stärcket die Nieren, und erhält das Gesicht innerlich und äußerlich gebraucht. Der Spiritus diener wider die Lähmungen vom Schlag, worzu auch die Essenz gut ist. Die Conserve oder Rosmarin-Zucker dienet wider alle kalte Gebrechen des Haupts und Magens, vertreibt den Schwindel und bewahret für den Schlag. Das Del äußerlich aufgestrichen, dienet wider den Schwindel, Zittern und Lähme der Glieder; Innerlich gebraucht, treibt es den Schweiß, vertreibt den Schwindel und die Schlafsucht. Der Balsam ist wider Schwindel, Schnupfen und Schlag, böse Luft und Pest, wenn er in die Nasen-Löcher, auf die Schläfe und das Gesicht gestrichen wird. Der Rosmarin-Honig wird in die Clystiere wider das Bauch-Grimmen gebraucht. Das Salz mit reinem Del vermischt, einen halben Scrupel in Wein genommen, vertreibt den Schwindel; täglich zwey oder drey malerliche Lage nach einander genommen, führet die Wasserflucht aus. Rosmarin-Blüthen in eine Phiole gethan, und vierzig Tage in Pferde-Nist gegraben, giebt ein kostliches Del. Von den Spizen der Rosmarin-Zweige und der Würthe wird das bekannte Ungarische Wasser, oder Eau de la Reine de Hongrie abgezogen.

Ros-Mist, siehe Mist.

Ros-Mühle, siehe Mühle.

Ros-Münze, siehe Münze.

Ros folis, heisset vornehmlich das schöne Kraut, auf Deutsch Sonnen-Thau, welches runde und länglichte Blätter in Gestalt einer Sonne zusammen gesetzt hat, und an Sonnen-reichen, sandigen und wässerigen Orten unter Rosos auf den Wiesen wächst, dahero ie heißer die Sonne scheint, ie mehr dieses Kraut sich befeuchtet, und viele Tropfflein in der größten Hitze an sich hängen hat. Man findet auch dieses Kraut hin und wieder in Deutschland, und wird daraus ein kräftiges Lebens-Wasser abgezogen, welches die Tugend hat, daß es für die Engbrüstigkeit, Stein, Pest und schwere Noth, äußerlich aber vor das Zahnweh und Unsinigkeit hilfft. Heut zu Tage hergegen wird ein ieder köstlicher, von Zimmet, Citronen, Pomeranzen, Marisch-Kernen, und anderen kräftigen Dingen abgezogen und mit Zucker und Ambra angemacht Brantwein oder Aquavit also genennet, dergleichen hin und wieder in Apotheken zubereitet, insonderheit aber häufig von denen Italiänern und Savoyarden geführt wird, als welche ihr Turiner Rosfolis für das beste unter dergleichen liquoribus ausgeben. Es wird aber solches also gemacht: Man nimmet Zimmet-Del, Naalein-Del und Rosen-Holz-Del, jedes einen hal-

ben Scrupel, Ambra, Bisam, jedes drey Gran, Rosen-Wasser, Brantwein und Zucker, jedes ein Pfund. Dieses vermischet man nach der Kunst, und filtrirt es zum Gebrauch. Einen andern guten Ros folis zu machen, nehme man Zimmet ein Loth, Würz-Nelken und Anis, jedes ein Oventlein, zerschneide es und binde es zusammen in ein sauberes Tüchlein, nehme sodann ein Pfund Zucker, giesse ein Kessel frisch Brunnen- oder Rosen-Wasser und ein Maas Wein-Hefen-Brantwein darauf, lasse es wohl vermacht über Nacht stehen, nachgehends durch ein Löss-Papier gehen, und verwahre es nachgehends in Bouteillen. Man kan auch das Gewürz in Brantwein weichen, hernach den Zucker mit dem Wasser über einem glühenden Kohl-Feuer zergehen lassen, mit dem Brantwein vermischen, es alledenn filtriren und zum Gebrauch verwahren. Dieser Ros folis erwärmet und stärcket den Magen. Zum Pomeranzen-Ros folis nimmet man fünf und zwanzig süsse Pomeranzen, löset die Schalen davon, schneidet sie länglich und sauber aus, doch nicht gar zu sehr, giesset ein Maas des besten Wein-Hefen-Brantweins dazu, läset es acht Tage wohl vermacht stehen, destilliret es hernach in einem gläsernen Brenn-Zeuge; ingleichen weil die Saalen im Brantwein weichen, löset man das süßeste von den Pomeranzen fein sauber ab, und thut die Kerne und Häutlein davon, und prest es durch ein Tuch gar wohl aus. Siedet alledenn ein Pfund Zucker, darauf ein Kessel frisch Brunnen-Wasser gegossen gewesen, bis er sich wie ein Raden spinnet, giesset den ausgedruckten Pomeranzen-Safft hinein, siedet es wieder, bis sich spinnet, hebet diesen Safft auf, bis der Brantwein von den Pomeranzen abgezogen, vermischet es sodenn behörig unter einander, und füllet es auf Bouteillen.

Ros-Pappel, siehe Pestilenz-Kraut.

Ros-Poley, ist ein Kraut, das bald aussiehet wie Andorn. Er treibet einen Haufen Stengel auf ein paar Schuh hoch, die sind dick und viereckigt, knotigt und rauh, als wie Sammet, weiß und inwendig voller Kern. Die Blätter stehen gegen einander über an den Knoten der Stengel, sehen wie die an dem Andorn, sind aber länger, weißer und rauher, am Rande zaektigt, und haben einen lieblichen Geruch. Die Blüthen stehen um den Stengel rund herum, wie eine Achse; zwischen den Blättern auf den Spizen sind sie rauh und Purpur-farbig, bisweilen auch weiß. Eine jede nehet wie ein Korblein, das oben in zwey Leffen zerfallen ist. Wenn die Blüthe gefallen, folgen ihr vier Saamen-Körner, die ziemlich rund und schwarzlicht sind, und in einer Hülse stecken, welche der Blumen-Kelch genessen. Die Wurzel ist hart und holzig, zäferig und gelb. Das ganze Gewächs giebt einen starken Geruch von sich; wächst an bereyten rauhen und wilden Orten blühet im Sommer und führet viel Salz und

Fräfftiges Del bey sich, hat sonst eine starktreibende Krafft.

Rosß-Schwanz, siehe Kannen-Kraut.

Rosß-Tauscher, siehe Rosß-Kamm.

Rost, ist eine angehende Verderbniß des Eisens, so dasselbe nach und nach zerfrißt, und eine äußerliche Feuchtigkeit zur Ursache hat. Eisen, würdlich Gewehr für dem Rost zu bewahren, wird es gemeinlich mit Baum-Del eingeschmieret: Weil aber dieses noch etwas wässeriges an sich hat, und die verlangte Wirkung nicht allezeit thut, kan es verbessert werden, wenn man zerlassen Bley etliche mal darinnen abkühlet, hernach ein Etliche Bley darinnen liegen läßt, und es also brauchet. Oder man nehme Baum-Del, reibe es in einem blenernen Mörtel, bis es warm werde, thue dazu Bleyweiß, und reibe es so lange, bis es davon schwarz werde, mache es mit Klauen- oder Hünner-Fert zu einer Salbe, und schmiere das Gewehr damit. Mit ungesalzenerm Speck von einem Mutter-Schweine das Eisen alle Monate eingeschmieret, bewahret es für allem Rost. Oder man reibe Bley-Grätte in klarem Baum-Dele auf einem Steine zum zartesten, thut selbige in eine dünne durchscheinende Linden-hölzerne Nüchse, hängt sie an die Sonne, oder sonst an die Wärme so lange, bis ein reines und süßes Del durchdringet, welches man in ein untergeschloßtes Gefäße auffangen, und damit alle Stahl- und Eisen-Arbeit vor dem Rost bewahren kan. Die gezogenen Röhre können, wenn sie in langer Zeit nicht gebraucht werden sollen, mit reinem, sonderlich Hammel-Insekt voll gegossen werden. Rost aus dem Eisen zu bringen, nimmt weißer Kieselsteine vier Wund, Weinstein und Alaun jedes zwey Loth, stoß alles zu seinem Pulver, bestreiche das Eisen mit Baum-Dele, und reibe es mit obigem Pulver. Oder nimmt Ziegel-Mehl vier Loth, Tripel zwey Loth, Stahl-Feile ein Loth, mische und reibe es wohl durch einander, und scheure das Eisen damit. Weinstein-Dele nimmt den Rost alsobald weg, und giebt dem Eisen einen schönen Glanz.

Rost, ist auch ein viereckigtes eisernes Gatter auf vier Füßen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, worauf man Lerchen, Viellinge, Lanams-Körffgen, Würste, Brot, Semmel und andere Sachen zu braten oder zu rösten, das ist braun über dem Kohlfeuer anlauffen zu lassen pfleget.

Rost, heißet ein Heerd in einem Darr-Brau- oder andern Ofen, welcher unten hohl, oben aber dergestalt mit schmalen Oeffnungen oder eisernen Gittern versehen, daß dadurch die aus den Kohlen gebrannte Asche hinunter fallen könne, und die an noch glühende Kohlen nicht ersticket, sondern vielmehr durch die mittelst gedachter Nüchse von unten hinauf wehende Luft immer angeblasen und im Feuer erhalten mögen. Es wird aber auch ein von Eisen gemachtes Gefäße, worauf man das Holz in denen Stuben-Ofen fein rathsam leget, so genennet.

Rost, wird bey dem Bau-Ofen auch der hölzerne Grund genennet, den man aus verschiedenen kreuzweis geschrenkten in einander verbundenen, und mit guten hölzernen Nageln befestigten Schwellen zu zimmern pfleget, und entweder bey leimichten Grunde nur so bloß auf dergleichen Boden, jedoch Waag-recht leget, oder bey sumppf-morastigen lockern Grunde auf die in gewisser Weite eingestossene Grund-Pfähle zasset, und ebenfalls also verwahret, daß man gesichert, es werde die darauf zu liegen kommende Last fest und dauerhaft sich gründen können. Wie die Pfähle zu einem Rost zu schlagen, wie dieser auf ein und den andern Fall einzurichten, davon kan Leopold in seinem Theatro Hydrotechnicarum S. 222 & seqq. nachgelesen werden.

Roth-Auge, ist ein Fluß-Fisch, so unter die Weißfische gezehlet wird, und der Wäse in allem gleich kommt, außer daß sie nicht so Silberweiß ist, sondern durch die Schuppen eine merkliche Rothe spielet.

Roth-Hirde, siehe Biecte.

Roth-Buche oder Trage-Buche, siehe Buchbaum.

Roth-Drossel, siehe Drossel.

Rothe Brühre, heißt in der Küche eine Brühre, so von brauner Butter mit Wein-Eßig und geschnittener Veterislie gemacht wird. Ist eine gute Brühre über Fische zu gießen.

Rothe Eiche, siehe Eiche.

Rother Balorian, siehe Balorian.

Rother Korn-Mahn, siehe Klapper-Korn.

Rothe Rüben, oder auch Weiß-Rüben, und um Basel herum Röhnen genant, sind ein bekanntes Garten-Gewächs, dessen Wurzel groß, stark und Blut-roth ist, wiewohl es auch eine Gattung giebt, so man für das Weizen hält, die ganz bleich-roth aussiehet. Sie erfordern ein gutes tief-umgegrabenes Garten-Erdreich, darcin macht man im Frühling einer queren Hand von einander Löchlein, und steckt den Saamen hinein. Sie werden, wenn das Kraut etwa sechs oder acht Blätter hat, versehen, wo aber solches nicht geschiehet, werden sie mehrentheils zweyzipflig. Man läßt um die Wurzel oberher die Erden ein wenig aussachohlt, daß die Feuchtigkeit desto besser sich einziehen möge; was zum Saamen, woru man die schönsten und rothesten behält, im Frühling ansaezet wird, muß man an Stäbe anbinden, damit, wenn sie anfangen aufzuschießen, der Wind den Saamen mit der starken hin und wieder wallenden Benegung nicht anschlage; im Herbst werden sie in die Keller gebracht, und im Sand dicht zusammen Reihenweise mit Sand untermenget, doch nicht ganz bedeckt, auch zum Gebrauch also der Ordnung nach, gescheibenweise geschnitten mit Wein oder Eßig und kleinen geschnittenen Meerrettig einge-

macht und zum Gebratenen aufgetragen. Man pfleget sie auch also einzumachen: Die röhren Rüben werden in einen saubern Topf gethan, und derselbe verdeckt in den Backstein, wenn man Brot backen will, gesteket, darinnen läßt man ihn stehen, bis das Brot gebacken ist, thut solchen nachmahls heraus, schaber die Haut von denen Rüben, schneidet hernach dieselben in Scheiben, nehmet darzu ein gut Theil Meerrettig-Wurzeln, klein würflich zerschnitten, Coriander-Saamen gleich so viel als des Meerrettigs ist, gesäuberten Anis-Saamen und frischen Kümmel, jedes halb so viel als des Coriander-Saamens, thut hernach die zerschnittenen rothen Rüben in einen Topf, streuet den Meerrettig mit dem obgemeldten Saamen durch einander vermischet dazwischen: wenn der Topf voll, gießet man guten Wein-Esig darüber, und beschweret sie, daß der Esig darüber gehen, so werden sie sich über ein Jahr halten. Die also einemachten rothen Rüben mächtig gebraucht, und zuweilen Abends davon gegessen, erweichen den Bauch, dienen wider den Husten, machen weit um die Brust, und erwecken Appetit zum Essen.

Nothher Wein, siehe Wein.

Nothher Widerthon, siehe Widerthon.

Nothfeder, ist ein kleiner Fisch, der sich in süßen Wassern aufzuhalten pfleget, eines halben Schubes lang, breit, und mit gelben und blauen Schuppen bedeckt ist. Sein Schwanz ist Rosen-roth, daher er auch von den Franzosen Rose oder Kohere genennet wird. Sein Kopf ist dick, die Augen groß, und sein Fleisch ist gut zu essen, schmecket aber etwas bitter. Siehe Plöze.

Noth-Fincke, wird an einigen Orten der Blut-Fincke oder Gimpel genennet. Siehe Blut-Fincke.

Nothfohre, ist ein den Forellen verwandter Fisch, von welchem man zweyerley Gattungen hat. Die große Noth-Fohre hat einen ziemlich langen Kopf und weites Maul, zweyfache Lufft-Löcher vor den Augen, wie die Salmen, die Kiembacken voller spitzigen Zähne, auch eine Reihe Zähne an dem Nachen, und sieben Zähne auf der Zunge, vierfache Fisch-Ohren, große und schwarze Aug-Aepffel mit einem Silber-farbenen Ring darum, und große Silber-farbene Ohren-Deckel, an welchen untenher gar ein wenig Gold-farbenes gespüret wird, ist sonst den Forellen gleich, nur daß sie einen etwas breiten Bauch, der ganz weiß, auf dem Rücken ziemlich breite, blau mit roth und grün vermengete Flock-Federn, und gar zarte, kleine und subtile Schuppen hat. Sie hat ein niedliches Fleisch, und wird häufiger im Lucerner- und Genfer-See gefangen. Die kleine Noth-Fohre, so auch Körtlein genennet wird, hat einen röhlichen Rücken und Schwanz, einen ganz weissen Bauch und in dem Maule schwarze Zähne. Sie werden in der Schweiz in verschiedenen Seen, die edelsten und köstlichsten aber in

dem Jucer-See mit Leg-Angeln, daran Regen-Würme gesteket, gefangen.

Noth-Fuchs oder Birk-Fuchs, siehe Fuchs.

Noth-Fuchs, siehe Pferd.

Nothfchle, Nothfchliggen, ist ein kleiner Vogel, welcher am Kopf, Rücken und Schwanz etwas bräunlicher als Aischen-Farbe, unten am Leibe von der Kehle an, bis fast die ganze Brust hinab, roth (als wovon es auch den Rahmen hat), jedoch nicht hoch-roth ist, sondern ein rothes Band ansieheth, das die Sonne ausgezogen hat; es neiget sich solches Nothfchle in etwas auf die gelbe Farbe, und ist nicht einmal so roth als ein Gimpel, dessen rothe Farbe doch auch dem Nothfchle nicht gleichet, welches ein Stieglitz am Kopfe hat, denn schöner roth, als der Kopf des Stieglitzes, und die Backen des Hasan-Habnes sind, wird man in Deutschland wohl an keinem Vogel finden. Weiter unten am Bauch, wo das Nothfchle aufhöret, ist es weiß; der Schnabel ist weiß und die Füße gleichfalls. Männlein und Weiblein sind von einander nicht wohl zu unterscheiden, es gehen sich aber die Männlein bald mit ihrem Gesang zu erkennen. Die Größe des Nothfchliggens ist ohngefähr wie eine Blauschnecke, ob der Vogel gleich ganz anders gestaltet ist: Denn das Nothfchliagen ist sehr hochbeinig, an der Brust aber ist es breit, und sein Schnäbellein ist sehr dünne. Im Martio und zwar zu Ende dieses Monats ist das Nothfchliagen in allen Hecken zu finden, und alsdenn mit Mehl-Würmen, vermittelst eines Meissenschlags gar leicht zu fangen. Gegen Ende des Aprils aber begiebt es sich schon tieff in die Wälder hinein zur Brut, allwo es anders nicht, als bey seinen Jungen, deren es meistens viere hat, zu fangen ist; so bald aber diese abfliegen, sind sie ebenfalls vermittelst eines Meissenschlags, sonderlich wenn sie zuweilen in kleinen Hölzern oder Wäldlein brüten, leicht zu haben. Nach Jacobi, wenn man ein Nothfchliagen es sey ein junges oder ein altes, zu haben verlangt, ist es am besten, man nehme den Fang mit der Eule vor, davon bey dem Häber gedacht worden, und sind bey selbigem Fang die Nothfchliagen allezeit die letzten, die da kommen, denn sie fliegen erst herzu, wenn es ganz dunkel wird, auch weil sie ganz niefer um die Hütte herum schiessen, aus Furchen über die Eule, ist nöthig, daß man ihnen die Leim-Spindeln ganz neben der Hütte auf kleine Stengel stecke, so wird man deren genug fangen. Ohngefähr um Michaelis schreitet die Nothfchliagen zu ihrem Herbst-Strich, und sind zu solcher Zeit wiederum an allen Orten zu bekommen, und zwar am meisten in denen Gescheiden und Spränckeln, als worinne es sich als ein tummes Vögelein leicht fanger; bald darauf aber wird es sehr feltfam, und den ganzen Winter siehet man deren wenige, nächst denen Bächen und in Gebü-

Gebüschten. Seine Nahrung bestehet in Fliegen, Bienen und allerley kleinen Ungeziefer, auch Holländer- und andern dergleichen Bienen. Man schließt es nicht gerne im Vogelbauer ein, weil es nicht gar lange, ja kaum etliche Tage darinnen zu leben pfleget, sondern man läßt es lieber frey in der Stube herumfliegen und hüpfen, wo es sich mit Fliegen-Fanzen, Brot-Brosamlein, gedruckten Hantl und dergleichen ernähret. Es singet aber nicht so wohl als eine Nachtigall, jedoch ist sein Gesang an sich selbst nicht unangenehm, und, wenn man es neben einer Nachtigall im Gemach hat, lernet es derselben viel nachmachen, und pfleget sich dadurch ihr Gesang um ein merkliches zu verbessern.

Rothlauff oder St. Antonius-Feuer, ist ein Uebel, welches gemeinlich diejenigen Pferde zu bekommen pflegen, welche schwere Lasten auf den Rücken tragen müssen, denn es schneiset ihnen große Beulen an den Schenkeln an, welche hart wie Steine sind, voller Eiter stecken, und darneben viele kleine Bläslein oder Blattern um sich stehen haben. Derselbe soll man mit einem Instrument öffnen, den Saft von einem sauren Granat-Äpfel darein streichen, und oben Gersten-Mehl mit Granatensafft darauf schmieren, hernach aber, wenn es drey Tage also gebraucht worden, solches hernach thun, und drey Loth gekostener Cypressen-Nußlein, acht Loth Gersten-Mehl, und Eßig, so viel genug ist, daß es die Dicke eines Brechs bekomme, unter einander mischen und aufkochen, dabey auch dem Pferde Hepar Antimonii ein Quentlein unter dem Futter die Woche zweymahl zu fressen geben. Oder nimme Holländer-Larwerg, und schlag es über, hernach öffne die Beulen, und heile sie mit dem Unguento Aegyptiaco zu. Man kan auch Wapfel-Kraut, Wursel und Saamen mit Gersten-Mehl unter einander gestossen, darauf legen. Der Schaden aber darff mit keinem Wasser genehet werden.

Rothscheer, ist eine Art des Stockfisches, so man in Mittel-Klein- und Zart-Fisch abtheilet, er kommt aus Norwegen und Island. Siehe Tabliou.

Roth-Schimmel, siehe Pferd.

Roth-Schlegel, siehe Blut-Fincke.

Rothschwänklein, Röhling, ist ein kleiner Vogel, welcher von der rethen Farbe seines Schwanzes den Nahmen hat, und an Größe dem Rothkehligen gleich kommt, außer daß es ein wenig länger seyn mögte als das Rothkehligen. Insgemein zehlet man deren zweyerley, den Garten-Röhling oder das Garten-Rothschwänklein, und den Stadt-Röhling oder das Stadt-Rothschwänklein. Jenes, welches in hohlen Bäumen brüet, ist auf dem Kopff weiß; die übrige Farbe, so wohl an dem Rücken als an den Flügeln, ist lichtbraun, fast wie bey einer Nachtigall, so doch etwas mehr auf blaulicht sich zuneiget; die Kehle ist schwarz, und die Brust roth, aber mehr gelb-roth, als die Brust des Rothkehligen, und wie dieses nur oben an der Brust roth ist, also

geht hingegen die Röhre des Rothschwänkleins zu beyden Seiten etwas weiter hinunter; unten, wo der Schwanz anfängt, ist es ein wenig dunkel-weiß; der Schwanz selbst ist, wie schon gemeldet worden, Ziegel-roth, und das Schnäbelein schwarz. Die Eide oder das Weiblein ist von dem Männlein gar leicht zu erkennen, weil es von allen seinen Farben nicht eine einzige, als allein den Ziegel-rothen Schwanz hat, im übrigen ist es am obern und untern Leib licht-grau, und fast Aschen-Farbe. Dieses, das Stadt-Rothschwänklein, ist etwas größer, und nicht nur an dem ganzen Kopff schwarz, sondern solche Schwärze gehet auch an der Brust, (doch nicht so weit als die Röhre des andern) und an dem Rücken ziemlich weit hinunter. Die übrige Farbe so wohl am Rücken als am Bauch ist sehr dunkel-grau, und hat gar nichts so helles als das andere, der Schwanz aber ist roth, und das Schnäbelein von gleicher Gestalt. Das Weiblein ist so gar an der Farbe dem Garten-Rothschwänklein-Weiblein gleich, das schwer zu unterscheiden, zu welcher Art es gehöre: es sey denn, daß man von beyden eines in der Hand habe, und sie gegen einander halte, so siehet man wohl, daß dieses schwärzlicher ist. Das Stadt-Rothschwänklein nistet in Städten und großen Schlössern, in Häusern, und setzet sein Nest auf eine Thüre oder auf einen Balcken hin, allwo es, ob selbiges gleich nirgends angeheffet, dennoch fest stehen liebet. Das weißkopfigte oder Garten-Rothschwänklein aber brüet zwar nicht anders als auf hohen Bäumen, hat aber nur darun der hohen Bäume nöthig, weil auf jungen Bäumen kein Loch zu finden ist, wenn es aber ein Loch findet, gilt es ihm gleich, ob selbiges weit oben am Baum, oder weit unten ist, und wenn große Bäume nahe bey Mauern stehen, machet selbiges auch sein Nest in die Mauer-Löcher oder unter die Dächer. Sie bringen mehrentheils vier bis fünf Junge aus. Das in Städten wohnende nähret sich mehr mit Fliegen und Mücken, als mit Würmen, und nimmet, was es frisset, so wohl als das andere, so auf den Bäumen Würme suchet, mit Verschlucken zu sich. Es läset sich selten auf der Erde antreffen, sondern suchet seine Speise, wenn es nicht denen Insecken zu Gefallen ebenfalls Würme von denen Bäumen holet, nur auf denen Dächern, allwo es auch vermuthlich von denen moosigten Ziegeln etwas zernisset. Das Garten-Rothschwänklein aber suchet seine Nahrung gar öftters bey den Außenthalt der Nachtigallen. Von beyden bleibet keines das ganze Jahr durch bey uns. Das schwarz-brückige oder Stadt-Rothschwänklein läset sich so bald den mitten im Nerssen auf denen Dächern hören, und gehet um Michaelis hinweg; das Garten-Rothschwänklein aber kommet erst mitten im April, wenig Tage vor der Nachtigall, und dieses übertrifft an Lieblichkeit des Gefanges das erstere sehr weit, verläset uns aber

aber zugleich mit der Nachtigall. Beide können anders nicht, als mit Mehl-Würmern vermittelst Leim-Spindeln oder Meisen-Schlägen gefangen werden, die man vor das erste auf denen Dächern, vor das andere aber auf denen Bäumen aufrichtet, wiewohl diese Vögel, wie lieblich sie singen, deswegen nicht groß zu achten, weil die Nachtigall sie am Gefang weit übertrifft, und doch kaum so zärtlich will gehalten seyn, wie diese.

Koth-Specht, siehe Specht.

Kothstein, siehe Kothel.

Koth-Vogel, siehe Nachtigall.

Koth-Wildpret, siehe Wildpret.

Kog, ist eine Pferde-Krankheit von zweyerley Gattung. Der weisse, sonst Stein-Kog genannt, ist im Anfang, und wenn er nicht veraltet, wohl zu curiren, der andere aber, so gelblich und mit Blut vermischt, samt einem üblen Gestank, ist incurabel. Die Kennzeichen dieser Krankheit sind folgende: 1) Wenn das Kog warm geritten worden, und man ihm die Burgel zühlt, so thut es als wenn es ersticken wolte. 2) Die aus der Nasen in das Wasser gefallene Materie sinket zu Boden. 3) Die Materie fließet ohne alles Aufhören. 4) Lassen solche Pferde bisweilen faule Feuchtigkeiten zu dem Maule heraus fallen. 5) Geben sie das Wasser, so sie allererst gefressen haben, mit einer großen Menge Unflat wieder von sich, entweder aus dem Rachen, oder durch die Nasen-Löcher. 6) Lassen den Kopf und die Ohren hängen. 7) Haben einen schweren Athem. 8) Schlagen das Futter aus, wie auch das Trinken. 9) Husten und ziehen die Weichen heftig ein. 10) Haben kalte Nasen-Löcher. 11) Werden mager und faul. 12) Lassen die Haare am Hals leichtlich auszufallen, und geben 13) einen aroffen Gestank aus dem Rachen und aus der Nasen von sich. Der Stein-Kog (denn von diesem ist hier allein die Rede, weil der andere nicht zu curiren) entsteht von dreyen Stücken, erstlich von dem Hirn, vors andere von einer lange verhaltenen Kehlsucht, und drittens kan es auch ein Pferd durch das Ausstecken bekommen. Der von dem Hirn entspringet aus einem Überfluß der Feuchtigkeit in dem Gehirne, so eine Fäulniß verursacht, und dieser ist auch weiß und eine kalte Materie; so aber die gelbe mit solcher Feuchtigkeit vermischt, wird es noch ärger, und ist nicht mehr zu curiren. Von der Kehlsucht aber kommt er auch bisweilen her, wenn sie veraltet, und in einen gant kalten Haupt-Fluß sich verändert hat. Einen solchen Pferd soll man eine Hals-Wer springen doch nicht viel Blut heraus lassen, des andern Tages aber Nörren ein Quint, Hohlwurk, Enskian, jedes zwey Quint, Lorbeer und Helfensien jedes ein Loth, Jalappe, Soldanella jedes ein halb Loth, Lerchen-Schwamm ein Loth, Honig sechs Loth, und Wein ein halbes Maß nebeneinander mischen, und dem Pferd vier Tage nach einander allemal diese Dohn frühe eingeben. Oder nimm Fenchel zwey Loth, Süßholz vier Loth, Brand-Kartoff oder Hus-

Kartoff drei Hände voll, Honig zwölf Loth, Wein oder Wasser drei Maß, las es wohl siedend, und geuß es laulich dem Pferd auf zweymal ein. Hernach purgire das Pferd mit folgender Purgation: Nimm Schwertel-Wurz zwey Loth, Stochas-Kraut, Fip, Wein-Rauten jedes zwey Hände voll, Colebinten-Marck, Jalappa jedes zwey Quint, Lerchen-Schwamm, ein Loth, Turbit zwey Quint, Wein anderthalb Maß, kochs wohl unter einander, und geuß denn die Brühe dem Pferd auf einmal ein. Wenn einem Pferde von Zwang der Kälte der Schleim und Kog aus der Nase ließe, welche der warme Brodem zu erreagen pfleger, so nehmet ein leinen Tuch, befeuchet es mit Venedischer Seifen, bindet es an einen tauglichen Stecken, und stopfet denselben dem Pferde, so weit ihr kömnet, in die Nasen-Löcher, drehet ihn um, und also thut es einmal oder zwey; alsdenn wird das Pferd brausen, und die böse kalte Feuchtigkeit auswerfen. Wenn aber sonst ein Pferd die Unreinigkeit von Hirn und Kopf herab kommt, so habet ihm den Kopf mit warmen Wein, darein Butter und Baum-Oel gerührt, und schlaget ihm ein Kentuch, so in den warmen Wein geneket, über den Rücken, decket es warm zu; nehmet alsdenn Wein, Weisen, Liebstöckel und Saiben, laßet es mit einander in einem Kessel wohl siedend; machet dem Pferde unterhalb der Augen einen Sack um den Kopf, der unten auch offen ist, und setet denn den Kessel mit dem gesottenen Weisen, Saiben und den andern Kräutern warm unter den Sack, rühret es mit einem Stecken um, daß ihm der Dampf wohl in die Nasen und Maul gehe, so lange bis es kalt wird; darnach nehmet alsbald eine Hand voll Baumwolle, die verbrennet nach einander unter dem Sack vor des Pferdes Kopf, damit ihm der Rauch abermal in die Nasen-Löcher gehe, das thut drei Tage Abends und Morgens nach einander, so wird das Pferd schwicken, daß der Gäßt auf ihm lieget; dieses Räuchern muß man an einem warmen Ort vornehmen, daß keine Luft zum Pferde kommen kan, solches alsdenn wieder mit einer warmer Decke zudecken, es an einen warmen Ort stellen, und wohl warten. Etliche nehmen ein Quartierlein Milch, wie sie gemolcken, zwey Quintlein Eysen- oder Sadebaum, lassen es kochen, hernach laulich werden, und giesen es dem Pferde in die Nasen-Löcher ein, das thun sie etlichemal, und soll es gewiß helfen. Wenn es dem Gaul gar dick aus der Nasen läuft, so nehmet ein Viertel-Pfund Baum-Oel, ein bis anderthalb Loth reines Quedsilber, siedet es gar wohl in einer Pfanne, laßet es darnach wieder kalt werden, und gießet es dem Kog wieder in die Nasen-Löcher, haltet dieselben ein wenig zu, so wird es gesund werden: Oder Aschen-Schwefel, Hünner-Riß geülvert in Baum-Oel und Wein, und etwas Quedsilber darein zerödet, oder fein herum gerühret, und warm in die Nasen-Löcher eingegossen. Oder Enskian vier Loth, Meißerwurk, Foenium Graecum, Hasel-Wurz, jedes ein Loth, Lorbeer, Calmus, Birnbäum-Rißel, Zitwer, jedes ein halb Loth,

Durch

durch einander zu Pulver gestossen, dem Pferde Morgens und Abends unter dem Futter eingegeben. Oder nehmet einen Ameis-Haufen in einen Sack, waschet solche in drey Wassern, und gießet denn die Wasser zusammen, zerknirschet hierauf die Ameisen wohl im Sack, und tauchet den Sack ins Wasser, darauf bindet dem Pferde den Kopf in den Sack, und lasset es also stehen, bis es gar wohl schwitze; denn binder den Sack auf, und streichet ihm den Schweiß ab; und wenn es endlich erkaltet, so gießet ihm solches Wasser auch ins Maul, so wird es wieder gesund. Die Wart- und Pflegung dieser Pferde anbelangend, soll man solche alsobald von andern Pferden absondern, und allein in einem mittelmäßig warmen Ort stellen, denn sie einen ganzen Stall voll und noch mehr anstecken können, und weil die Ursache dieses Übels an sich selbst eine kalte Materie ist, welche sich in der Hirtenschale versamlet, also soll man solchen Pferden erwärmende und zerrheilende Speisen und Getränke geben. Das Futter soll geschrotene Gerste, Weizen, Kichern und Kleien seyn: man kan ihnen auch grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Salbey, Wegwarten oder Sonnenwübel mit untermengen, und sie von kaltem Wasser enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkaltet werde, und erkamelde Kräuter ihre Wirkung desto besser haben und purgiren mögen. Ihr täglicher Branck soll seyn, Tausendgülden-Kraut drey Hände voll, Knoblauch, Ingber jedes sechs Loth, Kreßsen-Samen vier Loth, Calmus acht Loth, Süßholz ein Viertel-Pfund, Lerchen-Schwamm vier Loth, Turbitzwen Loth, Hollunder-Wurz vier Loth, Honig ein halb Nössel. Dieses alles soll man in einem Kessel voll Wasser fieden, und denen Pferden laulich zu trinken geben; denen selben aber, wenn sie freissen sollen, die Körbe auf den Boden binden, und sie zur Sommers-Zeit des Tages über auf die Weide laufen lassen, auch darbey mit aller harten Arbeit versehenen.

Kos, ist auch eine Krankheit der Schaafe. Solche zu vertreiben soll man gepülberte Allant- oder Ochsenzungen-Wurzeln mit gleich so viel Salz vermischet denen Schaaften zu lecken geben. Etliche nehmen einen Löffel voll Branterwein und guten Theriac, mischens durch einander, und gießens also den Schaaften ein. Weil dieses Übel ansteckend ist, soll man das francke Vieh von dem gesunden absondern, und dasselbe besonders weiden und kalten lassen; doch viele Schäfer lassen die mit dem Kos behaffteren Schaafe ohne einiges Bedencken mit unter denen gesunden auf die Weide gehen, dieweil sie davor halten, daß diese Krankheit ihnen zur Reinigung diene.

Kos-Kolbe, siehe Kaul-Hauptlein.

Rudel, ist ein Jäger-Wort, welches bey dem Wild, insonderheit aber bey den Hirschen und wilden Enten eben so viel heisset, als das Wort Heerde bey dem zahmen Vieh bedeutet. Also sagt ein Jäger: Ich habe eine Rudel Gauen gesehen, an statt daß ein anderer sagen würde:

Ich habe viel Gauen besammen gesehen; oder ich habe eine Heerde Gauen besammen gesehen.

Ruder, ist ein lauges Büchen-Holz, das weder ästig noch ritzig, welches an einem Ende, so in das Wasser reicher, platt, an dem andern aber, wo man es angreiffet, abgerundet, und um einen Nagel sich bewegen läset, um dadurch ein Fahrzeug oder Schiff in dem Wasser fortzuschieben. Es ist dieses nichts anders als ein Vectis heterodromus oder Hebel von der ersten Art, und giebt Furtenbach bey einer Galere der ganzen Länge acht und vierzig und ein halb Palmos, und zwar rechnet er drey und dreyßig Palmos vor das äussere Theil bis an den Nagel, vier und ein halb Palmos von dem Nagel bis an die Hand-Griffe, und eilf Palmos vor diese letzten selbst.

Ruff, Gelock, Befang, heisset bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Vogel-Häuslein (Bauer oder Käfig) eingesperrt, die vorbeystiegende Vogel anlocket.

Ruhr, ist die dritte und letzte Behackung des Weinberges, so um Laurentii geschieht, und nicht allezeit nöthig ist. Suche Weinberg.

Ruhr, siehe Ruhr-Vogel.

Ruhr, ist eine Pferde-Krankheit, so in einem unnatürlichen Bauch-Fluß besteht, und in die weiße und rothe Ruhr unterschieden wird. Die weiße Ruhr erkennet man daran, daß das Pferd alle verdaute Speisen dünn und wässerig von sich giebt, auch bisweilen einen gelblichten und stinckenden Schleim und Koth ausläßt. Sie kommet zum Theil von allzu scharffen Flüssen, welche von dem Haupt in den Magen fallen, oder von einem kalten Schleim, welcher die Falten des Magens glatt und schlüpferig machet, auch von verderbten Speisen, gestornem Gras, Hüner-Kinst, den die Hüner in die Krippen legen, Mäuse-Koth und dergleichen Linrath her. Item, wenn ein Kos viel Gerste gefressen, und alsbald viel kaltes Wasser in sich säufft, und in kalte Ställe gestallet wird. Oder wenn eine scharffe gesalzene Feuchtigkeit den Magen in grosser Menge und Ueberfluß zulaufft und überschüttet. Diesen Bauch-Fluß soll man anfangs nicht bald stillen, sondern demselben aufs wenigste drey Tage seinen Gang lassen, denn wo man solchen Stracks stillere, so kan das Pferd ein solch Accidens bekommen, daß es darüber des Todes seyn muß. Nachdem also das Kos den Fluß drey Tage gehabt hat, so brauche folgendes Clystier: Gersten-Schleim anderthalb Nössel, rothen Zucker ein halb Pfund, Reiß-Saft oder Schleim ein halb Nössel, warm Wasser ein Nössel, unter einander gemischt und appliciret. Oder, nimm Bräbe von einem gesottenen Hammels-Kopff ein Maas; Wasser, darinnen glühender Stahl abgeloschet worden, anderthalb Maas, Pappeln, Bingelkraut, Camillen, Wauer-Mauten jedes eine Hand voll, alles wohl unter einander gekocht, seige die Bräbe von den Kräutern ab, und nimm derselben zwey Maas

Baum-Del ein Viertel-Pfund, Camillen und gelb Liliën-Del jedes zwey Loth, Sals eine Hand voll unter einander zu einem Clystier gemischt und appliciret. Hierauf nim̄ des Pulvers von einem gedörren Hecht drey Loth, weissen Wein ein Nöffel, Pfeffer ein halb Loth, mische es unter einander, und gieß es dem Pferd auf einmal ein. Oder Vitrum Antimonii ein Quint, Wein ein halbes Maas, über Nacht stehen lassen, und des Morgens den Wein dem Pferd auf einmal eingegossen. Oder, nim̄ des Rhabarbari veri ein halb Loth, anderhalb Loth Rhaponticum, gelbe Mirabolanen ein halb Loth, Elichorien-Wasser anderhalb Nöffel, und lirirenden Rosen-Syrup sechs Loth; mische es wohl unter einander, und gieß dem Pferd auf einmal ein. Wenn der Leib durch Vergleichung Eingusß etliche mal geleidiget worden, so muß man alsdenn zu den siepfenden Mitteln greiffen; Nim̄ also präparirten Blut-Stein zwey Loth, gebrannt Eisenbein vier Loth, Drachen-Blut zwey Loth, Majir und Schlesiſche Siegel-Erde zwey Loth, Armenischen Bolus vier Loth, mache es zusammen zu einem Pulver, und gieß davon dem Pferd drey Loth in einem halben Maas Wein ein. Oder nim̄ des gemeinen Flohe-Krauts, so Flecken hat, Saft ein halb Nöffel, Hausnuz-Saft und Wein, auch jedes ein halb Nöffel, siebe es ein wenig unter einander, und gieß es dem Pferd auf einmal ein. Oder, nim̄ gedörte und gestossene Nespela oder Nispeln, Pfeffer ein Loth, Wein ein halb Maas, und mache einen Eingusß davon. So es eine allgemeine giftige Seuche wäre, so nim̄ präparirtes Hirsch-Horn, gedort Quitten-Pulver jedes zwey Loth, Theriac ein Quint, Diriam, Siegel-Erde und Armenischen Bolus jedes ein halb Loth, Wein anderhalb Nöffel, unter einander gemischt, und dem Pferd auf einmal eingegossen. Oder mische gebrannt Hirsch-Horn, Wegerich-Saamen, Schlesiſche Siegel-Erde, Sandel, Sumach, Gall-Äpfel, gedortte grüne Maul-Beere, gedortte grüne Schlehlen, jedes ein Loth unter einander, und gieß es dem Pferd in einem halben Maas Wegerich-Wasser auf einmal ein. Man kan ihm auch Roggen-Kleyn sechs Hände voll mit vier Loth Johannis-Brot vermischt, oder Erlen-Laub und haselne Mistel jedes drey Loth unter dem ordentlichen Futter zu freffen geben, und damit etliche Tage continuiren. Sieb ihm auch täglich zweymal ein Quint Beytrauch auf einer Schnitt Brot zu essen. Die

Rothe Ruhr ist ein Durchlauf mit grossen

Schmerzen, Grimmen und Reissen im Leib, da

erlich ein Schleim, welcher wie l. v. Ros an-

zusehen. hernach eine mit Blut vermischte

Feuchtigkeit, denn unter den gallichten und

wielfarbigten Excrementen kleine von den Där-

men abgegangene Käserlein und Häutlein, und

endlich gar Stücklein von zerfressenen und cor-

rumpirten Gedärme in dem Bauch-Flusß mit

weggeben. Sie entsetzet von scharffen Haupt-

flüssen, welche von dem Haupt in den Magen

kalten, und mit ihrer Schärffe noch mehr der-

gleichen Feuchtigkeiten von andern Orten, so wohl aus der verbrannten Cholera, als auch aus dem gefalsenen Phlegmate, herben ziehen, oder aus Verstopfung der Leber, Zerreiſung oder Durchnagung einer Blut-Ader und dergleichen. Diesem Uebel beeganet man mit solchen Clystieren, wie oben bey der weissen Ruhr angeführt worden: Denn auch in dieser der Fluß vor dem dritten Tag nicht zu stillen ist, kommt nun die Ruhr von der Cholera oder Hitze her, so gebe man dem Pferd folgenden Eingusß: Dürr Hasen-Blut, dürr Hirsch-Blut, dürr Hocks-Blut, Tormentill, Crocum Maris obstructivum, oder stopffenden Eisen-Saffran jedes ein halb Loth, Saft von Wegerich und gebrannt Wegerich-Wasser, jedes ein halb Nöffel, unter einander gemischt, und dem Pferd auf einmal eingegossen. Wenn die Gedärme schwarz, soll man folgende Stücke, nemlich, rothe Kicher-Brühe ein Maas, Honig-Wasser ein halbes Maas, Ziegen-Unschilt ein Pfund, nebst einer Hand voll Sals und fünf Eyer-Dottern nehmen, unter einander mischen, und als ein Clystier laulich appliciren. Man kan auch hierzu ein anderes Clystier folgendege- stalt machen: Linsen-Brühe, und Brühe von Sumach und Granat-Äpfeln jedes ein Maas, Armenischen Bolus zwey Loth, Drachen-Blut ein Loth, Baum-Del ein halbes Pfund, eine Hand voll Sals und zwölf Eyer-Dottern, unter emander gemischt und laulich applicirt. Nach dem Clystieren soll man zwey Loth Gall-Äpfel, eben so viel Sumach, acht Loth Esig, und anderhalb Nöffel dick rothen Wein unter einander mengen, sieben, und dem Pferd auf einmal eingieſen. Die laulichte Brühe von den mittelſten eichenen Rinden, und den Eiheln ein halb Maas, giebt auch einen guten Eingusß. Wenn aber die Ruhr von der Kälte entsprungnen, so gieß dem Pferd der Brühe von Castanien-Mehl und Bohnen-Mehl ein halb Maas auf einmal ein. Für die rothe Ruhr insgemein, nim̄ Gall-Äpfel und Chyres-Nüsse, von jedem zehen Stücke, Schalen von Granat-Äpfeln drey Loth, sie die diese Stücke zusammen in rothem Wein oder Esig, und gieß dem Pferd auf einmal ein halbes Maas davon ein. Oder nim̄ Saffran ein Quint, Nörren zwey Loth, der Blüten vom Gartheil vier Loth, Peterfilien-Saamen ein Loth, Wein-Kauten und roth Garben-Kraut jedes vier Loth, Tropyen, Bertram, Tormentill jedes zwey Loth, gebrannt Hirsch-Horn drey Loth, Zimmet-Rinden ein Loth, Siegel-Erde, Armenischen Bolus und Crocum Maris jedes zwey Loth, mische es unter einander zu einem Pulver, und gieß dem Rosß auf einmal vier Loth ein, in einem Nöffel Gersten-Brühe oder rothen Wein. Ein solches Pferd soll in einem mittelmäßig warmen, trockenem und von allen Winden beseynten Stall stehen, mit einer guten Stren versehen, und immerzu fein warm zuge- deckt seyn. Zum Futter soll man ihm Kleyn mit Honig-Wasser angefeuchtet, oder mit Hirsen-Mehl vermischt; item Erlen-Laub auf dem Futter dürr zerrieben, Granat-Äpfel,

Esiglein,

Schalen, dünne Hechts-Pulver, in gleichen die Blätter von Brombeer-Stauden, gebrannt Hirsch-Horn, Spels, Haber, geröstete Gerste mit Eßig besprenget, oder Gersten in Wegerich-Wasser genetzt, Gersten- oder Roggen-Spreuer mit Eßig genetzt, und mit ein wenig Semach vermischet, oder Linsen-Mehl geben, jedoch soll das Futter nicht überflüssig seyn. Der Trank soll Regen- oder Kließ-Wasser mit Gersten-Hirszen-Castanien- oder Reis-Mehl angemenget, oder auch Formentill oder Crocus Martis darunter gerühret seyn. Wider die

Ruhr des Rind-Viehes soll man geröstet Haber-Mehl und Alaun mit Eßig vermenget, demselben lautlich eingießen, oder auch die erstickern beyden Stücken ohne Eßig eingeben. Andere nehmen roth gebrannten Leimen aus dem Back-Ofen, zerstoßen ihn klein, lassen ihn in Kließ-Wasser aufkochen, und geben hernach dem Vieh zwey- oder drey-mal davon zu trincken. Oder machen Rind-Fleisch zu Pulver, thun gewürzte Witten dazu, und geben es dem kranken Stücke mit Wein-Eßig zu trincken. Gehet aber das Gebüt mit, als wovon sie sehr matt und kraftlos werden, so nehme man alsdenn Trauben-Körnlein, beize sie in rothem Wein; oder nehme Gall-Aepffel und alten Käse, zerlasse beides in groben dicken Wein, und gebe es dem Vieh, nachdem es vorher ein vier oder fünf Tage nicht getränkter worden, mit einander ein. Sollte aber jemand die Unkosten wegen des Weins scheuen, der lasse sie auf die Stirne brennen oder äßen.

Ruhren, heißt, wenn man den Brach-Acker mit dem Haacken die Quere überfähret, heißt aquariren. Siehe Pflügen und Rühren.

Ruhr-Haacken oder Haacken-Pflug, siehe Pflug.

Ruhr-Kraut, ist ein Kraut, welches an den Ufern wächst; es hat Blätter wie die Münze, und dünne Stengel, an deren Spitzen runde Gold-gelbe Blümlein, wie Camillen-Blumen kommen, die einen starken doch lieblichen Geruch haben, die zuletzt zu einer flüchtigen Wolle werden. Das Kraut hat eine besondere Kraft wider die rothe Ruhr, inn- und äußerlich gebraucht. Der Rauch davon vertreibt giftige Thiere, tödtet Wanzen und Flohe.

Ruhr-Kraut, ist ein anderes Gewächs, welches auch Schimmel-Kraut und Wiesen-Wolle genennet wird, weil es mit einer grauen Wolle überzogen ist. Es giebt dessen achterley Sortungen: Das erste hat eine holzigte zer-spaltene Wurzel, daraus viel weiße und wollichte Stengel kommen, fast eines Schubes hoch, mit kleinen weißen wollichten Blättern besetzt, welche weich und wie Sammet anzugreifen sind; oben an dem Stengel erscheinen runde und knöpfige gelbe Blumen, welche nach der Zeitlang davon fliegen. Das andere Geschlecht ist dem ersten mit seinen grauen und wollichten Stengeln und Blättern, wie auch mit der Wurzel gleich, allein daß es größer ist; trägt runde, knöpfige, bleich-gelbe und wöl-

ge Stammen, deren ein Theil mitten an den Gleichen und Knoten der Stengel herfür kommen, ein Theil aber an den Gipfeln der Stengel heraus wachsen. Die andern drey nachfolgende Geschlechter sind den vorigen fast gleich, allein daß eines größer ist denn das andere, ohne das große Ruhr-Kraut, dessen Blumen etwas geähret sind. Das sechste Geschlecht, Berg-Ruhr-Kraut genennet, ist auch ein zartes, graues und wolliges Kräutlein, kaum einer Hand hoch, hat eine kleine, dünne, zäferichte und kriechende Wurzel, so einen kleinen runden und rauhen Stengel treibet, an dessen Gipfeln etwan sechs oder sieben weiße und Wollen-reiche Blümlein sehen. Seine Blätter sind grau, weich und ein wenig rauh, so zum Theil wie die kleinen Zeitlosen auf der Erden herum liegen. Diesem sind die letzten zwey Geschlechter ganz und gar verwandt, nur daß das eine braunte, das andere aber rothe Blümlein trägt, welche letztern zuweilen Purpur-roth, Leibfarb gesprengt, auch roth und weiß, und ohne allen Geruch sind. Es hat zwar oft ein jedes Geschlecht seinen eigenen Ort, da es wächst, doch kommen sie gemeinlich auf rauhen sandigen Bergen und Hügeln hervor, und bringen im May, Junio und Julio ihre Blüten. Das Ruhr-Kraut mit rothem Wein oder Wasser abgesseten, und fleißig davon getrunken, ist ein kräftiges Mittel wider die rothe Ruhr. Der Saft aus den Blättern mit Wein und Milch als ein Gurgel-Wasser gebraucht, heilet die Bräune. Das Americanische Ruhr-Kraut, ist mit einer zarten weißen Wolle überzogen, wie das gemeine, aber an Größe, Blättern und Blumen merklich unterschieden, und wird in den Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten. Es treibt jährlich junge Stengel, und kan durch Zertheilung der Wurzel oder Zerreißung des Stocks leicht vermehret werden.

Ruhr-Lerche, siehe Ruhr-Vogel.

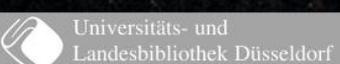
Ruhr-Rüffe, werden die rothen Lampertz-Rüffe genennet. Siehe Fasel-Ruß.

Ruhr-Vogel, heißet bey denen Vogel-Stellern ein Vogel, welcher auf dem Herde an ein langes hierzu bereitetes Holzlein dergehalt angefüllt oder angebunden wird, daß solches Holzlein durch einen langen in die Vogel-Hütte reichenden Faden von dem Vogel-Steller kan gezogen, und der Ruhr-Vogel auf und nieder zu fliegen bewegt werden. Mercket man, daß fremde Vogel angefliegen kommen, so ziehet man den Faden an, zugleich fliehet auch der Ruhr-Vogel etwas in die Höhe; wenn dieses die in der Luft befindliche Vogel sehen, bequemen sie sich bald zum Abflug, und eilen auf die hierzu bereitete Anfälle. Hieselbst kommen ihnen sozgleich die Vorläufer ins Gesicht, weswegen sie sich zu ihnen nahen, und bald hierauf in den Herd fallen. Es wird aber vorbejagter Vogel-Zeug eine Ruhr genennet, weil der Vogel mit dem Faden gerühret, und zum Flug ermahnet wird. Solches Rühr-

ren geschieht, wenn große Vögel verspüret werden, mit denen grossen, so aber kleine in der Nähe, mit denen kleinen Ruhr-Vögeln. Ist auch kein Herd leichtlich anzutreffen, zumalen zur Herbst-Zeit, auf welchem man dergleichen nicht finden sollte. Die Ruhr-Vögel zu blenden, wie solches einige in Gewohnheit haben, ist eine ganz unnötige Sache; denn ein Wild-Ganz, er sey so scheu als er immer seyn kan, wenn er zwey oder drey Tage bey den Vorläuffern siehet, bequemet sich, und fraget wenig darnach, ob er angebunden oder nicht, und läset das Flattern gar bald. Liber das kan er, da er blind, gar leichte Hungers sterben, indem er das Gefäß auf dem Herd ohnmöglich finden kan, wie etwan im Bauer oder Vogel-Hänslein, da er wegen seines gewissen Hin- und Herbruns das Fress- und Sauff-Geschire schon gewöhnet, welchen Sprung er aber auf dem freyen Herd nicht also haben kan. Die Ruhr-Lerchen werden nur an das lincke Bein angefleisset, und macht man selbige anzusüllen nicht viel Werens: doch muß man zu sehen, daß man bey Ziehung der Ruhr-Lerchen nicht gar zu schnell sey, auch selbige nicht allzu hart niederfallen lasse, widrigenfalls würde eine solche Ruhr-Lerche ihren Dienst wohl schwerlich über einen halben Tag verrichten können.

Rübe, ist ein bekanntes Feld- und Garten-Gewächse, wovon allein die Wurzel in der Küche zur Speise vor die Menschen, Kraut und Wurzel aber auch zum Futter vor das Rind- und Schweine-Vieh gebraucht wird. Der Farbe nach werden sie in weisse, rotthe und gelbe Rüben oder Möhren (Möhren-Rüben) eingetheilt. Der weissen sind wieder dreyerley Gattungen: Nämlich die langen, die runden und die Stroh- oder Streck-Rüben. Die langen Rüben, welche auch Fels- oder Stoppel-Rüben genennet werden, sind der Größe und Gestalt nach nicht einerley. Sie wollen alle ein leichtes sandiges, doch gutes Erdreich haben. Der Rüben-Acker wird gemeinlich in die Winter-Gersien- Stoppeln, oder auch in die Stücke, darauf man frühen Klachs geraufft, gemacht: oder, man pfleget auch wohl in dem Brach-Feld ein eigenes Stück daryn zu düngen, und den Mist um Winastien oder im Junio auszuführen, solchen bald zu breiten und unterzubringen, und also den gebrachten Acker bis gegen Jacobi hin liegen zu lassen, welcher sodenn, da es vennothen, gerühret, die Röhre auch alsobald mit den Egen überfahren und klein geeget, hierauf zur Saat geackert, und alsdenn der Rüben-Saamen, jedoch nicht allzu dicke eingesät wird. Weil sie bisweilen auf einer Stelle nicht gerathen, so pfleget man etwan acht Tage nach letztgemeltester Saat wiederum derselben auf einen andern Fleck Ackers von neuem zu säen; damit sie doch an einem Ort gerathen, wenn sie etwan an dem andern fehlschlagen solten. An etlichen Orten werden sie gleich nach Johannis gesät. Die im alten Monden gesäeten Rüben sollen in vierzehnen Tagen aufgehen, und die, so auf Kiliani oder Margarethen im letzten Viertel gesät

worden, weicher als andere kochen. Nach der Saat wird der Acker mit der Ege nach der Länge überfahren, und der Saamen untergeget, auch die Furchen ausgefahren, und wo es die sonderbare Nothdurft erfordert, die Wasser-Furchen gemacht. Das Unkraut muß man zu rechter Zeit ausäten, weil sie dadurch verhindert werden, daß sie nicht gehörig zunehmen können. Sie werden insgemein von Michaelis bis Galli im October reiff, und sodenn ausgegraben, eingeführet, das Kraut sauber abgeschnitten, und auf einem trockenen Boden für das Vieh bis in den Winter erhalten, die Rüben selbst aber fortiret, die grossen zur Speise, die mittelmäßigen, welche schön und ohne Mangel seyn, auch ihr Kraut noch haben müssen, zu Saß- oder Saam-Rüben und die kleinen zu welken Rüben abgefondert. Vom weissen Rüben-Saamen ist hier noch zu gedenken, daß man von denen, die ihn zum Verkauf herumtragen, gemeinlich sehr betrogen werde, und leicht Schlag-Saamen vor ihnen bekomt. Daher ein Haus-Wirt besser thut, wenn er seinen Rüben-Saamen selbst zeuget. Daryn liest man die schönsten und größten Rüben aus, schneidet zwar, jedoch nicht zu kurz, das Kräutrig ab, setz sie über Winter in die Erde, deckt sie mit Erbs-Stroh, oder schlägt sie, wo es viel Haasen giebt, in Sand im Keller, verwahrt sie vor der Fäulnis, und im Frühjahre best man sie wieder in andere Erde. Noch besser aber geschieht es im Herbst. Denn da schlagen sie im Früh-Jahre wieder aus, und tragen Saamen, der vor Johannis meistens reiff wird. Man nimmt ihn ab, verwahrt ihn, und säet ihn alsdenn mit dem Winter-Rüben-Saamen, etwan 14 Tage oder 3 Wochen vor Michaelis auf ein Beebet allein, und läst solchen den Winter über stehen. Im Frühjahre darauf bestimmet er die schönsten Blüten, davon man erst im Johannis den besten Rüben-Saamen erndten kan. Diesen säet man erst hernach zu Rüben. Er dauert 3 bis 4 Jahr. Nur muß man ihn an einem trockenen Ort verwahren. Damit man also immer bey Saamen bleibe, so muß man alle Jahr von gedachtem Saß-Rüben-Saamen ausäten. Was übrigens die grossen weissen Rüben vor eine nützliche Sache in der Haus-Wirtschaft seyn, davon können die Leipziger Sammlungen das XI St. n. 2 und 3 nachgesehen werden. Einst werden die zum Kochen bestimmte Rüben entweder in einem warmen Keller oder in tiefen Gruben mit Stroh und Erde zugedeckt, den Winter über gehalten, daß sie nicht erfrieren. Die kleinen Rüben aber werden insgemein auf warme Böden und über die Stuben ausgeschüttet, oder auch geschälet und ungeschälet angereifet und an die Luft gehängt, damit sie desto eher welken und trocken werden, und diese heißen sodenn welcke Rüben, welche in dem Winter zur Speise vor den Haus-Wirt und sein Gezinde nar wohl zu gebrauchen. Man pfleget sie auch Winters-Zeit vor die kalbenden Kühe und abgesetzten Kälber zu kochen, und denenselben mit unter dem Trinken zu geben. Die fris-



schen geben ein gutes Zugemüß, wenn sie aus Wasser mit Salz und etwas Lauch gahr gekocht, mit Butter oder Speck, oder Fleisch-Brühe abgemacht werden, oder man kocht sie öfters an Fleisch, sonderlich Schaaß- und Schopsen-Fleisch, auch an gewisse Fische. Von grossen Wirtschaften werden sie klein gehackt oder gestampft mit Salz einaemacht, und in Fässern wie das Sauer-Kraut das ganze Jahr durch aufbehalten, auch an einigen Orten, um der mit demselben einiaer massen haben den Gleichheit willen, Rüblein-Kraut genennet. Die Knollen- oder Wasser-Rüben sind wässerig und ungeschmack, und kommen daher nicht auf gute Tafeln; hingegen sind die kleinen Steck- oder Steck-Rüben, die mit dem Kraut den Rüben, mit der Wurzel aber den Rettrichen gleichen, desto beliebter, indem sie vor andern einen guten würkhaften Geschmack haben. Sie bekommen verschiedene Nahmen von denen Ländern und Orten, wo sie wachsen, als die Bayerischen vom Bayers-Land, darinnen sie stark gebauet werden; die Keimischen, von dem eine halbe Stunde von der Hoch-Fürstlichen Sächsischen Residenz-Stadt Merseburg gelegenen Dorffe Leine; die Märckischen oder Teltrauer, von einem in der Mark Brandenburg etliche Meilen von Berlin gelegenen Städtlein Teltau also genant, u. s. w. Man säet sie etwa drey oder vier Tage nach Miliani oder um Jacobi; das Feld, darein sie kommen sollen, muß man stark düngen, und dreymal dazu ackern, damit der Acker fein locker werde. Sie werden mehrtheils in die Brach-Felder, wo die Gerste gestanden, und zwar fein dicke gesäet, damit sie nicht groß werden, denn wo man sie dünne säet, würden sie groß werden, und also ihre natürliche Güte und Eigenschaften verlieren. Auf einen halben Acker von hundert und fünfzig gevierten Ruthen säet man ein Rössel-Saamen aus, und kan man davor, wenn sie wohl gerathen, wohl sechs, sieben bis acht Scheffel Rüben erbauen. Ist Unkraut im Felde, müssen sie gekrautet oder gesäet werden. Man verpflanzet sie nicht, sondern sie bleiben auf den Feldern stehen, wie sie sind. Um Michaelis herum werden sie reif, einige Tage zuvor oder hernach, läßt man sie bisweilen bis um Martini oder bis Advent auf den Feldern stehen, denn je länger sie wegen der Kälte draussen dauern können, je besser werden sie. Man kan sie zwar wohl auch weichen, wie die andern, sie haben aber alsdenn keinen sonderlich guten Geschmack. Die Steck-Rüben werden auch entweder als ein Zugemüß, oder an Fleisch, insonderheit Schopsen-Fleisch, auch an Hechte und andere Fische gekochet und aufgesetzt. Ueberhaupt machen die Rüben alle viel Blähungen, in welchem Absehen auch allezeit Küm-mel daran gethan wird, vermehren aber doch die Feuchtigkeiten im Leibe; wiewohl sie auch zu gewissen Beschwerungen dienlich seyn sollen, indem sie wegen erstgedachter Feuchtigkeit den Leib offen halten, insonderheit sollen sie eine besondere Krafft haben, das Gesicht zu stär-

ken. Die Rüben-Sprossen ein wenig über-sotten, wenn sie wieder erkaltet, werden mit Del und Eßig wie ein Salat zugerichtet; mit Hammel- oder Schopsen-Fleisch-Brühe gekocht, treiben sie den Harn, Stein und Gries. Das Wasser, worinnen weisse, sonderlich weisse Rüben abgekocht, mit etwas Zucker-Candi versüßet, ist gut wider den Husten, Engbrüstigkeit und Heiserkeit, wird auch ben viertägigen Fiebern, Wassersucht, und in Melancholischen Krankheiten gerühmt. Faule Rüben auf er-zornne Glieder gelegt, ziehen den Frost aus. Das aus dem blühenden Rüben-Kraut abgezogene Wasser ist vortreflich wider den Husten und Engbrüstigkeit. Der Saamen von den Steck-Rüben treibet die Mafern und Pocken aus. Weil die Rüben in dem ersten Jahr, da sie gesäet worden, keinen Saamen bringen, als soll man im Herbst, wenn die Rüben eingeführet werden, die schönsten und unangelhafter von mittelmäßiger Größe auslesen, aber dieselbigen, wie oben gedacht, oben nicht beschneiden, sondern sie so ganz neben den Saamen-Strüncken in einem Keller oder Rüben-Gruben verwahren, doch daß die Mäuse nicht dazuy kommen, oder dieselben gefrieren, noch auch dumpf, schimmlicht, faul oder stinkend werden können. In dem nächst folgenden Martij oder April werden solche Saam- oder Saamen-Rüben entweder auf ein dazuy eigentlich gedüngtes oder zugerichtetes Beer in den Garten, oder auf ein besondres neues Land sein geräum einer halben Ellen weit von einander ver-setzt, die Saam-Strengel, wenn sie groß zu werden beginnen, mit Steck-Wärlen, damit sie vom Winde nicht leicht zerbrechen, wohl versehen, auch vor den Wägeln mit einem Netze bedeckt. Im Augusto und Septem-ber beginnt der Saamen zu reiffen, und wird alsdenn derselbe im abnehmenden Monde abgenommen, in einem Sieb an der Sonnen vollends getrocknet, hernach ausgerieben, reine gemacht, und alsdenn in der Stube oder sonst an einem trockenen Orte, damit er nicht dumpf oder schimmlicht werde, aufgehoben, bis man dieselben wieder zum Aus-säen bedarff. Von denen vorthen Rüben und Möhren, (gelben oder Mohr-Rüben) ist bereits an gehörigen Orten Meldung geschehen.

Rüben-Kerbel, Rüben-Kerbel, Erd-Castanie, ist ein Gewächse, welches mit der Wurzel denen Steck-Rüben, mit dem Kraut aber dem Kerbel, oder vielmehr dem Schierling gleichet. Die Wurzel ist anfänglich rund, auswendig schwärzlich, inwendig weiß, ein's guten süßen und lieblichen Geschmacks, wie Castanien; diese wird, so bald sich das Kraut etwa Fingers lang ausser der Erde sehen läßt, ein wenig verwellet, oder überbrühet, die Haut abgezogen, und mit Salz, Pfeffer, Del und Eßig zu einem Salat zugerichtet; dis wöhret aber nur den Nieren und halben April durch, denn so bald das Kraut in Saamen zu schiefen anfängt, wird die runde Wurzel länglich, spießig und holzig, und taugt sodenn nicht mehr zum Essen. Es schiesset aber der Stengel zu Ende

Ende des Aprils etwa anderthalb Ellen hoch, und bringet im Junio weiße Dolden, auf welche der braune Saame folget, der dem Kümmel nicht sehr ungleich ist, und einen angenehmen Geruch und Geschmack hat. In vielen Orten Deutschlands kommt dieses Gewächse auf Wiesen, feuchten Ängern und an schattigten Orten von sich selbst und wild hervor, weil es aber nicht überall zu bekommen, wird es gerne in Gärten angebaut, und geschieht die Aussaat des Saamens, so bald derselbe reiff, gemeinlich um Johannis, ist aber nicht eher zu messen, denn im folgenden Frühling; und muß des Sommers mit Jäten und Begießen wohl gewartet werden. Der Saame gehet eher auf, als sonst gewöhnlich, wenn er vorhero eingeweicht worden. In der Mark Brandenburg wird dieses Gewächse an einigen Orten Köpfe-Salat, und in Oesterreich Peperle-Salat genennet.

Rüben-Kohl, siehe Kohl-Rüben.

Rüben-Kapuzel, siehe Kapuzel.

Rübe-Saat, Rüb-Saamen, Rübßen, Riebßen, ist ein sehr nütliches Feld-Gewächse, und eine Gattung wilder Rüben, davon aber die Wurzel unbrauchbar ist, also daß sie nur um des Saamens willen gebauet wird. Das Kraut, welches dem Rüben-Kräutig sehr gleich ist, pflaget um Östern zu schossen, oder einen fetten Stengel, eine bis anderthalbe Elle hoch zu treiben; dieser bringet viel gelbe vierblättrige Blüthen, die einen sehr starken Geruch von sich geben, also daß man den Rüb-Saamen von weitem riechen kan, und siehet ein damit besäetes Feld in der Blüth-Zeit von ferne nicht anders, als ob es mit gelbem Tuch überzogen wäre. Diese Blüthe ist eine treffliche Nahrung für die Bienen. Auf dieselben folgen lange und runde Schötlein, in welchen ein kleiner runder Saame liegt, der um Johannis auswendig braun, und inwendig gelbe wird, und also reiff ist. Es giebt des Rübßen zweyerlen Gattungen, nemlich Winter-Rüb-Saamen und Sommer-Rüb-Saamen oder Rübßen; denn also wird das Wort insgemein ausgesprochen. Der Winter-Rübßen erfordert ein Feld, welches eben so wohl als das Weizen-Feld gedüngt, auch eben so oft als dasselbe gepflüget, und dabey fein klar zubereitet seyn muß, zuvörderst aber ist nöthig, daß der Rübßen-Acker in warmer Gegend liege. Weil auch der Saame nicht ein Jahr wie das andere geräth, und oft geringe Körner bringet, so muß man nach vollkommenen Saamen trachten, um sich des kräftigen Wachsthums desto mehr zu versichern. Man säet ihn im September noch vor Kreuz-Erhöhung in das frisch gepflügete Land, und zwar unter allem Winter-Getraide am ersten, damit er einen guten Etock und starke Wurzel bekomme, und im Winter nicht erfriere. An Saamen nimmt man etwa den achten Theil gegen den Roggen, als wenn man zween Scheffel Roggen auf ein Stücke Felds säet, so braucht man auf dasselbe nur einen Viertel-Scheffel Rübßen. Er will einen geschickten Säemann

haben, welcher ihn nicht zu dicke säet, man braucht insgemein vier Finger zum Griff, und nimmt nur so viel darein, als man ungen in die Kruppen fassen mag. Daserne die Rübßen-Stücke nicht hefftig mit Unkraut bewachsen, soll man ja keine Gräser darauf lassen, denn sie nicht allein mit dem Auscaufen, sondern auch mit dem Niedertreten, merklichen Schaden verursachen, dergleichen auch von solchen Leuten geschieht, die heimlicher Weise sich Rübßen-Salat pflücken. Obwohlen es fast unnöthig und vergebens scheinen möchte, den Rübßen gegen die Reiff-Zeit, wegen der Tauben und anderer Vögel hüten zu lassen, weil sie, wenn man sie an einem Orte wegschneidet, am andern wiederkommen, so ist doch solche Hütung, worzu man ohnedem nur kleine Jungen, die des Herumlauftens nicht müde werden, zu gebrauchen pflaget, und die man um einen geringen Lohn haben kan, allerdings so nöthig als nützlich; denn die Tauben und Vögel werden doch verhindert, daß sie sich niedersetzen, oder beständig an einem Orte bleiben, und ihren Kröpf zum Schaden desjenigen, dem der Rübßen gehöret, füllen können. Bey der Reiffung muß man genau Acht haben, daß man das Abschneiden zu rechter Zeit trefse, denn kommt man zu bald, so werden die grünen Körnlein taub oder sehr leicht; wartet man aber zu lange, so thun nicht allein die Vögel Schaden, sondern man rühret auch viel aus, das oftmahls doppelt Saamens-dicke die Körner auf dem Felde liegen. Die beste Zeit ist, wenn er meistens reiff. Das Abschneiden muß mit aller Behutsamkeit geschehen, so daß nicht etwa grob damit verfahren, das Abgeschnittene im Hinlegen derb niedergedrückt, oder auch im Aufnehmen hefftig bewegt werde, daß sich der Saame davon austrühre. Beim Einführen muß man Flechten oder Wagen-Körbe aufsetzen, und grosse ohnschadhafte Tücher einhängen, darein der Rübßen gelegt, und also der Saamen, so im Fahren ausfallet, erhalten und nicht verlohren wird. Er soll nicht allzu grün, noch im Regen-Wetter eingeföhret werden, weil er sonst leicht in Pansen anlauft, und dumpfig wird. Wenn er über einander verschwitzet, und die Wärme diejenigen Körner, so noch nicht ganz reiff sind, zu ihrer Reiffigkeit und Zeitigung gebracht, wird er ausgedroschen, reine gemacht, und sein dünne auf einen guten Boden geschüttet, auch fleißig und fast täglich gewendet, weil er sonst leichtlich verderben kan; doch wenn damit etliche Wochen, und zwar so lange, bis er recht trocken, verfahren worden, so kan man hernach das Unwendet länger, und wohl vierzehn Tage ansehen lassen. Ist er zum erstenmahl nicht rein genug, muß man ihn, wenn er abgetrocknet, noch einmal werffen, wie er denn auch nicht ehe richtig gemessen werden kan, als bis er wohl reine gemacht und recht trocken worden. In vielen Orten wird der Rübßen nicht in die Scheunen gebracht, sondern auf dem Stücke, darauf er gewachsen, in grosse Feimen gesetzt, und diese wohl mit Etroh bedeckt, damit nicht das einfalende

lende Regen-Wetter ihm etwan einigen Schaden verursache. Der Platz, wo der Feimen angelegt wird, muß zuvor abgeschaufelt und derb getreten seyn. Nach etlichen Tagen, wenn man mercket, daß die unreiffen Körner tüchtig, und das Wetter, Regens halber, beständig scheint, wird das Dreschen vorgenommen; die Tennen müssen nächst an den Feimen ausgeschaufelt, mit Gersten-Spreu überdroschen, dicht getreten, und nicht lange zuvor gemacht werden, denn sonst reisset die Erde wieder sehr auf; ist es aber noch sehr feucht, so schläget sich viel ein. Das Stroh verbrennen ihrer viele darum im Felde, weil sie besorgen, es möchte sich in den Gebäuden entzünden; allein wenn es wohl abgetrocknet, und nicht bald wieder feuchte wird, hat man dergleichen gar nicht zu besorgen. Man streut es in den Mist mit ein; wie wohl es auch Leute giebt, die es vor ihr Rind- und Schaaf-Vieh verfüttern, und zwar entweder in Ermangelung andern Futter-Strohes, oder damit sie was vom Futter-Stroh erübrigen und solches verkaufen können; weil es aber wenig sättiget und schlechte Nahrung giebet, so lassen vernünftige Haus-Wirthe dergleichen Fütterung lieber unterwegen. Der Sommer-Rübs-Saamen oder Sommer-Rübsen wird eben so wie der Winter-Rübsen tractirt, nur mit diesem Unterscheid, daß der Sommer-Rübsen im Frühling, wenn die meiste Kälte vorbei, und keine besondere Froste mehr zu besorgen, auch von einigen erst um Johannis gesäet wird. Nach Winters muß das Feld zum Sommer-Rübsen zweymal dazu geackert werden, damit es desto klarer, und diesem Gewächse zuträglicher werde. Das Feld muß von dem besten, und noch kräftiger, als das zur Sommer-Gerste seyn. In manchen Orten wird der Acker, wenn der Sommer-Rübsen vom Felde, noch vor Winters wieder mit Roggen besäet, jedoch gehet es nicht überall an, weil es an wenig Orten dergleichen warme Felder giebet. Es wollen zwar einige, als ob der Sommer-Saame besser als der Winter-Saamen sey, wenn aber dieser nicht etwan einen sonderlichen Schaden erlitten, so gehet er, verständiger Haus-Wirthe Meynung nach, dem Sommer-Rübsen an der Güte ziemlich vor. Aus dem Saamen wird das bekannte

Rübsen-Del, auf denen durch Wasser oder Pferde getriebenen Del-Mühlen ausgepreßt, oder, wie es vielmehr heißt, geschlagen, und die zerstoßene Masse durchs Feuer heiß gemacht, daß sie das Del desto besser von sich gebe. Nach der Auspressung bleiben groffe viereckigte Kuchen übrig, welche ein gutes Futter vor das Rind-Vieh sind, und insgemein Del-Kuchen genennet werden. Das Del wird in den Lampen gebrannt, und von gemeinen Leuten zum Seeluichte gebraucht, denn es gehet dabei nicht so viel auf, als wenn man Unschlitt-Lichter brennet. In etlichen Orten soll dieses Rübsen-Del, wenn es ein paar Jahr sich wohl erlegen, zu den Speisen gebraucht werden, so daß arme Leute Erbsen, Grüns und andere Zugemüse damit fett machen.

Rübsen-Salat, wird von den jungen Blättern des Rübs-Saamens oder Rübsens gemacht, und entweder roh und kalt mit Sals-Esig, Baum-Del und Pfeffer, oder warm mit Esig, Butter und Speck, oder auch mit Rahm und Esig zugerichtet. Er schmeckt nicht unangenehm, ob er gleich einige Bitterkeit und Schärfe bey sich hat, und ist gar gesund. Wer solchen Salat pfücket, soll bey den Seiten-Blättern bleiben, und die Herklein nicht mit abbrechen, wie es insonderheit diebische Käufe zu thun pflegen.

Rübe, siehe Krähe.

Rücken, heißet der Theil an des Menschen Körper, welcher, von dem Hals hinten hinab gerechnet, bis zum Ende des Kreuzes, da wo die Schenkel ihren Anfang nehmen, reichet, und begreiffet also drey Theile, nemlich die Schultern, die Lenden und das Kreuz. Seine Länge hält in sich das Os sacrum, oder so genannte Steis-Bein, und die nächst folgende siebenzehnen Wirbel-Beine, die übrigen sind die Wirbel-Beine des Halses. Siehe Rück-Grad.

Rücken, werden die After-Klauen, so am hinteren Lauff eines Hirschens oder Rehens sind, genennet. Also sagt man zum Exempel: Hier oder da hat ein Hirsch oder Rehe mit feinen Rücken angereicht.

Rückerte, siehe Rauke.

Rück-Grad, ist ein von dem weisen Schöpfer sehr künstlich bereitetes und aus vielen kleinen Theilen zusammen gesetztes Bein, welches sich von dem Haupte anfähet, und der Länge nach hinten herunter bis an das Steis-Bein sich erstrecket. Gedachte kleine Theile werden Wirbel-Beine genennet, und pflegt man gemeinlich ihre Gestalt mit dem Türkischen Rinze zu vergleichen, welchen diese bey Losdrückung der Pfeile, um den Daumen zu beschützen, brauchen. Man zehlet derer in allen vier und zwanzig: Die sieben obersten sind die Wirbel-Beine des Halses, die zwölf folgenden gehören zu dem Rücken, und die übrigen fünffe werden zu den Lenden gerechnet. Es halten dieselben insonderheit mancherley Häutlein und Fleischen zusammen; und aus denen, so eigentlich zum Rücken gehören, gehet an jeder Seite eine Rippe aus, die mit ihrem Ende in das Wirbel-Bein eingefüget ist, und wodurch die Höhlung des Leibes formiret wird. Unter dem mancherley Nutzen des Rück-Grades ist vornehmlich auch dieses mit zu zehlen, daß man nicht nur den unteren und oberen Leib gerad aufgerichtet halten kan, man gehe, stehe oder sitze, sondern daß man auch nach eigenem Gefallen den Leib zu wenden und zu beugen geschickt sey.

Rück-Surt, ist ein starker und breiter lederner Riemen an dem Geschirre eines Jock- oder Acker-Pferdes, welcher auf der einen Seiten an dem einen Seiten-Blatte, oder der einen Reit-Scheide feste angehehet ist, und über den Rücken und Schwanz-Riemen weggeheth, auf der andern Seite aber und an dem andern Seiten-Blatte oder Reit-Scheide mit einer

einer Schnalle höher und tiefer, nachdem das Pferd nemlich auf offener Straße wegziehen, oder aber in dem Acker und vor dem Pfluge gehen solle, geschwaltet werden kan.

Rüdeherzu, siehe Ranunculen.

Rüde, heisset ein Schaaf-Hund, welchen der Hirte oder Schäfer bey sich auf dem Felde hat, um die Schaaf beyammen zu erhalten, und sie vor dem Wolfe zu bewahren. Suche Sau-Rüde.

Rüden-Horn, siehe Hief- oder Hift-Horn.

Rüden-Knecht, heisset bey der Jägeren derjenige Knecht, so auf die Sau-Rüden und Jagd-Hunde bestellet ist. Siehe Hunde-Knecht.

Rüssel-Baum, ist ein langes vierkantig-gearbeitetes Stücke Holz, mit drey, vier bis fünf Rüssel-Kämmen versehen, welches quer über die Scheun-Denke reicher, und an beyden Enden in zwey gegen einander über in der Tenne-Wand stehende Seulen, als ein Riegel eingeschoben ist, damit es beym Rüsseln unbeweglich liege, und nicht hin und wieder wackele.

Rüssel-Kamm, ist ein eiserner mit vielen starken Zähnen versehener Kamm, welcher in dem Rüssel-Baume feste gemacht, seine Zähne über sich stehen hat, damit der Flachs Büffel-weise dadurch gezogen, und die Knoten davon abgerissen werden können. Etliche schlagen an statt der ganzen Kämme nur etliche eiserne Nägel, länger als ein Finger, und als ein Thor-Nagel dick und stark, einen neben den andern in den Rüssel-Baum, also daß die Spitzen oben in die Höhe stehen, welche sodenn eben die Dienste als ein ganzer Rüssel-Kamm thun.

Rüsseln, oder Rüsseln, ist eine Flachs-Arbeit, und heisset so viel, als den vom Felde eingeführten Flachs Büffel-weise durch die Rüssel-Kämme ziehen, und also die Knoten davon abreißen. Dieses Rüsseln ist an denjenigen Orten im Gebrauch, wo die Knoten von denen Büffeln nicht abgeklopft oder abgedreschen werden; das Rüsseln ist auch dem Flachs weit vorträglicher, weil er davon weit reiner wird, und nicht so viel Zusatz bekommt, auch demselben nicht so viel abgeht, als wenn man die Büffeln dreschen läßt.

Rühren, ist eigentlich die dritte Acker-Arbeit, so man zur Winter-Saat thun muß, und doch auch nur zuweilen die andere Art zu ackern, da nemlich der Acker nach dem Brachen nicht sonderlich bewachsen, folglich auch das Wenden nach dem Brachen nicht vonnöthen ist. Es heisset aber Rühren, den gebrachten oder gewendeten Acker mit dem Haacken-Pfluge oder Rühr-Haacken quer überfahren, und die umgerissene Erde, so zuvor nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder nach der Quere von neuem entzwey reißen. Wo die Haacken-

Pflüge nicht im Gebrauch sind, und diese Arbeit mit dem Pfluge verrichtet werden muß, wird es Vierähren oder Vierarten genennet.

Das Rühren soll an sich selbst bey guter trockener Zeit verrichtet werden; denn wenn ein Acker naß gerühret oder gewendet wird, (es geschehe gleich zur Winter- oder Sommer-Saat) so lieget, wie man zu reden pfleget, der halbe Hagel soichem Getraide schon auf dem Halse, oder ist doch sonst halb verdorben; ja es schadet dem Getraide nicht so sehr, wenn im Regen zur Saat geackert wird, (wiewohl es ihm auch keinen Nutzen bringt), als wenn es in der Masse gerühret wird, denn der Acker wird zu derbe, und verkrasert, ehe man sichs versiehet. Ob man schon den Mist im Wenden nicht zu tief versenken soll, so muß doch nothwendig in der Röhre der Acker untergriffen werden; denn wenn der Acker seichte gebracht worden ist, so muß er gewiß hernach im Rühren Brotsam bekommen, weil man in dem Saatkern keine neue Erde mit dem Pfluge bringen darf. Bey der Sommer-Saat wird die andere Acker-Arbeit auch das Rühren genennet, da nemlich in der Fasten kurz vor der Saat-Zeit der gestoppelte oder gestürzte Acker gewendet oder gerühret, und die Falge sodenn etwas untergriffen wird. In guten mürben Feldern ist solches Rühren unnöthig, sonderlich wenn man vor der Saat nicht schöne trockene Zeit dargu hat; denn alle nasse Ruhr über Winter und Sommers ist, wie obgedacht, sehr schädlich, und die, so über Winters naß geschiebet, ist gar verlohren; doch muß die Falge alsdenn, wenn nemlich das Rühren unterlassen wird, desto besser vor der Saat-Art mit scharffen Egen eingeeget werden.

Rühren, wird auch einiger Orten das Buttern genant.

Rühr-Faß, siehe Butter-Faß.

Rühr-Löffel oder Koch-Löffel, ist ein platter von Holz geschmizter Löffel mit einem langen Stiel, womit man die kochenden Speisen herum rühret, damit sie nicht anbrennen.

Rühr-Löffel-Blech, ist ein ablang vier-eckigtes durchlöcheretes Blech, worinnen die Rühr-Löffel in denen Röhren stecken.

Rührer-Rüst- oder Rüst-Baum, ist ein hoch-stämmiger Baum, von der Gattung des Laub-Holzes, so zwar Saamen, aber keine Früchte trägt. Man findet dessen zweyerley Gattungen. Die eine, welche auf Bergen und Höhen wächst, wird hoch und stark, und hat ein Laub, welches dem Rindvieh sehr angenehm ist. Die andere, welche in der Ebene an feuchten und etwas moerastigen Orten gerne wächst, wird zwar auch sehr hoch und stark, ist aber bey weitem nicht so dauerhaftig, als jene, sondern wird eher wandelbar, und vor der Zeit alt und brüchig. Die Blätter der Rührer oder des Rüst-Baums sind sehr rauh und scharff, länglich-rund mit einer schmalen Spitze,

am Rande herum sehr schön zerkerbt, und mit harten Nadeln durchzogen. Auf diesen Blättern setzen sich im Mayo und Junio grüne Bläslein oder Knöpflein, welche mit einer Feuchtigkeit erfüllt, daraus endlich eine Art Fliegen oder Mücken erwächst, so ein Loch in solches Knöpflein machet, und davon fliehet. Das Laub schlägt im Frühling beyzeiten aus. Die Blüthe, welche aus vielen dunckel-rothen Fäserlein bestehet, kommt aus den äußersten Theilen seiner Zweige herfür, darauf folgen platte, länglichte Schötlein oder Täschlein, in welchen ein kleiner, weißer und süßer Saame enthalten. Er hat die Größe und Gestalt des grossen Garten-Meldden-Saamens, und wer ihn zum Säen haben will, muß ihn beyzeiten im Herbst sammeln, so bald man spüret, daß er reiff ist, weil er sonst bald verfliehet. Sein Holtz ziehet sich von gelb auf röthlich, ist unaemein feste, und wird dahero zu Achsen, Wagen, Tischeln, Unter-Leiter-Bäumen, Raben und Felgen von Wagnern, zu Ege-Schienen und anderer Schirr-Arbeit beynd Feld-Bau, zu Schauffeln in die Mühl-Wasser-Räder, zu Stück-Laveten und andern Dingen, so ein festes Holtz bedürffen, sehr nützlich gebraucht. Die Rinde ist dick, rauh und aufgerissen. Der Wein-Stock wächst sonderlich gerne bey diesem Baum. Viele halten die Rüster, den Fliegen-Baum und die Alme für einerley, es ist aber ein Unterschied an Laub und Holtz zu spüren, denn der Fliegen-Baum hat breitere und tiefer gekerbte Blätter, als die Alme und Rüster; diese die Rüster aber, hat röcher, und die Alme weißer Holtz, dahero sie auch von etlichen die rotthe und weiße Rüster genennet werden. Die Rüster wird sowohl durch die Ausläuffer, als durch den Saamen fortgerfaugt. Sie giebt auch ein gutes Unter-oder Schlag-Holtz. Im Garten dienet die Rüster, Spazier-Gänge, Laub-Hütten, Portale und Pyramiden anzulegen, indem sie sich gut unter der Scheere halten läßt. Die Rüster-Blätter, weil sie noch zart und weich, sollen auch denen Seiden-Würmern eben sowohl, als die weißen Maulbeer-Blätter, zur Nahrung dienen, und der Saame ist den Hünern eine angenehme Speise, davon sie sehr fett werden. In der Arzney dienen die Blätter und mittlere Rinde von der Rüster, frische Wunden zu heften und zu heilen. Die Blätter gepulvert in weißem Wein eingenommen, sind ein unsehlbares Mittel wider die Stein-Schmerzen; in Eßig gesotten und damit gewaschen, heilen sie den fließenden Strind und die Naude; der Saft, so aus den grünen Bläslein der Blätter gedruckt wird, stärket das Gesicht, dienet zu frischen Wunden, absonderlich der Augen und der Gedärme, und macht eine reine Haut, vornemlich, wenn er mit wenigem Sals in einem Gläslein fünf und zwanzig Tage lang in die Erde vergraben wird, da er sich löutert; und abkläret. Ein gewisser Autor

will unter dem Worte Rüstern: Holtz den Spindel-Baum verstanden haben, der doch nur im Busch, und zu keinem hoch-stämmigen Baum erwächst, sonst auch Amis-Zweck- oder Zahnehülteins: Busch oder Holtz, von den Franzosen aber Bonnet à Pierre, Fufain oder Fufin genennet wird, und mit unsern obbeschriebenen Rüstern die geringste Gleichheit nicht hat.

Rüst-Leitern, siehe Leitern.

Rüstung, ist ein beynd Vogel-Stellen gebräuchliches Wort, und begreiffet alles dasjenige, was man bey einem Vogel-Herd an Hälgen, Ruhr, Stecken und andern Geräthe vernothen hat.

Rüst-Wagen, siehe Wagen.

Rumpff oder Rump, heist in der Mühle ein vierecktes, oben weit und unten eng, in Gestalt eines Trichters gemachtes holzernes Gefäße, darein die Körner, welche geschrotten oder gemahlen werden sollen, geschürtet werden, und aus demselben nach und nach auf den Stein, und von demselben ferner in den Kaffen fallen, oder durch denbeutel das Mehl von den Kleyen geschieden wird.

Rundung, heisset bey der Jägeren ein runder Weg, welcher in einem Holze rund herum gehauen, und also \oplus bezeichnet wird. Wenn mehr Rundungen im Holze, als eine seyn, so wird die erste mit \oplus , die andere mit \ominus , und so fort bezeichnet. Eine halbe Rundung ist ein Weg, welcher in Gestalt eines halben Circels gehauen ist. Unter eine Jagens-Rundung wird der Bogen, so hinten in Jagens gestellt wird, verstanden.

Runge-Schale, ist eine Zugehörung eines Rüst- oder Bauer-Wagens, dergleichen auch der

Runge-Schemel oder Runge-Stock ist, siehe Wagen.

Ruppe, siehe Naalraupe.

Rus, ist das irdische, flüchtige und subtileste Theil, so aus denen durchs Feuer verzehrten Dingen in dem Rauch aufsteiget, und sich in dem Rauch-Fange ansetzet. Wenn dessen in einem Schorstein oder einer Feuer-Mauer viel wird, fänget er leicht Feuer, und verursacht einen starken Brand, der um so gefährlicher wird, wenn die Feuer-Mauer nicht tüchtig genug gebauet, oder von der Hitze berstet. Dahero ein sorgfältiger Haus-Vater seine Schorsteine zu gewissen Zeiten fleißig säubern, kehren und besichtigen, und wo sie denn Schaden genommen, repariren und verbessern, den abgetrakten und herunter getrakten Rus aber als eine gute Gras- und Garten-Düngung an behörige Orte schaffen läset. Wie man durch absonderliche Rus-Zürren denselben sammeln könne, ist bey dem Worte Kien-Rus erwehnet worden.

Ruthe, ist ein Längen-Maaf, nach welchem Acker und Felder, oder auch allerley Feld-Arbeit gemessen werden. Die Ruthen sind nicht

nicht einerley, sondern haben nach dem Unterschied der Orte auch verschiedene Größe: Die Rheinländische Ruthe hält zwölf derselben Schuh, und sechs hundert selbiger Quadrat-Ruthen machen einen Rheinländischen Morgen, oder zwey Rheinländische Jucharte. Die Wasler Ruthe hat sechszen Fuß, und hält ein Juchart daselbst hundert und vierzig dergleichen gevierte Ruthen. Die Colmarer Ruthe hält fünfzehn ihrer Schuh, und machen hundert und achtzig Quadrat-Ruthen ein Juch oder Mannwerk, so bey Ausmessung der Wein-Gärten, Aecker, Gärten und Holungen gebraucht wird, anderthalb Juch sind ein Juchart oder Thauen, wonach man die Wiesen und Weiden ausmisset. Zu Mompelgard hält die Ruthe zehn Schuh, und das Juchart drey hundert solcher Quadrat-Ruthen. Die Durlacher Ruthe hat sechszen Fuß, und hundert und sechszen solcher gevierten Ruthen machen einen Acker, Juchart oder Morgen, wonach sie ohne Unterscheid die Wein-Gärten, Aecker, Felder, Kraut-Gärten, Waldungen und Wiesen messen. Zu Bern in der Schweiz machen zehn Schuh eine Ruthe, und zwey hundert und acht und achtzig solcher zehenschuhigen Creuz- oder gevierten Ruthen eine Berner-Juchart. Zu Schaffhausen hält eine Ruthe zwölf Schuh, die Juchart aber thut zwey hundert und zwey und fünfzig selbiger Quadrat-Ruthen. Die Nürnbergger Ruthe hält sechszen ihrer Stadt-Schuh, der Morgen oder das Tagwerk aber, als nach welchem erstern Felder und Waldungen, nach dem letztern aber Wiesen und Weiden vermessen werden, zwey hundert selbiger gevierten oder Creuz-Ruthen. In der Mark Brandenburg hält die Ruthe fünfzehn Schuh, und ein Acker oder Morgen drey hundert Quadrat-Ruthen. In Thüringen hat an einigen Orten die Ruthe vierzeihen, an andern aber sechszen Schuh, und werden gemeinlich hundert und sechszen solcher gevierten Ruthen auf einen Acker gerechnet. Die Ruthe, welche in den Churfürstl. Sächsischen Landen durchgehends gebraucht wird, hält achthalb Ellen zwey Zoll, oder fünfzeihen Schuh und zwey Zoll Leipziger Maas, und hat der Acker in Feld-Holz- und Wiesen-Maas drey hundert solcher gevierten Ruthen. Ein Morgen aber hält hundert und fünfzig dergleichen Ruthen. Ein Creuz-Quadrat oder gevierte Ruthe ist ein Feld einer Ruthen lang und breit. Eine Cubic-Ruthe ist einer Ruthen lang, breit und hoch. Eine Ruthe ein Bruch-Steine wird eine Ruthe lang, eine Ruthe breit, und gemeinlich anderthalb Ellen, an etlichen Orten aber sieben Viertel Ellen hoch gesetzt.

Ruthen-Kappe, siehe Dresch-Flegel.

Ruthen-Kraut, ist ein Gewächs, das ein wenig vier bis fünf Ellen hohen, dicken und mit vielem Saft anaefüllten Stengel treibet, an vielen Zweigen grosse zerhüttene

Blätter, gleich dem Fenchel, und gelbe Blumen bringet, die wie ein Sonnen-Schirm (Parasol) in einer Runde stehen, und ziemlich grosse, eines halben Daumens breite, aber etwas längere platte Saam-Körner tragen. Die Wurzel ist groß, mit vielen Neben-Wurzeln bewachsen, und mit einem weissen, sicken, Milch-ähnlichen Saft anaefüllt. Dieses Gewächs wird bey uns in den Gärten gezelet, und ist zweyerley, das breit-blättrige und das schmal-blättrige, beyde wollen im harten Winter für der Kälte wohl bedeckt seyn.

Rutte, siehe Kaltraupe.

Saal-Buch, ist ein öffentliches Schatzungs- oder Steuer-Registrier, in welchem eines jeden Unterthanen liegendes Vermögen an Haus, Hof, Garten, Feldern, Wiesen, Weinbergen, Teichen, Holungen und andern Grund-Stücken, mit allen Mäblen, Mäinen und Steinen, Anhöffern, Nachbarn und Beynahmen der Stücke, und was er davon an Zins, Gülten, Schatzung, Steuern etc. zu geben, und vor Frohn-Dienste zu leisten schuldig, auf das accurateste und ausführlichste verzeichnet ist. Es hat seine Benennung von dem uralten deutschen Worte Saal, welches unter andern Bedeutungen auch theils einen Rath-Saal, Rath-S und Gerichts-Platz, oder eine Rath- oder Gerichts-Stube bedeutete, indem diese Bücher daselbst aufgehoben, und zum Behuf der öffentlichen Geschäfte gemacht werden, theils aber auch das Ende, die Grenze, und einen bezirkten Platz anzeigete, diese Bücher aber die Grenzen und Bezircke des Privat-Eigenthums vorstellen.

Saal-Weide, siehe Weide.

Saamen, ist inögemein dasjenige, woraus, als aus einem lebhaften Anfang, ein anderer sich gleichender Körper gezeuget wird. Insonderheit werden unter diesem Nahmen alle Saamen der Feld-Garten- und Baum-Früchte, Pflanzen, Kräuter, Blumen und dergleichen verstanden. Folglich ist ein jeglicher Saame derjenige Begriff, darinnen die Pflanze enthalten, welche daraus wachsen soll. Die Naturkündiger beschreiben das Wesen eines Saamen-Kornes folgender Gestalt; Es hält nemlich dasselbe in sich eine weisse Materie, so man etwa den Kern oder das Mehl zu nennen püeget, in diese Materie ist die unzeitige Pflanze oder der Keim durch ein kleines Bindwerk angeheftet, daß sie von derselben ihre Nahrung ziehet, bis die Wurzel durch solches Bindwerk hindurch gebrochen, so der Keim heisset, und stark genug worden, die Pflanze nunmehr aus den Säften der Erde zu ernähren. Solches ist zum Crempel an einer Bohne abzunehmen, daran sind die zwey sich von einander thuende Helfften dasjenige, woraus die darinne liegende Pflanze ihre Nahrung hat, ehe und bevor sie völlig auskeimet; denn es werden

