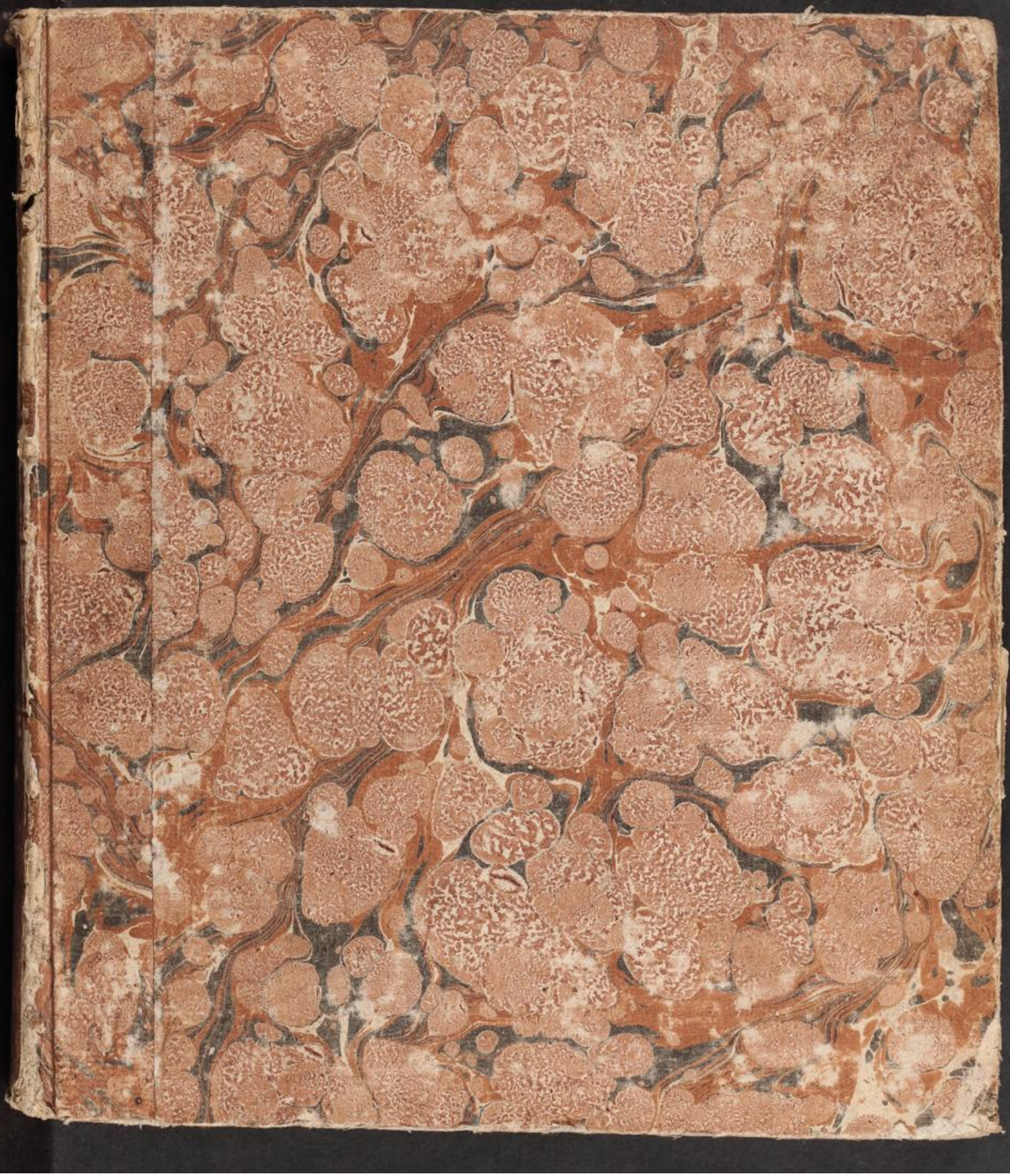

Thaer
627

Univ.-Bibl.
Giessen

G. 1/2.

B 3 b

627

Oekonomisches Reallexicon

worinn alles

was nach den Theorien und erprobten Erfahrungen

der bewährtesten Oekonomen unsrer Zeit

zu wissen nöthig ist

in alphabetischer Ordnung zusammengetragen, berichtiget und mit eigenen Zusätzen begleitet wird

von

Christian Friedrich Germershausen

Pastor zu Schlalach

und Mitglied verschiedener gelehrten Gesellschaften.

BIBLIOTHEK D. KONIGLICHEN ACADEMIE DES LANDBAUES ZU MOEGLIN

Zweyter Band.

Leipzig, bey Johann Gottlob Feind. 1796.

Vorrede.

Um außer Mißverständniß mit den Lesern dieses Reallexicons zu bleiben, muß ich selbige ersuchen, die Vorrede des ersten Bandes nicht aus den Augen zu lassen, und darnach einzig und allein gegenwärtiges Werk zu beurtheilen. Es kann immer seyn, daß ein Leser dieses oder jenes für sich zu viel oder überflüßig hält, was doch der Wißbegierde eines andern sehr willkommen seyn kann. Wer billig denkt, und wer sollte dieses nicht wollen? muß es geschehen lassen, daß in Büchern dieser Art für allerley Leser gesorget werde.

Der hochberühmte Verfasser der physikalisch ökonomischen Bibliothek, dessen sämmtliche Schriften mir von jeher äußerst schätzbar gewesen und immer noch bleiben müssen, da ich selbigen keinen geringen Theil meiner Kenntnisse zu verdanken habe, hat im ersten Theile nur gedachter Bibliothek Urtheile über mein Reallexicon gefället, wovon ich glauben muß, er habe nicht Zeit gehabt oder haben können, solches genugsam durchzusehen. Diese Urtheile sind folgende:

1) Wer

1) Wer die Encyclopädie des H. Krünitz nicht anschaffen kann, oder den Auszug, den der Prediger Grasmann schreibt, nicht haben will, der wird gewiß mit wenigern Kosten mehr Unterricht in Zinkens Lexicon finden. —

Hiemit wäre denn nun Hr. Krünitz mit seinen beyden Epitomatoren unter Zinken, der 1744 schrieb, zugleich mit mir herab gesetzet, und uns allen so viel gesagt, daß mit Zinken das Studium der ökonomischen Wissenschaften zur Ruhe gegangen sey. Ich bin mir bewußt, daß ich von Dekade zu Dekade nach Zinkens Zeiten mit den neuern Oekonomielehrern beydes in der Theorie und Praxis Schritt gehalten. Hier trete ich vor einen competenten, und weil wir uns beyde nicht anders, als nur dem Namen nach, kennen können, ganz unpartheyischen Richter. Dieser ist Hr. F. W. von Schütz, welcher im Sept. 1795. einen ökonomischen Auszug aus der Krünitzischen Encyclopädie, wiewohl nicht im Grasmannischen Plane, heraus zu geben angefangen hat. Er berichtiget nicht wenige Sätze, und hat seine widersprechende Meynungen durch kleinere Lettern und durch die Zeichen [ ] von dem Krünitzischen Texte unterschieden. Nun sehe man die Schützischen Berichtigungen durch, ob sie entweder mit meinen Theorien nicht ganz einstimmig, oder ihnen durchaus nicht widersprechend sind. Ich berufe mich in dieser Absicht gleich anfangs auf einige Artikel aus dem Buchstaben A, damit jeder Leser ohne Mühe sofort die Vergleichung anstellen könne: Aderlassen der Kälber, Ageln, Anbohren, Anspannen, Antipathie, April, Asche, Assecuranz, Aufpfropfen, Aufrücken, Ausarten, Aussaugen, Abwechseln, Ausläufer u. s. w. —

2) Es sind ohne sonderliche Wahl viele Kunstwörter der Handwerker, der Handlung, der Schifffahrt, der Kirchengeschichte und andrer Wissenschaften mitgenommen worden, deren Anzahl nach Belieben wachsen kann. —

Nur diejenigen Kunstwörter solcher **Handwerker**, die mit der Landwirthschaft in ganz naher Verbindung stehen, sind aufgenommen worden. Z. B. Holzarbeiter, Schmiede, Maurer, Leineweber, Brauer, Ziegelbrenner, Köhler u. dergl. — **Handlung**: Nur so viel, als ein adlicher Landwirth, ein

ein Amtmann oder Pachter, ein Wirthschaftsinspector, Verwalter oder Wirthschaftsschreiber u. s. f. wissen müssen, in so fern sie ja auch mit dem Verkehr ihrer Producte, mit Einkauf mancherley Bedürfnisse, mit Banken, Actien, Wechseln, Rechnungssachen u. s. f. zu thun haben. — Schifffahrt: Nur wenig, zuförderst in Bezug auf die Preußischen und andern Ostseeischen Küsten und deren Nachbarschaft, ingleichen auf die schiffbaren Ströme und Canäle der Preußischen Provinzen, die zu ihrem Flore mehr beytragen, als im Auslande kaum geglaubet werden mag. — Kirchengeschichte: Ein einziger Artikel von 8 Zeilen, und dieser auch hauptsächlich in Bezug auf die Preußischen Staaten Wenn in selbigen ein Sieges- oder Friedensfest mit Absingung des Ambrosianischen Lobgesanges anbefohlen, und der Befehl hiezu von den Canzeln verlesen wird; wenn besonders jährlich angezeiget wird, daß das Aerndtefest des ganzen Landes an einem nächstfolgenden Sonntage mit feyerlicher Absingung des gedachten Liedes gefeyert werden soll, so kann es ja so vielen Oekonomen unsers Landes, Protestanten und Katholiken, nicht zuwider seyn, wenn ihnen mit wenig Worten gesagt wird, wer der Verfasser des Jubelliedes, das ihnen unter dem Namen: Ambrosianischer Lobgesang, so oft angekündiget wird, gewesen; ein Lied, mit welchem sie den Schluß ihrer Aerndtearbeiten und ihres Aerndtesegens so froh besingen. —

3) Es sind viele geringfügige Wörter, nach deren Bedeutung niemand ein großes Wörterbuch nachschlagen wird, mit ihrer geringen Bedeutung gemeiniglich ohne weitern Unterricht eingerückt worden. —

Dieses muß dem Hrn. Krünitz, nebst seinen beyden Epitomatoren ungleich mehr, als mir, gesagt seyn. Da hiebey auf den ersten Band des Reallexicons gesehen wird, so muß ich aus selbigem den Beweis führen: Dergleichen geringfügige Wörter können z. B. bey obgedachten Schriftstellern seyn: 1) ausfallen; 2 ausfüttern; 3 ausgraben; 4) auskriechen; 5) auspressen; 6) ausreißen; 7) aussaugen; 8) ausspannen; 9) ausspulen; 10) ausstaken; 11) auswintern; 12) ausziehen aus einem Orte. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 10. sind bey mir gar nicht zu finden, und 7. 8. 10 11. sind von mir doch nicht ohne

weitern Unterricht gelassen worden, da solches in den Werken jener Schriftsteller unterblieben ist. —

In Ansehung dieses zweyten Bandes habe ich noch anzuzeigen, daß ich zur Ersparung des Raums, mich der Hinweisungen auf so viele synonymische und Provinzialwörter, wie auch schon im ersten Bande geschehen, möglichst enthalten; dem vierten Bande aber, womit dieses Werk beschlossen werden wird, ich ein mit kleinen Lettern gedrucktes Register beyfügen werde, welches die Artikel zu dergleichen Wörtern anweisen soll. Und da ich seit einigen 20 Jahren an dem Wittenbergischen Wochenblatte Theil genommen, und mich auf selbiges, wegen mancher Artikel, darauf, mit den Abkürzungen: W. W. St.. v. J. .... beziehe, so ist z. B. solches zu verstehen: Wittenbergisches Wochenblatt, Stück 41. vom Jahre 1784. Da ich auch die Leser, die mehr wissen wollen, auf meine im Druck heraus gekommenen Schriften verweise, so bedeutet z. B. H. V. B. IV. S. 166. Hausvater, vierter Band, Seite 166. H. M. B. IV. S. 166. Hausmutter, vierter Band der dritten Ausgabe, Seite 166. G. d. S. S. 166. Das Ganze der Schaafzucht, S. 166.

Hatte ich endlich in der Vorrede des ersten Bandes die Schriftsteller genannt, von welchen die Artikel, die nicht von mir herrühren, entlehnet worden, so habe ich hier noch zwey classische Schriftsteller hinzu zu fügen, die Herren **Abilgaard** und **Bechstedt**, erstern in Ansehung seines Handbuchs von den gewöhnlichsten Krankheiten der Thiere, und letztern wegen seiner Beschreibung des Küchengartenbaues für den Gärtner und Gartenliebhaber.

C. F. Germershausen.

Berän-

Beräuchern der Thiere, ist, wenn man den Rauch von verbrannten Arzneymitteln entweder an den ganzen Körper, oder an einen Theil desselben, hin ziehen läßt, oder wenn man leinene oder wollene, mit verbrannten Arzneymitteln durchgeräucherte Tücher über die Thierkörper legt, oder sie damit reibt. Es kann das Beräuchern in stockenden Drüsen, bey Steifigkeit der Schenkel, Kinnbackenzwang, oder Hirschkrankheit, der Rehe u. s. w. oft einen guten Erfolg haben; man muß aber dabey Sorge tragen, daß mit den Kohlen kein Feuerschaden im Stalle angerichtet werde, weshalb das Kohlbecken, zur Sicherheit, in einen Eimer zu setzen ist.

Beräuchern, in den Ziegeleyen, bestehet darinn, daß anfänglich ein kleines Feuer gemacht wird, damit die Ziegeln ihre Feuchtigkeit ausschwitzen, wodurch das Aufreißen und Springen der Ziegel verhütet wird.

Berappen, eine Wand, bevor sie getüncht wird, mit Kalk oder Mörtel überziehen, bewerfen, oder bekleiden. Man nennt dieses auch den **Putz der Wände**. Wenn dieser innerlich und äußerlich gut und dauerhaft seyn soll, so muß der Kalkmörtel möglichst dünne auf die rohen Mauern aufgetragen werden. Dicker Putz wird innerhalb der Gebäude leicht beschädigt und abgestoßen, auswendig aber zieht sich zu viel Nässe hinein. Weiche Steine werden dadurch faul, und fallen, sonderlich durch Frost, nebst dem Ueberzuge, aus; sehr hart gebrannte Steine aber nehmen den Mörtel nicht gut an, und letzterer löset sich bald wieder davon los. Es ist daher ganz und gar nicht unrecht, wenn dergleichen harte Steine gar nicht berappt, sondern blos die Fugen völlig ausgefüllt werden, sodann die ganze Fläche abgerieben und eben gemacht, geschlämmt, und entweder mit bloßem Kalke abgeweißet, oder, wenn man will, solcher mit einiger Farbe versetzt wird. Bey den Schornsteinröhren über dem Dache, und überall, wo man, wegen heftigen Anschlags des Wetters überhaupt harte Steine oder Klinker nehmen muß, ist diese Verfahrungsart nothwendig. Die Holländische Art, nämlich die Steine roh zu vermauern, und nur die Fugen weiß auszustreichen, oder die in unsern Seestädten gewöhnliche Art des Abputzes mit Oelfarbe auf abgeschliffenen Mauern sind kostbar, und nur bey wenigen Landgebäuden anwendbar. Es wird dazu ein geschickter und accurater Maurer erfordert, der sich auf kein Ausgleichen mit Dachziegeln u. s. w. verlassen darf.

Der **Kalkmörtel** zum innern und äußern Putz erfordert ganz besondern, und dabey feinen Sand. Denn auswendig soll er, wie vorhin gedacht worden, möglich dünne seyn, und doch anziehen. Inwendig aber ist es vielmals nicht zu vermeiden, daß solcher dicker aufgetragen werden muß, besonders wenn die Mauersteine entweder nicht einerley Größe haben, oder wenn,

bey Mauern von einer Steindicke, die Länge derer in die Streckschicht kommenden nicht so viel ausmacht, als zween eben solche, in die Laufschicht neben einander gelegte Steine, mit sammt der dazwischen kommenden Kalkfuge. Also muß auch der Mörtel zum innern Putze von solcher Beschaffenheit seyn, daß er fast ganz zu Stein wird, und daher, wenn er in mehrerer Dicke aufgetragen werden muß, dennoch fest genug bleiben, und nicht anders, als durch Gewalt, Schaden leiden können.

Dergleichen Ueberzug der Mauern mit Kalkmörtel ist nun also ganz schlecht und einfach, so, daß nur die Fugen zugeworfen, und die Steine etwas bedeckt werden, und heißt gemeiniglich das **Berappen**; es geschieht in Kellern, bey Schornsteinröhren, Giebeln unterm Dache, auch oft selbst an Außenseiten. Wird dieser Anwurf völlig ausgegleichet, und mit dem Reibebrette abgerieben, so heißt solches **fein berappt** oder **gefilzt**. Kommt hierauf noch ein dünner Ueberzug von Mörtel, so nennt man es **Schlämmen**, worauf sodann das **Weißen** folget. Soll letzteres gut werden, so muß man es 2—3mal wiederholen, und das letztemal gekochtes Lackmus darunter nehmen, weil der bloße Kalk sonst zu bald gelb wird. Der ganz feine Putz wird **Weißstuck** genannt, und besteht aus Kalk, Gyps, feinem Sande und Leimmasse; er färbt nicht leicht ab, wenn man mit den Kleidern daran kömmt; man kann aber eben dieses bey dem gemeinen Abweißen erhalten, wenn Milch darunter genommen wird.

Berappen, bey dem Brunnenmachen, geschieht durch das Bewerfen der Mauer eines Brunnens mit Lehm, wenn der Boden locker und sandicht ist, und das Wasser sich also leicht durch die Mauer, da solche nur einen Stein dick ist, durchziehen kann.

Berberitzenstaude, Berberbeerstrauch, Sauerdorn, Saurah, Erbselbeeren, Weinnägelein, Weinschädling, Essigdorn, Salsendorn, Versich, Reißelbeere, Ferresbeere, Paßelbeere, Rebarberbeere, Berberis vulgaris Linn. **Vaterland:** Europa, in Wäldern und Hecken auf den Feldern, auch an hohen Ufern der Flüsse, der Orient, der Libanon. **Stämme:** strauchig, holzig, 8—10 F. hoch, die Zweige mit scharfen Dornen besetzt, welche gemeiniglich je 3 und 3 beysammen stehen. **Blätter:** beynahe eyrund, seicht-sägeförmig, lieblich blaßgrün, 1—1½ Z. lang, und etwa 1 Zoll breit, wechselsweise stehend. **Blumen:** gestielt, in zahlreichen, kleinen, langen Traubenbüscheln an den Seiten der Zweige, gelb, hinterlassen Büschel von kleinen Beeren, welche im Herbste zur Zeit der Reife eine glänzendrothe Farbe annehmen, und in Menge reif werden.

Abarten: a) **mit rothen Beeren ohne Kerne**, b) **mit weißen**, und c) **mit süßlich schwarzen Beeren.** Die beyden letzten Abarten haben in Ansehung ihrer Früchte keinen solchen Werth, wie die mit rothen Früchten, weil sie nicht nur schlecht tragen, sondern ihre Beeren auch nicht jene scharlachrothe Farbe haben. Die Wurzeln aller 4 Sorten sind gelb, gleich wie auch die innere Seite der Rinde ihrer Stämme und Zweige gelb ist.

2) **Cretische Berberitze**, in England **buchsblättrige** u. s. w. **Vaterland:** Creta. **Stämme:** viele, strauchig, 3—4 Fuß hoch, an jedem Gelenke mit

Dor-

Dornen besetzt. **Blätter**: klein, eyrund, wie die des Buchsbaums, zwischen welchen dünne Stiele entspringen, welche jeder eine Blume tragen, die jedoch nie bey uns Beeren hinterlassen.

Die erste Art ist schon lange in den Gärten als Frucht- und Verzierungsstrauch bekannt, und ihre rothe Beeren haben im Herbste ein sehr verzierendes Ansehen. Die Singvögel lieben ihre Beeren ungemein, und, um diese anzulocken, mag man in einiger Entfernung vom Wohnhause, in einem Walde, eine Anzahl dieser Sträucher pflanzen; nur muß man sie nicht in Menge zu nahe an Wege, die oft frequentirt werden, pflanzen, weil der Geruch ihrer Blumen vielen Personen zuwider ist. Die zweyte Art erfriert sehr leicht bey strengem Froste, und wird, weil sie auch keine Beeren ansetzt, selten in den Gärten unterhalten.

Sie sind beyde vortreffliche Gegenstände für Wildniß- und Lustgehölzanlagen, und für große Strauchgruppen, und müssen zwischen andere, im Winter unbelaubte, Sträucher umher vertheilt werden. Sie bedürfen daselbst keiner weitern Wartung, außer daß man ihre zu weit umher schweifenden Schüsse mit dem Messer in Ordnung halte. Ihre Vermehrungsmethoden sind folgende: 1) durch **Nebenschüsse**, welche jährlich aus ihrer Wurzel entspringen; 2) durch **Absenker**: man beuge vom October bis zum Märze Zweige in die Erde, welche im folgenden Herbste bewurzelt zu seyn pflegen, daß die größten dann sogleich förmlich verpflanzt werden können, die schwächern aber erst in die Pflanzschule gesetzt werden müssen; 3) durch **abgeschnittene Zweige**, von denen viele, wenn sie im October in eine etwas feuchte gute Erde gesteckt werden, Wurzeln schlagen; 4) **aus dem Saamen**: man säe ihn, sobald er reif ist; und weil nicht alle Pflanzen im ersten Jahre aufgehen, so halte man immittelst das Saamenbeet stets von Unkraute rein, und pflanze sie, wenn sie ein Jahr alt sind, auf zwey Jahre in die Pflanzschule, und dann auf die ihnen bestimmten Stellen. Die zwote Art muß allezeit einen warmen, trocknen Boden, und eine gut geschützte Lage haben.

Fast alle Theile der ersten Art dieses Strauchs können genützet werden. Die Rinde der Wurzel rühmt Hr. Ehrhardt als ein bitteres Laxiermittel, und will daraus die angegebene Kraft in der Gelbsucht herleiten. Die jungen Blätter sind dem Sauerampf am Geschmacke ziemlich gleich, und können auch also genützet werden. Die grüne Rinde hat Clusius zu Ausführung des Wassers bey den Wassersüchtigen angepriesen, und van Swieten hat diese Kraft bestätiget. Die mittlere gelbe Rinde des Stammes, welche einige **Bugion** nennen, wird, wenn sie mit Wein oder Wasser abgesotten worden, wider die Mundfäule und zur Befestigung der Zähne gelobet. Es wird auch mit dieser Rinde, besonders mit der von der Wurzel, gelb gefärbt, vornehmlich soll man sie zum Saffianfärben anwenden; auch soll sie, in Wasser oder Lauge gekocht, eine schöne gelbe Farbe geben, mit der man allerley hölzernes Geräthe anstreichen, und als mit einem Firnisse überziehen kann. Das Holz kann auch von den Tischlern zu eingelegter Arbeit gebraucht werden. Die Beeren haben mancherley Nutzen; ihr ausgepreßter Saft, mit Alaune versetzt, giebt eine hochrothe Farbe und schöne rothe Dinte. Wo die Beeren häufig zu haben, zerstößt man sie, läßt sie gähren, und macht

Branndtwein daraus; besonders pflegt man sie, wegen des säuerlichen kühlenden Saftes, auf verschiedene Art zu zubereiten und nützlich anzuwenden. Es kann nämlich dieser Saft zur Bereitung des Punsches gar füglich die Stelle des Citronensafts vertreten. Die ganzen Beeren werden entweder mit Zucker eingemacht, oder es wird der Saft davon mit Zucker, als ein Syrup und Gallert, oder auch dieser allein, ohne allen Zusatz, eingekocht, und auch, außer der Punschbereitung, zum Speisegebrauch, statt der Citronen, zu dienen. In Schweden wird der ausgepreßte Saft, ohne ihn zu kochen, in Fiaschen gefüllt, und diese werden dann mit Korkstöpseln wohl verwahret, oben auf den Saft gießt man ein wenig frisches Baumöl, und hebt ihn im Keller zum Gebrauche auf. Folglich ist solcher bey allen hitzigen Krankheiten von vorzüglichem Nutzen. In Aegypten wird er, nach Prosper Alpins Berichte, häufig zur Zeit der Pest gebraucht; auch bey gallichten Durchfällen, faulen Fiebern und der rothen Ruhr durchgehends gelobt.

Berceau, s. Tonnengewölbe.

Berceuse, *Bercere*, ist eine Art von Großvaterstühlen, welche eine starke geneigte Lehne haben, die man auch wohl ganz niederlassen kann, indem solche über dem Sitz mit Häspen befestiget ist, und hinten einen Fuß hat, worauf sich die Lehne stützen kann; oder die Lehne wird durch Riemen, die an den beyden Seiten angebracht sind, zu einer geneigten Lage gespannt. Vor dem Stuhle ist ein Taburet befestiget, damit ein Kranker seine Füße darauf legen könne.

Berechnen, heißt eigentlich nichts anders, als Rechnung über Einnahme und Ausgabe ablegen, oder eine Rechnung schließen, und wird sowohl von Personen, die Ab- und Gegenrechnung mit einander haben, als auch von solchen, die über eines andern Güter zu disponiren berechtiget sind, gesagt.

Bereiten, ein Pferd zum Reiten abrichten. Ein abgerichtetes oder schulgerechtes Pferd heißt daher auch ein berittenes, gewöhnlicher aber, ein zugerittenes Pferd. Von Menschen heißt beritten, ein Pferd haben. Die Reuterey ist schon beritten, d. i. hat schon Pferde.

Bereiter, **Bereuter**, ist derjenige, welcher allerley, und insonderheit junge rohe Pferde, die noch nie weder Reiter noch Ziegel gehabt haben, nach der Kunst abzurichten weiß. Er muß daher die Natur, sowohl die inn- als äußerliche Beschaffenheit eines Pferdes auszustudiren wissen, damit er solches nach seinem Temperamente angreifen und behandeln könne. Der Bereiter steht unter dem Stallmeister, und dieser unter dem Oberstallmeister.

Berg, diesen Namen giebt man, wie bekannt, den sehr merklichen Erhöhungen der Erde, die sich weit umher erstrecken, da hingegen man diejenigen, welche keine beträchtliche Höhe haben, blos Hügel zu nennen pflegt. Die Gestalt der Berge ist sehr verschieden, doch meistentheils kegelförmig. Einige haben auf ihren Gipfeln große Flächen, welche sich bisweilen auf viele Meilen erstrecken, und mit Holz oder andern Gewächsen versehen sind; andere sind in viele Spitzen zertheilt, welche mehrentheils aus Felsen bestehen. In Ansehung ihrer Höhe findet man einen eben so großen Unterschied, als in Ansehung ihrer Gestalt. Man findet nicht nur einzeln stehende Berge, sondern auch ganze Reihen von Bergen, die sich der Länge nach

wie Ketten ausstrecken, und Gebirge genannt werden.

Der Ursprung der Berge wird von den Naturforschern verschiedentlich erkläret. Burnet sieht sie für Schutthaufen an, welche durch die Sündfluth entstanden wären, vor welcher, nach seiner Meynung, die Erde eben gewesen seyn soll. Rajus vermuthet, daß sie durch unterirdisches Feuer und Erdbeben entstanden wären. Nach Büffon ist der Ursprung der größern Berge, welche sich in dem alten Welttheile von Westen gegen Osten, in dem neuen aber von Norden gegen Süden, als eine zusammenhängende Kette ausbreiten, vornehmlich von der allgemeinen Bewegung der Ebbe und Fluth; der Ursprung aller andern Berge aber von den besondern Bewegungen der Meerströme, der Winde und anderer unordentlichen Aufwallungen des Meeres herzuleiten. Allein ob man schon nicht leugnen kann, daß durch die Sündfluth Berge können entstanden seyn; ob man gleich ferner verschiedene Beyspiele hat, daß in den neuern Zeiten Berge durch Erdbeben hervorgebracht worden, und daß die Ebbe und Fluth, nebst den besondern Bewegungen der Meeresströme, viele Veränderungen auf der Oberfläche des Erdbodens verursachen; so läßt sich deswegen doch nicht behaupten, daß der Ursprung aller Berge diesen Ursachen zugeschrieben werden müsse. Wahrscheinlicher Weise haben die meisten Berge einerley Alter mit der Erde. Man darf nur die geschickte Zusammenordnung, die Nothwendigkeit und den Nutzen derselben erwägen, um sich von der Meynung zu überzeugen, daß sie von der ersten unmittelbaren Einrichtung des Schöpfers herrühren müssen.

Es sind aber die Berge nicht nur eine Zierde des Erdbodens, und verschaffen uns die angenehmsten Aussichten, sondern sie enthalten auch ansehnliche Schätze von kostbaren Steinen, Metallen und andern nützlichen Mineralien, und geben den Quellen und Flüssen ihren Ursprung; so wie sie durch die heilsamen Kräuter und wichtigen Waldungen, womit ihre Oberflächen insgemein bedeckt sind, dem menschlichen Geschlechte viele Vortheile verschaffen.

Berg, saxum. Unter diesem Namen versteht man in Bergwerken dasjenige Gestein, welches kein Erz führt, und neben den Gängen bricht.

Bergart, matrix metallorum. ist eine solche Gesteinart, die eine Anzeige zu Erz giebt, und bey oder mit dem Erze bricht; z. E. Blende, Spath, Schiefer, Hornstein u. s. f. Eigentlich sind dieses taube Bergarten, sie geben aber zu erkennen, daß in der Nachbarschaft Erz vorhanden sey. Wenn aber dergleichen Bergarten Metall bey sich führen, so werden sie Erz, und nach den Bergarten, worinne sie brechen, genannt. Z. E. hornsteinig Erz, spathig Erz u. s. f.

Bergbalsam, Naphtha, Naphtha, ist eine feine, dünne, durchsichtige, ölichte Substanz, von einem sehr starken Geruch; sie ist so klar, wie Wasser, und hat eigentlich keine andere als Wasserfarbe. Sie fängt von weitem Feuer, und besteht aus einem sauern und dem feinsten brennlichen Wesen. Die durch die Kunst bereitete Naphtha, vermittelst des Vitriolöls und Weingeistes, hat mit dem Bergbalsam oder der natürlichen Naphtha einige Aehnlichkeit. Dieser Bergbalsam, oder die natürliche Naphtha, wird in Persien gefunden, woselbst sie auf den Brunnenwassern gesammlet werden soll; sie ist von dem Bergöl, welches in verschiedenen Eu-

ropäischen Ländern gefunden wird, unterschieden; s. Bergöl.

Bergblau, Coeruleum montanum, ist entweder natürlich, oder durch die Kunst bereitet. Natürliches Bergblau, Ochra Veneris, ist ganz locker, zuweilen mehr lichtblau, zuweilen mehr dunkelblau; bisweilen reiner, bisweilen unreiner. Eine andre Art ist von steinartiger Härte, doch etwas mürbe und zerbrechlich. Das künstliche Bergblau wird aus dem klar geriebenen Armenischen Steine bereitet. Wenn man Kupfer in Salmiakspiritus aufgelöset, und die Auflösung an der freyen Luft ohne beygefügte Wärme verdampfen läßt, so wird auch eine Art Bergblau erhalten. Noch eine andere Art Bergblau erhält man, wenn man blauen oder Kupfervitriol in Wasser auflöset und mit gelöschtem und getrocknetem Kalke niederschlägt. Diese Art kömmt dem natürlichen Bergblau am nächsten.

Bergcrystall, crystallus montana, ist ein durchsichtiger Stein von sechseckichter Figur, und wird an vielen Orten Deutschlands gefunden, aber nicht unter die Edelgesteine gerechnet, weil er nicht so hart ist als diese. In Westindien wird der beste gefunden, und öfters so schön, daß man ihn für einen Diamanten halten würde, wenn er so hart als glänzend wäre. Es werden zuweilen die Diamanten, um ihren Glanz zu erhöhen, auf einen crystallenen Grund geleget, welches jedoch der Verkäufer, wenn er nicht betrügen will, vorher sagt, wie denn die Goldschmiede in dergleichen Ringe gemeiniglich ein C zum Zeichen stechen, damit sie ohne Verantwortung bleiben. Von einem durch Kunst nachgemachten, s. Crystall.

Bergerac, (Vin de) eine Sorte Franzwein, wovon ehemals das Faß zu Bourdeaux auf der Stelle 40—48 Livres kostete, und der viele Aehnlichkeit mit dem Pontak hat.

Bergfett, Bergharz, bitumen, eine mineralische Substanz, welche bey hinzugefügter Flamme Feuer fängt, mit einer Flamme brennt, und einen starken Geruch, nebst erstickendem Dampfe, von sich giebt. Man hat davon folgende Arten: 1) Bergbalsam, oder Naphtha; 2) Bergöl; 3) Bergtheer; 4) Bergpech, Judenpech; 5) Bergpecherde, Bergtorf; 6) Gagat; 7) Steinkohle; 8) Bernstein; 9) Ambra; 10) Copal. Jedes von selbigem siehe unter seinem Artikel.

Bergfink, Fringilla montana, heißt auch sonst der Schneefink, der Wald- und Tannenfink, und zwar von seinem Aufenthalte, weil er mehrentheils in den nördlichen Gebirgen wohnet, und gemeiniglich nur im Herbste um Michael zu uns kömmt, wenn ihm dort das Futter mangelt. Manche nennen ihn von seiner Stimme den Quäker oder Gögeler. Er ist eine bloße Abänderung unserer Finken, denen er an Größe zwar gleicht, aber in der Farbe gar sehr von ihnen abgeht. Der Schnabel ist hinterwärts gelb, an der Spitze braun, ingleichen an den Schneiden. Das Männchen ist am Kopfe schwarzgrau, und dies so viel mehr, je älter es wird. Das Weibchen ist ganz aschfarbig, am Kopf und Rücken grau, mit Dunkelbraun gestreift. Wenn der Vogel bald nach Michael zu uns kömmt, sieht man die ersten einzeln unter den gemeinen Finken. Um die Mitte des Octobers kommen sie aber mit Haufen, und suchen ihren Fraß auf den Feldern und in Waldungen an den

Buch-

Bucheckern. Wenn der Schnee fällt, verlieren sie sich, sind aber gleich wieder da, wenn er verschwindet. Sie lassen sich leicht auf dem Heerde fangen, und sitzen bald wieder ein, wenn sie gleich etlichemal aufstehen. Im März gehen sie auf den Rückstrich zum Brüten, und im April wird selten noch einer gesehen. Die Männchen singen etwas verworren, wie die Finken, und wenn sie eingesperrt sind, füttert man sie mit Lein, Dotter, Hanf, und Kleyen mit Milch.

Bergflachs, linum montanum, ist eine Art des Amiants.

Bergfleisch, caro montana, ist eine Amiantart, so aus dicken Fasern besteht, die sich nach der Länge und Queere durchschneiden, und ist mit dem Bergleder fast einerley, nur daß es dickere Fäden hat; s. Amiant.

Berggelb, Oker, gelbe Erde, ein gelber Thon, der theils aus einer weißgelben Erde, die so lange gebrannt wird, bis die gelbe Farbe hervorkömmt, theils in Bergwerken natürlich wächst. Er wird nicht nur von Wundärzten zu Umschlägen, sondern auch vornehmlich von Malern zur Farbe verbraucht.

Berggrün, aerugo nativa terrea, eine Art eines natürlichen Kupfergrüns oder natürlichen praecipitirten Kupfers. Es ist von erdichter Consistenz, und von hellerer oder dunkelgrüner Farbe.

Berghalde, Halde, wird ein aus der Grube geförderter und an Tag gestürzter Berg genannt.

Berghart, heißen die Schlacken auf den Schmelzhütten, welche von einem strengen Rohbley und Kupfergestein fallen, und von welchen man das Metall nicht völlig gewinnen und herausbringen kann.

Bergkeller, diese sind entweder in einem Felsen eingehauen, oder aber in der Tiefe eines Sandberges angebracht. Das Lagerbier hält sich in solchen Kellern sehr gut, und in den Felsenkellern dauert das Lagerobst am längsten.

Bergkohle, eine weiche Bergart, die dem verfaulten Holze gleicht, aber mit Erdpech geschwängert ist.

Bergkork, suber montanum, wird meistentheils für eine Amiantart gehalten, so aus kleinen, biegsamen Fasern besteht, die sich einander durchschneiden, und so locker zusammenhängen, daß der Stein einem Korke ähnlich ist. Er ist aber nicht wohl unter die Amiantarten zu rechnen, da er im Feuer zu einer glasartigen Substanz fließt; da hingegen der Amiant nicht fließt, und feuerfest bleibt.

Berglachter, Lachter, ist ein Maaß, drey und eine halbe Elle oder 7 Fuß lang.

Bergleder, aluta montana, corium montanum, ein schieferichter und blätterichter Stein, so unter die Amiant- oder Asbestarten gezählt wird. Er besteht aus weichen Fäden, welche fest an einander hängen, und durch andre Fäden durchschossen sind. Wenn dieser Stein aus ganz dünnen Blättchen besteht, wird er **Bergpapier**, papyrum montanum, genannt.

Bergmännlein, Bergkobolt, Bergmönch, soll, nach dem Vorgeben der Bergleute, eine Art Geister oder Gespenster seyn, welche sich in Gruben oder Bergwerken bisweilen sehen lassen, und soll

soll manchmal eine gute Anzeige von reichen, bald kommenden Anbrüchen, bisweilen aber das Kennzeichen seyn, daß ein Gebäude eingehe. Ein Popanz also zur Furcht und Hoffnung.

Bergmann, metallicola, metallifossor, eine Person, die in den Gruben arbeitet; wird von denen, die in den Hütten arbeiten, und **Hüttenarbeiter** genannt werden, unterschieden. Ein Grubenarbeiter heißt auch **Bergmann vom Leder**, und der letztere **Bergmann vom Feuer**, der bey den, in den Schmelz- und Hüttenwerken vorfallenden, Feuerarbeiten zu thun hat.

Bergmanufactur, dergleichen Manufakturen, darinnen man Mineralien verarbeitet, z. B. blaue Farbe, Bley- und Schieferweiß u. s. w.

Bergmehl, Mondmilch, Agaricus mineralis, lac lunae, Morochtus, eine feine und subtile, weiße Erde, welche sich in Höhlen und Klüften findet. Es ist dieselbe eine Kalkerde, indem sie mit Säuren brauset. Es ist zuweilen geschehen, daß Unerfahrne diese Kalkerde für Mehl gehalten, gebacken und gegessen haben, aber mit großer Gefahr der Gesundheit und des Lebens.

Bergöl, Steinöl, petroleum, ein stark riechendes Oel, welches aus Bergen und Felsen quillt, oder in verschiedenen Brunnen auf dem Wasser schwimmt. Es ist röthlich, oder gelblicht, oder braunroth, und findet sich im Orient, Italien, Bayern, Elsaß, und vornehmlich in Languedok. Dieses Oel enthält Wasser, eine brennbare Substanz und Schwefelsäure, und giebt einen schädlichen Dampf von sich, weshalb es nicht wie anderes Oel zu gebrauchen ist. In der Wundarzneykunst wird es äußerlich bisweilen mit gutem Erfolg zur Heilung der Frostbeulen gebraucht. Innerlich solches zu gebrauchen, kann nicht gerathen werden. Bey der Feuerwerkskunst aber kann man es mit Nutzen gebrauchen.

Bergpapier, s. Bergleder.

Bergpech, Jüdenpech, pix montana, Asphaltum, eine erdhafte Fettigkeit, die getrocknet wie Pech aussieht, in Gruben, an Steinen, Bergen und Erde fest sitzt, und am meisten auf dem todten Meere gefunden wird. Das ächte Jüdenpech wird oft verfälscht. Es unterscheidet sich aber das ächte von dem verfälschten darinn, daß es, wenn es angezündet wird, gar keinen Geruch, wie Pech, sondern wie angezündetes Steinöl, hat. Es soll vor diesem zur Einbalsamirung der todten Körper gebraucht worden seyn. Jetzt wird es bisweilen unter die Räucherungen als ein Nervenmittel, von den Kupferstechern aber zu ihrem Aetzgrunde gebraucht.

Bergpecherde, Bergtorf, terra bituminosa, Ampelitis Plinii, ein mit verschiedenen Erden vermischtes Bergpech oder Bergtheer, so bald trocken, bald schmierig in Deutschland, Rußland und Italien gefunden wird. Die schmierige ist der Moder- oder Sumpferde ähnlich; diese brennt am besten, wenn sie noch feucht ist; hingegen brennt sie immer weniger, je mehr sie ausgetrocknet wird. Die trockne macht die so genannten **Erdkohlen** aus, und besteht aus Sand, Thonerde und Bergtheer.

Bergrap, die Trennung eines Berges, wenn er sich von einander giebt, und eine große Kluft macht.

Bergrücken, 1) die hintere Seite eines Berges, nämlich der Abfall von dem Gipfel an; 2) eine Reihe mehrerer Bergspitzen oder Kuppeln auf einem Gebirge.

Bergsäfte, flüßige Körper, welche mineralische Salze, als Alaun, Vitriol, Schwefel, oder andere Fettigkeiten, als Harz u. dgl. mit sich führen.

Bergsalmiak, sal ammoniacum nativum, ein natürlicher Salmiak, der nicht durch die Kunst hervorgebracht ist. Der gewöhnliche im Verkaufe gangbare Salmiak wird entweder aus Urin, Kochsalz und Ruß, oder, wie die Nachrichten melden, vorzüglich in Aegypten, aus dem verbrannten Miste der Thiere bereitet.

Bergsalz, Steinsalz, sal fossile, sal montanum, eine Art des gemeinen oder Kochsalzes, welches unten in der Erde in festen Lagen vorkömmt, dergleichen in Pohlen bey Cracau nahe bey Wielitzka und Bochen befindlich ist, und meistens weiß oder grau aussieht. In Salzburg und Ungarn soll es auch blaues, grünes, rothes und gelbes geben, welches daher nicht rein, sondern mit metallischen Theilen vermischt zu seyn scheint. Das in halb oder ganz durchsichtigen Crystallen vorkommende Bergsalz wird sal gemmae genannt. Das andere erscheint in einer undurchsichtigen Gestalt, als ein weißer oder grauer Stein, daher auch das Bergsalz Steinsalz genannt wird. Die Pohlnischen Salzgruben erstrecken sich unter der Erde so weit, daß sie das Ansehen einer unterirdischen Stadt haben. Es wird aber das Pohlnische Salz in großen Stücken verführt, und selbige sind in der Grube leichter, als über der Erde, so, daß ein Stück, welches in der Grube von einem einzigen Manne leicht fortgebracht worden, in der freyen Luft kaum von 4 Männern bezwungen werden kann.

Gemeiniglich hat man 3 Arten Bergsalz; die erste ist gemein und geringer, grob und schwärzlicht; die andere ist etwas feiner und weißer; die dritte aber ganz weiß und klar wie ein Crystall. Die Stücken dieser letztern Art werden als ordentliches Steinsalz verkauft, und zum Gebrauch klar gestoßen. Das unreine oder bröcklichte Steinsalz wird gemeiniglich aufgelöset, durchgeseiget, crystallisiret und sodann als Speise oder Küchensalz verhandelt. In unsern Gegenden, wo wir uns des Brunnensalzes bedienen, braucht man das Steinsalz allein bey der Viehzucht, indem man es den Schaafen und dem Rindviehe zum Lecken vorlegt.

Bergsanickel, Bärsanickel, Cortuse, Cortusa. Die Gattung bestehet aus zwo sehr niedrigen, perennirenden, krautartigen Blumenpflanzen, mit Dolden von einblättrigen, radförmigen, den Aurikeln ähnlichen Blumen, die im April und May blühen, bey uns aber selten Saamen hinterlassen.

1) **Europäischer Bergsanickel**, Cortusa Matthioli L. **Vaterland**: die Alpen in Oesterreich, Sibirien und Schlesien. **Wurzel**: ein Büschel zahlreicher Fasern. **Blätter**: viele, groß, länglich, herzförmig, stark gezähnt, in einem Büschel. **Stengel**: zwischen den Blättern, rund, nackt, etwa 6 Z. hoch. **Blumen**: auf den Stengeln, in Dolden, niederhängend, länger als der Kelch, von feiner rother Farbe, haben in der Mitte oft einen weißen oder gelben Kreis, und einen starken Geruch; die Saamenbehältnisse richten sich in die Höhe.

2) **Sibirischer Bergsanickel.** **Vaterland:** Sibirien. **Wurzel:** zaserig. **Blätter:** ein großer Büschel, herzförmig, länglich, gezähnt. **Stengel:** nackt, etwa 4 Z. hoch. **Blumen:** auf den Stengeln, blaßroth, in Dolden, klein, kürzer als die Kelche, und weniger schön als die vorhergehende Art.

Beyde Pflanzen müssen in unsern Gärten in einen trocknen, magern, sandigen Boden, in Töpfen aber auch in sandige, ungedüngte Erde gepflanzt, und sodann an eine schattige Stelle gebracht, im Sommer aber gehörig begossen werden. Sie pflegen dann viele Jahre zu dauern, und Hr. Bechstedt versichert, daß sie bey uns der strengsten Kälte widerstehen. Der Saamen wird zeitig im Frühjahre in fein gemachte Erde gesäet, und ganz seicht eingeharket. Im Herbste aber werden diese Pflanzen durch Zertheilung vermehrt. In fetter Gartenerde sind sie aber nicht von langer Dauer.

Bergschüßige Erze, sind, wenn Berg oder Gesteine unter dem Erze eingesprengt sind, und das Erz daher nur zerstreut liegt.

Bergschwaden, giftige Dünste in Bergwerken, wo die Wetter stocken, sich in die stehenden Grubenwasser verziehen, und wenn diese gerührt werden, aufsteigen, sich auf dem Wasser lagern, und denen, die zugegen sind, den Tod oder doch schwere Krankheiten verursachen.

Bergschwefel, wächst in den Gruben wie ein gelbes Salz, und gehört zu den Vitriolarten, hat aber mit dem Schwefel nur die Farbe gemein.

Bergsperling, Bergspatz, passer montanus, ist etwas kleiner, als der gemeine Sperling, sonst ihm sehr ähnlich; der Schnabel aschgrau, Kopf, Kehle und Rücken braun, auch dergleichen Schwing- und Schwanzfedern; in Nacken und unter den Augen eine weiße Linie, sonst ist der Leib grau und schwarz untermengt, und auf dem Schwanze sind allerley weiße Flecken.

Bergtheer, Maltha. Ist ein schwarzes, dickflüßiges Bergharz, welches, dem Ansehen nach, mit dem gemeinen Theer viele Aehnlichkeit hat, und, wenn es brennt, einen starken, üblen Geruch von sich giebt. Es scheint ein verdicktes Bergöl zu seyn, und kann, wie der gemeine Theer, zu Wagenschmiere und zum Anstreichen der Fahrzeuge, Häuser und Bretter gebraucht werden. Der Bergtheer wird auch, wegen seines stinkenden Geruchs, **Teufelsdreck** genannt, welcher aber nicht mit dem **Asant,** Assa foetida, so auch Teufelsdreck heißt, zu vermengen ist.

Bergtheil, der Antheil, den jemand an einer Grube hat. Es sind **Kuxe** oder **Gänge,** halbe, Viertel, auch Halbviertelschichte; wie denn jede Gewerkschaft in 128 Kuxe oder 32 Theile eingetheilet wird.

Bergwachs, ein Erdharz, welches noch zäher als Bergtheer ist.

Bergwerke, metallifodinae, sind diejenigen Oerter, wo man Schächte, Stolln u. s. w. macht, um zu den, in der Erde befindlichen, Erzen, Mineralien und Steinen zu kommen, sie loszubrechen oder auszugraben und herauszubringen, damit sie durch weitere Bearbeitung brauchbar gemacht werden können. Man legt nicht gern ein Bergwerk auf ebenem flachen Felde an, weil man daselbst nicht nur selten

Erz

Erz, bald aber Wasser findet, sondern auch das Wasser nicht leicht abführen kann. Daher man gemeiniglich auf den Gebirgen die Bergwerke anbauet, als worinn die Metalle häufiger liegen. Bergverständige suchen, um nicht einen unnöthigen und kostbaren Bau anzulegen, untrügliche Zeichen eines Miners oder erzreichen Berges auf, und halten dafür, daß Erze vorhanden sind, wenn sich auf der Spitze des Berges oder auf der Seite desselben blaue und grüne Dünste, Markasiten, oder andere schwere Materien sehen und finden lassen. Auch pflegt man Acht zu haben, ob die neben solchen Bergen oder durch derselben Thäler fließende Bäche im Grunde Markasiten und Stückchen Erz, oder sonst metallische Tincturen führen, um hieraus zu urtheilen, wie die daselbst vorhandenen Minern beschaffen sind. Gemeine, doch aber gewisse Anzeigen sind, wenn die vielen aus einem Berge herfließenden Quellen ein Wasser haben, welches einen mineralischen, d. i. entweder einen herben, bittern oder aber lieblichen und reinen Geschmack haben, und woran man überdieses noch bemerket, daß sie im Sommer kühl, im Winter aber lau sind. Wo sich dieses findet, und überdem der Berg ganz steinicht und kahl ist, da ist es anzunehmen, daß das Gebirge erzreich seyn könne. Zeigen sich die Erzgänge zu Tage, so hat man daran das sicherste Kennzeichen.

Bergwerksregal, Bergregal, das Recht der Landesobrigkeit, sich alle Bergwerke auf dem Grund und Boden ihrer Unterthanen zu zueignen. Das A. L. R. Th. II. Tit. XVI. besaget hierüber folgendes: §. 69. Alle Fossilien, woraus Metalle und Halbmetalle gewonnen werden können, gehören, in Ermangelung besonderer Provinzialgesetze, ausschließend zum Bergwerksregal. §. 70. Desgleichen alle Edelsteine, welche nicht §. 73. und 74. ausgenommen sind. §. 71. Ferner alle Salzarten mit den Salzquellen, vorzüglich Steinsalz, Salpeter, Vitriol und Alaun; so wie auch Inflammabilien, als Schwefel, Reißbley, Erdpech, Stein- und Braunkohlen. §. 72. Andere Fossilien hingegen, die in ihrer natürlichen Gestalt sogleich zum ökonomischen Gebrauche, bey Künsten, Handwerken, oder zum Bauen genutzt zu werden pflegen, gehören dem Eigenthümer des Grundes und Bodens; oder dem Gutsherrn, wenn derselbe nach den Provinzialgesetzen das Vorrecht darauf hat. Th. I. Tit. IX. §. 94. ff. §. 73. Besonders werden Marmor, Porphyr, Granit und Basalt, Serpentinstein, Kalk, Gyps, Sandstein, Torf, Thon, Lehm, Mergel, Walker- Umbra- Ocker- und andere Farbenerden, in so fern aus letztern keine Metalle oder Halbmetalle gewonnen werden können, zu den Regalien nicht gerechnet. §. 74. Dies findet auch von den nach §. 70. zum Bergwerksregal gehörenden Steinarten Anwendung, wenn sie entweder auf den Aeckern liegen, oder durch den Pflugschaar ausgerissen, oder bey Gelegenheit anderer ökonomischer Arbeiten einzeln gefunden werden. §. 75. Fossilien, die keine Regale sind, können diejenigen, welchen solche nach §. 72. gehören, ohne besondere Erlaubniß aufsuchen, und durch Verkauf oder auf andere Art benutzen. §. 76. Sie dürfen aber bey deren Benuzzung nichts vornehmen, was den allgemeinen Bergpolizeygesetzen zuwider ist. §. 77. Sollte jemand dergleichen Fossilien gänzlich unbenutzt lassen; so kann er angehalten werden, sein Recht entweder dem Staate selbst, oder andern Baulustigen, gegen

billige Abfindung, zu überlassen. §. 78. Es muß aber ausgemittelt seyn, daß dadurch der dem Staate selbst, oder andern Bürgern desselben, zu verschaffende Vortheil die Unbequemlichkeit oder den Nachtheil, welchen der Eigenthümer durch diese Einschränkung seines Eigenthumsrechts erleidet, beträchtlich überwiegen. §. 79. Wer ein Stockwerk, Erzlager, Gang oder Flötz von solchen Fossilien, welche nach §. 69., 70 und 71. zum Bergwerksregal gehören, bauen will, muß gehörig damit beliehen seyn. §. 80. Wasch- und Pochwerke, ingleichen Graben und Wasserleitungen über Tage, sind unter der Muthung einer Grube nicht mit begriffen, sondern müssen besonders gemuthet und verliehen werden. §. 81. Eben dies findet von Wassern verlassener Gruben oder Stollen Statt. §. 82. Jeder Beliehene muß sein Bergwerkseigenthum den Grundsätzen der Bergwerkspolizey gemäß benutzen, und kann sich dabey der Aufsicht und Direction des Bergamtes nicht entziehen. §. 83. Das Bergamt aber ist schuldig, ihn mit seinen Vorschlägen zu hören, und bey Beschließung wichtiger Vorrichtungen welche mit erheblichen Kosten verbunden sind, jedesmal zu zuziehen.

Bergwerksregal der Privatpersonen. Hiervon besagt das A. L. R. §. 106. dieses: Es kann das Bergwerksregal auf einen gewissen District, oder auf ein bestimmtes Object, gleich andern niedern Regalien, von Privatpersonen und Communen erworben und besessen werden. §. 107. Wem das Bergwerksregal auf solche Art zusteht, dem kommen alle darunter begriffene Rechte des Staats zu, welche bey der Verleihung oder durch Provinzialgesetze nicht ausdrücklich ausgenommen worden.

Das **Verhältniß des Bergwerksregals** gegen den Grundbesitzer wird unter angeführtem Titel also bestimmt: §. 109. Der Grundeigenthümer muß an die Bergbauenden den Grund und Boden überlassen, welcher zur Grube selbst, zu den Stollen, zu Halden und Wegen, und zu Gebäuden über der Erde, nothwendig ist, ingleichen das zum Betriebe der Kunst- Poch- Wasch- und Hüttenwerke erforderliche Wasser. §. 110. Auch Deiche und Mühlen müssen dem Bergbaue weichen, wenn es zur Fortsetzung desselben nothwendig ist. §. 111. Bau- und Kohlenholz, in so fern der Grundherr dergleichen aus seinen Forsten verkauft, muß er an die bauenden Gewerke vorzüglich, jedoch nur für eben den Preis, wie an Fremde, überlassen. §. 112. Dagegen muß für alles, was der Grundeigenthümer zum Baue und Betriebe des Werks abgetreten oder verloren hat, demselben vollständige Entschadigung nach Vorschrift des Ersten Theils, Tit. VI. §. 7. geleistet werden.

Bergzehend. Von allen zum Bergwerksregale gehörenden Metallen und Mineralien, welche die Beliehenen gewinnen, gebührt dem Staate der Zehend. Zu den Berggewinnungskosten dieser Metalle und Mineralien trägt der Staat wegen seines Zehends nichts bey. Es muß also von Bergproducten, welche so, wie sie aus der Erde gebracht worden, ohne weitere Zurichtung verkauft werden können, der Zehend in Natur, oder das dafür gelöfete Geld, ohne Abzug so fort entrichtet werden. Bey metallischen und mineralischen Werken hingegen, deren Producte durch

Feuer

Feuer oder andere Zurichtung erst verkäuflich gemacht werden müssen, trägt der Staat zu den Poch- Wasch- Hütten- und sonstigen Zubereitungskosten, nach Verhältniß seines Zehends, mit bey. In Ermangelung gewisser Provinzialordnungen, genießen die Bergbauenden auf 6 Jahre die Zehendbefreyung: Steinkohlen jedoch ausgenommen, bey welchen diese Befreyung nicht Statt findet. A. L. R. Th. II. Tit. XVI. §. 98. ff.

Bergzinn, dasjenige reine und noch unversetzte lautere Zinn, welches noch so ist, wie es aus den Schmelzhütten kömmt, ohne zugesetztes Bley zu haben. Es heißt auch **Hüttenzinn**.

Bergzinnober, so nennt man den gewachsenen Zinnober, wie er in den Bergwerken gefunden wird, im Gegensatz desjenigen, welcher durch die Kunst hervorgebracht wird; er ist sehr selten anzutreffen.

Berichten, abtragen, die jungen Falken auf der Hand tragen, und hierdurch gewöhnen, daß sie heimlich und zahm werden.

Berichten, heißt bey dem Stellmacher, wenn er die zusammengesetzten Felgen eines Rades, die schon mit den Speichen und der Nabe vereiniget sind, ebnet, daß keine vor der andern ungleich vorstehe. Er steckt deswegen den Aufputzbaum in das Loch der Nabe, legt solchen auf den Radestock, und indem er das Rad auf dem Baume im Radestocke herumdreht, so behauet er die Seiten der Felgen mit dem Langbeil, und ebnet die Stirn mit dem Schneidemesser und Hobeln.

Beryll, Beryllus, ein Edelstein von blasser, bläulichtgrüner Farbe. Wenn diese sehr blaß und der Wasserfarbe ähnlich ist, wird derselbe **Aquamarin** genannt; der mehr grüne aber heißt **Beryll**. Die blassen kommen oft an Feuer den Diamanten bey. In den Gegenden des Euphrats und in Ostindien findet man den Orientalischen; in der Schweiz, Böhmen und Sachsen, den Occidentalischen. Je schöner der Beryll an Farbe ist, je höher wird er geschätzt. Man schneidet diesen Stein gemeiniglich mit vielen Ecken, damit er durch derselben Wiederschein mehr Lebhaftigkeit und Glanz bekomme. Es giebt auch unächten, aus gebranntem Kupfer und pulverisirtem Crystall nachgekünstelten, Beryll; desgleichen nennen die Italiener alle Crystallen, welche einige Farbe in sich haben, ebenfalls Beryllen.

Berline, eine bequeme Kutsche, die man zurückschlagen kann, und welche von dem Orte ihrer Erfindung den Namen durch die Franzosen bekommen hat. Diese ziehen noch jetzt diese Art Wagen ihren Carrosses vor, weil die Berlinen nicht so leicht umschmeißen, auch auf Reisen viel leichter, dauerhafter und commoder sind, als die Carrosses. Man fertiget jetzt in Frankreich eine noch leichtere Art von kleinen Wagen, nach Art der Berlinen, die Berlingot, und noch gewöhnlicher, Brelingot, genannt wird.

Berlinerblau, Preußisch Blau, eine 1704. von Conrad Dippel zu Berlin erfundene schöne blaue Malerfarbe, welche sowohl zu Oel- und Wasserfarben, als auch zur Lasur gebraucht wird, und von solcher Dauer ist, daß auch das Scheidewasser ihr nicht schaden kann. Man hat davon zweyerley Arten: die eine fällt ins Dunkele, die andere ins Helle. Es wird diese

Farbe nunmehro auch von gleicher Güte an vielen Orten nachgemacht.

Berliner Eisen, Schwanenhals, ein Fuchseisen mit zween Biegeln, einer runden Feder, und einem Schlosse. Wenn die Biegel aufgestellt werden, so machen sie eine Eyrundung, als ein Schwanenhals. Es ist berühmt wegen seines guten Gebrauchs zum Fuchsfang, und wird in eine Grube in der Erde eingelegt und bedeckt. Die Materie, womit man dieses Fuchseisen bestreicht, wenn man es zum Fang aufstellt, wird **Berliner Witterung** genannt.

Berlocken, Franz. Berloques, Breloques, heißt nach dem Französischen überhaupt Kleinigkeiten, geringschätzige Curiositäten, die man aber doch nicht gern wegwirft. In besonderm Verstande wird damit allerley Spielwerk, an die Uhren zu hängen, von Gold, Silber, Porzellan, u. s. w. angedeutet.

Berme, ein beym Wasserbau vorkommendes Kunstwort, das einen Streifen Landes bedeutet, der vor oder hinter dem Deiche unangetastet stehen bleibt, wenn das Erdreich zur Aufschüttung des Deiches ausgestochen wird.

Bermudiane, Sisyrinchium Bermudiana L. **Vaterland:** die Bermudischen Inseln. **Blätter:** mehrentheils schwerdtförmig, ungeribbet, zweyschneidig, steif, umfassen den Fuß des Stengels, 5—6 Zoll lang, hochgrün. **Stengel:** aufrecht, zweyschneidig, fast ein wenig höher, als die Blätter lang sind, mit schwerdtförmigen, umfassenden Blättern besetzt. **Blumen:** etwa sechs, die Kronblätter abstehend, eyrund und gespitzt, kurzgestielt, hochblau mit gelben Boden. **Kapseln:** umgekehrt eyrund.

Abarten: Die vornehmste derselben ist die **Virginische Bermudiane,** S. angustifolium, Virginiana Sisyrinchium. **Vaterland:** Virginien. **Blätter:** strich-schwerdtförmig, und also schmäler, auch kürzer, nur 3—4 Zoll lang, lichtgrün. **Stengel:** zweyschneidig, etwa so hoch als die Blätter lang sind. **Blumen:** selten mehr als zwey, blaßblau, kurzgestielt.

Diese Pflanzen schicken sich für alle Abtheilungen der Lustgärten, und machen vor der Fronte der Rabatten zwischen andern niedrigen Pflanzen eine angenehme Mannichfaltigkeit. Sie lassen sich leicht vermehren durch Zertheilung im Sept. oder Octbr. Der Saamen wird im Sept. oder zeitig im Frühjahre auf eine östliche Rabatte gesäet, und zwar in ganz flache Furchen, und man bedeckt ihn etwa ½ Z. hoch mit feiner leichter Erde, hält die im April und May aufgehenden Pflanzen, die wie Gras hervorsprießen, (daher man sie bey dem Jäten nicht für Gras ausreißen muß,) den ganzen Sommer rein, verdünnet sie gehörig, begießt sie ein wenig, und verpflanzet gegen den Herbst die stärksten auf die ihnen bestimmten Plätze; oder man pflanze eine Anzahl derselben 6 Z. weit von einander in Pflanzenschulenreihen, und setze solche nachher im Frühjahre mit einem Ballen Erde auf die Rabatten. Die meisten kommen schon im folgenden Sommer zur Blüthe. Sie lieben eine schattige Lage, und eine frische, leichte Erde, und blühen dann in größerer Vollkommenheit. Bechstedt sagt, daß der Saamen bey uns auf ein geringes Mistbeet gesäet, und die Pflanzen einzeln in kleine Töpfe gepflanzt, im folgenden Winter vor strenger

Kälte

Kälte bewahret, und im Frühjahre auf die Rabatten gepflanzt werden sollen, für welche die Bermudische Art dauerhaft genug ist. Die Abart aber, ob sie gleich gelinde Winter gut aushält, muß durch eine Bedeckung gegen strenge Kälte geschützt werden. Buek ordnet aber beyde zu den Gewächshauspflanzen.

Bernstein, Agtstein, succinum, Franz. carabe, ein festes Erdharz, welches aus Bergöl, aus Säuren und Wasser besteht, elektrisch ist, und im Brennen einen angenehmen Geruch von sich giebt. Er ist von Farbe gelb, weiß und röthlicht. Der gelbe ist der gewöhnlichste; der weiße aber der schätzbarste. Er wird am häufigsten am Meere und besonders an den Preußischen Küsten gefunden. In der Mittelmark hat man bisher beym Rajolen im Sandboden hin und wieder auch nicht kleine Stücken gefunden.

Der Bernstein wird in der Heilkunst als ein Nervenmittel gebraucht; das feine destillirte Oel desselben kann, wer es kennet, äußerlich als ein sehr wirksames, zertheilendes Mittel, und wer die gehörige Behutsamkeit hat, und den rechten Gebrauch versteht, innerlich als ein hitziges nervenstärkendes Mittel gebraucht werden. Das saure Bernsteinsalz ist ein vortreffliches, auflösendes und krampfstillendes Mittel in solchen Fällen, wo die Ursache des Krampfes vorzüglich in einem Schleim ohne Säure zu suchen ist. Der pulverisirte Bernstein giebt auch ein vortreffliches, und in vielen Fällen gesundes Räucherungsmittel ab, welches wegen seines sauren Salzes in bösartigen faulen Krankheiten und Fiebern den unkräftigen und auf Kohlen verbrennten Wacholderbeeren weit vorzuziehen ist. In Terpenthinöl aufgelöset giebt der Bernstein einen vortrefflichen Lackfirniß, der zwar etwas dunkel macht, aber sehr feste ist. Sowohl aus dem weißen, als aus dem gelben Bernstein werden allerley künstliche Arbeiten, verschiedene kleine Geschirre, Knöpfe, Corallen u. s. w. verfertiget.

Bernsteinalabaster, Zuckerkandstein, ist ein weißer Alabaster, der im Amte Hohenstein gefunden wird, und mit gelben durchsichtigen Spathstücken durchsetzt ist. Die Bildhauer verarbeiten ihn häufig.

Berohren, geschieht in Gebäuden, wenn man das Holzwerk an den Wänden und Decken, welches man dem Mauerwerk ähnlich machen will, mit Rohr überzieht, damit der anzuwerfende Mörtel desto besser haften, und sodann übertüncht werden könne. An solchen Decken, die ganz mit Holz ausgedübelt sind, geschieht das Berohren entweder sogleich an dieses Holzwerk, oder, bey ausgestaakten Fachen, zwischen den Balken, wo die ganze Decke erst mit Brettern geschaalt, und darauf gerohrt wird. Zu beyderley Arten werden, außer dem Rohre und Drahte, nur kleine so genannte Rohrnägel erfordert; letzteres ist aber, wegen der besondern Bretter und der zu ihrem Anschlagen erforderlichen Nägel, kostbar. Sind die Balkenfache gestaakt und mit Lehmstroh ausgewunden, auch untenher gut ausgegleichet, so kann man gleich darauf rohren, nämlich queer über die Balken. Wo der Draht über die Balken geht, da sind bloße Rohrnägel hinlänglich; wo er aber über die Lehmfache fortläuft, da sind weit längere Nägel erforderlich, solche nämlich, die durch den Lehm hindurch die Staaken erreichen können. Es ist nun diese Art zu rohren ungleich

gleich wohlfeiler, als wenn erst mit Brettern geschaalt werden muß. Das bloße Rohren der Balken nach ihrer Länge, und das Antragen nebst dem Ausgleichen der Fache mit Mörtel taugt durchaus nicht. Denn der Mörtel hält nicht auf dem Lehm, und fällt bald wieder ab.

Bey hölzernen Wänden, deren Fache mit Mauersteinen ausgemauert sind, geht es wohl an, daß das Holzwerk gerohrt wird. Denn da hat man das Abfallen des Mörtels nicht leicht zu besorgen. Doppeltes Rohren wird blos bey Decken gebraucht, an welche etwas schwere Verzierungen oder Quadraturarbeit von Gyps kommen sollen. Wenn Spriegel statt des Rohrs queer über die ganze Decke genagelt werden, so vertreten sie die Stelle des letztern sehr gut, verursachen aber da, wo die Spriegelbänder oder Stäbe theurer sind, beynahe so viele Kosten, als wenn Rohr und Draht genommen würde.

Bey allem Berohren ist zu merken, daß dabey das Rohr so wenig als der Draht zu weitläuftig aus einander kommen, und die Nägel nicht gespart werden müssen. Bloßer Stein- oder Marmorkalk bindet aber hiebey nicht so gut, als wenn Gyps mit darunter kömmt.

Ist ein Rohrüberzug auf Holzwände gut und tüchtig gemacht worden, so kann er solche lange vor Feuer schützen, und nur eine heftige und anhaltende Gluth kann selbigen endlich zerstören und das Holz selbst angreifen. Dagegen muß man aber auch wissen, daß sich der Bliß nach solchen gerohrten Oertern, wenn er in ein Gebäude einschlägt, wegen der vielen Nägel, und des Drahts, hinzuziehen oder solchen zu folgen pflegt.

Verstegras, s. Riedgras.

Verstekraut, s. Schierling.

Vertram, s. Dragun.

Vertram, weißer oder wilder, siehe Dorant.

Vertramwurzel, Zahnwurzel, Geiferwurzel, Speichelwurzel, St. Johanniswurz. Unter diesen Namen kommen in den Apotheken Wurzeln, von ganz verschiedenen Pflanzen genommen, vor, weshalb solche hier mit einander angeführt werden. Der Deutsche Vertram wird unter dem mehr bekannten Namen Dorant vorkommen.

1) Aechte Vertramwurzel, Anthemis Pyrethrum L. Vaterland: Arabien, Syrien, Creta, Apulien, Deutschland, Böhmen, das Apenninische Gebirge. Wurzel: lang, spindelförmig, gleich einer Carotte, aus welcher verschiedene, 1 F. lange, auf dem Boden liegende Zweige (einfache einblumige, darnieder liegende Stengel, Linn.) entspringen, deren wenige Seitenzweige einblumig sind. Blätter: schön, gefiedert-vielspaltig. Blumen: einzeln, groß, schön, die Blumenblätter groß, länglich, inwendig rein weiß, an der Aussenseite purpurroth, im Jun. und Jul., hinterlassen selten guten Saamen, außer in heißen und trocknen Sommern. Dieser Saamen ist länglicht, und liegt zwischen besondern kleinen Schuppen, so an dem Blumenbette befestiget sind. Man säet den Saamen im März und April, in gemeine Gartenerde, und pflanzet die Pflanzen, wenn sie 3—4 Z. hoch sind, an einem feuchten Tage, oder, in dessen Ermangelung, am Abende und mit einem Ballen Erde, auf die Rabatten vor der Fronte der Lustgebüsche, woselbst sie viele Jahre dauern, und jährlich blühen. Für die

die Officin darf man ihn nur gleich an Ort und Stelle säen, und die Pflanzen in der Folge verdünnen, so pflegen sie stärker zu blühen und stärkere Wurzeln zu bekommen. Man kann auch abgerissene, oder abgeschnittene Zweige in den Sommermonaten auf eine schattige Rabatte setzen, woselbst sie leicht Wurzeln schlagen, und im Herbste auf die ihnen bestimmten Stellen gepflanzt werden können. Einige Kräuterkenner sagen, daß diese Pflanze in kältern Gegenden aus dem Saamen in dem Mistbeete zu erziehen, im Scherbel zu halten, und im Winter in ein Glashaus zu setzen sey. Man versuche beydes, da es bekannt ist, daß wir nach und nach so manche nicht einheimische Pflanzen doch an ein kälteres Klima haben gewöhnen können.

Die Wurzel hat einen scharfen brennenden Geschmack; sie bewirket alles, was die Bibernellwurzel thun kann, nur mit größerer Heftigkeit, welches ihren innerlichen Gebrauch überaus selten und behutsam macht. Sie wird dagegen mehr gekauet, besonders wenn die Zunge gelähmt worden, ingleichen bey den Zahnschmerzen; sie führet ungemein vielen Speichel aus; auch gebraucht man sie zu Zahn- Mund- und Gurgelwassern, ingleichen zu Niesepulvern und äußerlichen Umschlägen. Die Wurzel in Essig gekocht, und in den hohlen Zahn gesteckt, wird von vielen wider die Zahnschmerzen angerathen.

2) **Unächte Bertramwurzel**, Leucanthemum Canariense, oder Chrysanthemum frutescens L. **Vaterland**: die Canarieninseln. **Wurzel**: weiß, holzig, dünner als die vorige, auch weniger im Geschmack brennend. **Strauch**: immergrünend, klein, dessen holziger Stengel sich in viele Aeste theilet. **Blätter**: ohne Ordnung an den Aesten, federartig, dick, fleischicht, bläulichtgrün, und die Lappen davon mit drey stumpfen Zacken geendiget. **Blume**: oben an den dünnen, langen, nackenden Aesten, welche aus den obern Aesten hervorkommen, einblumig. Die weißen Randblümchen sind zungenförmig, am Ende dreyzackicht, weiblichen Geschlechts, von vielen gelben Zwitterblumen umgeben, welche wie bey der ächten Art beschaffen sind. Die Blumen blühen den ganzen Sommer, haben aber kein sonderliches Ansehen. Die Vermehrung geschieht leicht durch Zweige. Die immergrünen Sträucher sind dauerhaft, müssen aber den Winter über im Glashause aufbehalten werden.

Berufswand, Scharfkraut, gestreckter, auch deutscher Berufswand, großes Klebkraut, kleine Ochsenzunge, Asperugo procumbens Linn. **Vaterland**: Europa, an ungebauten Orten, um die Hecken und Miststellen an den Dörfern. **Stengel**: mehrere darniederliegend, ästig, etwa 2 Fuß lang, hohl, mit Stacheln besetzt. **Blätter**: sehr haarig, gezähnt, rauh, lang, schmal, fast eyrund. **Blumen**: klein, mit zusammengedrückten Fruchtkelchen, blau, im Jun. **Saamen**: bald nachher reif. Wenn man diese Pflanze einmal in den Garten gebracht hat, so vermehret sie sich selbst sehr häufig von dem ausgefallenen Saamen.

Aegyptischer Berufswand, Asperugo Aegyptiaca. **Vaterland**: Aegypten. **Stengel**: sehr weitschweifig. **Blätter**: breit, lanzettförmig, außerordentlich rauh, voll von Warzen, nahe an den Spitzen matt-purpurroth, auf Stielen an den Zweigen stehend. **Blume**: die

Röhre weiß, der Schlund gelb, hat aber, weil sie kürzer ist, als der Kelch, kein Ansehen; der Fruchtkelch bauchig; im Jul. und August.

Besanden, die Schmiede bestreuen das Eisen, wenn es in der Schweißhitze ist, mit Sand, damit es nicht verbrenne.

Besatzdeich, s. Karpfendeich.

Besatzung, Gewirre, Eingericht, an einem Schlosse alle diejenigen innern Stücke, welche in die im Schlüsselbart befindlichen Einstriche (Einschnitte oder Kerben) einpassen müssen, damit das Schloß mit keinem andern Schlüssel könne geöffnet werden. Diese Besatzung besteht eigentlich aus einem oder zwey aufgerichteten Blechen, die nach einem halben Zirkelbogen gestellt sind. Diese Bleche umgeben ein Loch des Mittelbruchs, worinn sich das Rohr des Schlüssels passet. Denn der runde Kreis des Schlüssellochs für das Rohr des Schlüssels im Bodenblech läuft mit diesem Loche im Mittelbruch parallel. In jedem Schlosse muß die Besatzung verändert werden; denn diese muß den Bart des fremden Schlüssels abhalten, daß er die Zuhaltung und den Riegel nicht erreichen könne. Daher besteht die Besatzung in den Schlössern bald aus einem, bald aus zwey aufgerichteten Blechen, die im halben Kreis laufen, und zuweilen oben einen Wiederhaken haben. Zuweilen stehen sie auch nicht senkrecht, sondern schief auf dem Mittelbruchblech. Man kann nicht alle Veränderungen bestimmen, weil diese Besatzung fast bey jedem Schlosse abgeändert wird.

Beschälaufwärter, Beschälknecht, ein Knecht, welchem eine gewisse Anzahl von Beschälern zum Füttern und zur übrigen Pflege übergeben worden. Gemeiniglich hat solcher Knecht 4—5 Hengste abzuwarten, welche er auch zum Belegen der Stuten vorführen muß.

Beschälen, Beschellen, Belegen, Bedecken, Bespringen, Paarung, ist das Zusammenlassen der Hengste oder Beschäler und der Stuten zu ihrer Begattung, welches entweder frey oder aus der Hand, geschieht.

Das freye Beschälen, oder so genannte Einlaufen, besteht darinn, daß die Hengste unter den Stuten frey umherlaufen, und solche bespringen können, wenn und wie sie wollen, als welches in wilden oder halbwilden Stutereyen, z. B. in Sardinien, Ungarn, Pohlen u. s. w. gebräuchlich ist. Es läßt sich etwas dafür, mehr aber dawider sagen. In Ansehung des letztern weiß man, daß vielmals die Hengste zu Schanden geschlagen, oder furchtsam gemacht, oder zu sehr entkräftet werden, wenn sie theils zu viel Stuten auf einmal bespringen, theils immer umherlaufen, und darüber das Fressen vernachläßigen.

Das Beschälen aus der Hand ist, wenn man den Hengst nicht frey, sondern mit der Halfter oder dem Kappzaume gezäumt auf die Stute, welche eben so gehalten wird, oder befestiget ist, springen läßt. Bey dieser Beschälungsart hat man mehr die Zeit, wenn das Fohlen fallen soll, in seiner eignen Gewalt, der Hengst wird mehr geschont und besser gepflegt, und man kann es verhüten, daß er nicht zu Schanden geschlagen werde, indem die Stuten ihm nicht eher, als wenn sie rossig oder hitzig sind, überlassen werden.

Die Kennzeichen einer hitzigen oder rossenden Stute sind theils bey allen, theils nicht

nicht bey allen, gegenwärtig. Es sind aber folgende Kennzeichen: die Stute wird bey Erblickung des Hengstes unruhig, läuft ihm nach oder entgegen, wiehert, spielt mit andern Stuten, besonders mit Wallachen, springt auf sie, oder läßt diese auf sich springen; das bey allen gegenwärtige Kennzeichen aber ist, wenn sie eine weiße klebrichte und stark riechende Feuchtigkeit aus der Schaam fließen läßt, oder wohl gar ausspritzt; die Schaam selbst geschwollen, auch glänzend, und welches an der Stute mit ein Hauptkennzeichen ist, daß sie die Schaamlefzen und das Schaamzünglein häufig von einander und zusammenzieht; oft harnet; wenig oder gar nichts frißt. Es giebt auch einige Stuten, welche ganz mager werden, wenn sie zu lange vom Beschäler abgehalten werden. Um sich noch mehr zu überzeugen, daß die Stute rossend sey, wird der Probier- oder Spürhengst an selbige herangeführt, da man denn, wenn sie harnet, oder mit dem Schaamgliede spielet, und sich nicht ungeberdig gegen den Hengst stellet, gleich sehen kann, daß sie die Zulassung des Hengstes wolle geschehen lassen.

Wilde und unbändige Stuten, welche noch keinen Zaum oder Halfter getragen haben, oder zum erstenmal zugeführt werden, müssen von zween starken Knechten an der Leine des, mit einem Kehlriemen versehenen, Kappzaums auf den Beschälort hingeführet, und dort gut befestiget werden; das heißt, die Leinen werden entweder durch die Säulen, oder durch die dazu befestigten Ringe in den Brettern einer Bucht oder eines Gehäuses, durchgezogen, und auf diese Weise angehalten und nachgelassen.

Ein stärkeres Zwangsmittel bey äusserst widerspänstigen Stuten ist dieses, wenn bey ihnen die Bremse angebracht und der Kopf dabey in die Höhe gehalten wird. Will dieses nicht helfen, so wird um jeden Hinterfessel der Stute ein Wurfseil angelegt, das rechte links und das linke rechts, so, daß sie sich unter dem Bauche kreuzen, zwischen den beyden Vorderschenkeln durch, um den Hals herum gezogen, und oben eine Schleife, die man im Nothfall leicht auflösen kann, gebunden. Andere binden die Stricke nicht auf dem Halse, weil sie die Stute allzu sehr hindern, nach Erfordern vor- oder rückwärts zu treten, welches auch der Fall ist, wenn die Seile von den Hinterfüßen nach den Vorderfüßen gezogen, und dann erst über dem Widerrüste gebunden werden; sondern sie legen ein Halsband an, welches gut ausgestopft ist, das an der Brust, so wie am Widerrüst, anliegt, und ziehen die Seile nach der Seite hin, durch den daran befindlichen Ring, aufwärts. Ist die Stute fertig gestellt worden, so wird der Beschäler entweder von einem, oder, wenn er wild ist, von zween Knechten am Kappzaume mit langen Seilen geführet. Das in die Höhe Steigen des Hengstes, ehe er an den Ort seiner Bestimmung ist, muß nicht zugelassen werden, damit er nicht rückwärts überschlage, und Schaden nehme.

Beym Bespringen sind die Führer dem Hengste behülflich, und müssen sich hiebey vorsehen, daß sie nicht von der Stute geschlagen werden. Sie müssen daher den Schweif der Stute, wenn er dem Eingange der Ruthe hinderlich ist, entweder auf die Seite mit den Händen halten, oder, wenn die Stute zu unbändig ist, mittelst eines Stricks am Bauchgurte befestigen. Auch müssen sie die Ruthe in die Schaam mit Händen leiten, sobald solches nöthig ist.

Die Gewohnheit in verschiedenen Stutereyen, den abgestiegenen Hengst nochmals der Stute vor die Augen zu führen, damit sie ihn recht besehen, und das Füllen darnach werfen könne, ist so schlechterdings nicht zu tadeln. Ich kenne einen Landwirth, welcher eine starke Pferdezucht treibt, und immer Pferde nur von einer und eben derselben Farbe verlangt. Seine Farbe ist aber dunkelbraun. Sobald der Hengst, er sey schwarz, hellbraun, Fuchs oder Schimmel, abgestiegen ist, wird selbiger gleich fortgebracht, und dagegen ohne Zeitverlust der Stute ein dunkelbrauner Wallach oder dergleichen Stute vorgeführet. Auf diese Weise ist es ihm bisher immer gelungen, Fohlen von der verlangten Farbe zu erhalten.

Was aber vorhin von der Behandlung unbändiger Stuten gesagt worden, solches wird mehrentheils nur in Stutereyen ausgeübet. In meiner Gegend, wo sowohl in der Mark, als in dem angränzenden Sachsen, eine starke Pferdezucht getrieben wird, kömmt man mit wilden Stuten meistentheils recht gut auf folgende Weise zum Zweck. Wollen nämlich die Stuten im März und April den Hengst nicht zulassen, so warten sie damit bis in den May, da die Pferde auf die Weide getrieben werden. Hieselbst treiben nun die Wallachen mit den Stuten (Hengste werden hier nicht unter den Heerden gelitten) ihr beständiges Spiel, wovon sie endlich so zahm werden, daß sie das Bespringen der Wallache, und dann zuletzt auch das des Beschälerhengstes zulassen.

Den achten, neunten oder zehnten Tag nach dem ersten Belegen wird die Stute abermals dem Beschäler zugeführet, und wenn sie noch nicht empfangen hat, und den Beschäler zuläßt, wie das erstemal besprungen, und dieses so oft in gleichem Zeitraume wiederholet, bis sie empfangen hat, und daher den Hengst nicht mehr annehmen will. Sollte aber die Stute nicht trächtig werden, und nach einigen Springen fortreffen, so muß ein anderer Beschäler gewählt werden. Alte Stuten besonders zeichnen sich hierinn sehr aus, daß sie von dem einen Hengste nicht, von einem andern aber gar bald bestehen.

Beschäler, Bescheller, Zuchthengst, das männliche Pferd, oder der Hengst, welcher zur Belegung der Stuten gehalten wird. Er muß schön und ohne Fehler, und weder unter 5 noch über 18 Jahr alt seyn. Ist der alte Hengst aber vom Werthe, noch leicht und lustig zum Springen, so findet eine Ausnahme Statt.

In Ansehung der Farbe kömmt es auf die Liebhaber an; dem einen gefallen Rappen oder braune Pferde, dem andern Schimmel oder Füchse, und man giebt zu Kutsch- und Arbeitspferden lieber den einfarbigen den Vorzug; zu Reitpferden aber will man mehrentheils lieber mehrfarbige haben. Die Größe wird nach der Arbeit bestimmt, welche sie verrichten sollen. **Brugnoni** sagt: die Beschäler vom Kutschpferdenschlage müssen wenigstens 5 Pariser Fuß hoch seyn; da hingegen für Reitpferde 4 Fuß 8—9 Zoll hinlänglich sind.

Hr. **Frenzel** hat aus dem Anhange zu Brugnonis Werke, von der Zucht der Pferde, die erforderlichen Eigenschaften eines nicht gemeinen Beschälers also mitgetheilet: Er soll haben einen guten Wuchs; einen schönen Kopf, der nicht zu dick oder fett ist; proportionirte Ohren, die nicht schlapp sind; fehlerfreye Augen, die nicht monathblind, fett oder vom Staar verletzet sind;

einen gestreckten Hals, der nicht dünn, auch nicht zu dick ist; eine proportionirte breite Brust, mithin keine Engbrüstigkeit; einen breiten Rücken, der nicht eingesattelt (eingesenkt) ist; ein Kreuz, das nicht abschüßig oder schwach ist; gewölbte Rippen; einen solchen Bauch, der hinten nicht höher ist, als vorne. Füße, die nicht zu plump, noch zu fein, noch zu fett, noch hochbeinig, nicht kuhfüßig, nicht mit Spat oder Flußgallen, oder Piephaken behaftet, auch nicht lang gefesselt sind; einen Huf, der ohne Leisten, nicht flach, oder sonst auf was für immer eine Art schlecht ist. Das Maas soll entweder küraſſier- oder dragonermäßig seyn. Das erste besteht in 15 Faust 2—3 Zoll; das letzte hingegen in 15 Fuß 1 Zoll. Unter 15 Faust soll kein Beschäler, auch die, welche mehr als 16 Faust messen, nicht ausgeschlossen seyn.

Nach Hrn. **Hartmann** kann ein guter Beschäler 30 Stuten belegen. Wenn er viele Fohlen zeugt, so sagt man: **er erbt gut.** Ohne Bedenken könnte man einen Beschäler des Tages zwo Stuten, eine des Morgens, und die andere des Abends, bespringen lassen, und ihm, ausser dem Sonntag, nur einen Rasttag in der Woche geben. Auf diese Art könnte während der Beschälzeit, in nicht gar 3 Monaten, jede Stute viermal, manche fünfmal belegt werden.

Daß ein Beschäler vom 6ten bis zum 15ten Jahre, während der gewöhnlichen Bedeckungszeit, alle Jahre 50 und mehrern Stuten vorstehen könne, und man bey einem Gestüte Pferde gehabt habe, die 12 Jahre als Beschäler gedienet, im Durchschnitt jährlich 80 Stuten bedeckt, und dennoch im 20sten Jahre Feuer, Gesundheit und Kräfte gehabt haben; davon kann man die Zell. Nachr. 2. B. S. 216. nachlesen. Man hat aber in hiesigen Gegenden auch Hengstreuter gekannt, deren Beschäler in eben so langer Zeit das nämliche und noch darüber geleistet haben, als welches theils auf die Race, theils und hauptsächlich auf die gute Verpflegung des Beschälers und die Methode oder Ordnung beym Bespringen ankömmt.

Endlich ist noch zu bemerken, daß man bey den Hengsten keine erhitzende oder zum Bespringen reizende Mittel gebrauchen müsse. Man hat Beyspiele, daß sie davon toll oder kollericht geworden sind, und dergleichen Nachzucht hinterlassen haben. In Ansehung der zu bespringenden Stuten hat man noch dieses zu beobachten, daß sie an den Hinterfüßen unbeschlagen seyn müssen, damit der Hengst nicht gefährliche Schläge bekommen möge.

Beschälgeld, Beschälerlohn, Sprunggeld, dasjenige Geld, welches dem Eigenthümer eines Beschälers für das Belegen der Stuten gegeben wird. Wo die Landesherren für die Unterthanen Beschäler halten, da ist ein- für allemal etwas Gewisses dafür angesetzt, und solches ist in Deutschland nach Verschiedenheit der Länder oder Provinzen auch verschieden. Eben so ist es auch mit den Beschälhaltern oder Hengstreutern, welche sich Zuchthengste aus ihren eigenen Mitteln halten, und mit solchen in ihren Kreisen umherreiten. In hiesigen Gegenden lassen sich diese Hengstreuter entweder für jeden Sprung acht Groschen bezahlen, oder sie bekommen von dem Eigenthümer der Stuten, wenn sie solche bespringen lassen, eine Mahlzeit und für den Hengst ein Viertel Haber, und wenn ein Füllen davon zur Welt kömmt, einen Thaler. Seit dem in der Churmark der

jetzige König für die Unterthanen Beschäler hält, dürfen die Hengstreuter keine andern als solche Zuchthengste halten, welche zuvor von den Gestütmeistern besehen und approbiret worden.

Beschälort, Beschälplatz, ist 1) derjenige Ort, wo die Beschälung oder Belegung der Stuten geschiehet; und 2) versteht man darunter den bestimmten Ort, wo entweder die Landbeschäler beständig aufgestellt stehen, oder wo sie von ihren Standörtern zu Belegung der Landstuten abgeschickt werden.

Beschälzeit, die Zeit, da die Beschälung oder Befruchtung der Stuten von dem Beschäler geschiehet. Die beste Zeit dazu ist diejenige, wenn darauf die Niederkunft der Stuten so geschehen kann, daß sie ihre Fohlen am leichtesten ernähren und aufbringen können. Und solches geschieht am besten im Frühjahre, von der Mitte des Märzes an, bis zu Anfange des Junius, als um welche Zeit sich der Begattungstrieb der Pferde beyderley Geschlechts am meisten reget.

Bescheider, der oberste Mühlenbursche in der Mühle; s. Bäcker und Mühlenbescheider.

Beschicken, ist 1) bey der Jägerey das Befruchten oder Besaamen der Hirsche. 2) In der Landwirthschaft heißt sein Vieh beschicken so viel, als selbigem seine zur Zeit und Stunde gehörige Futterportion geben. Besonders wird solches gesagt, wenn den Hausthieren das Abend- oder letzte Tagesfutter gegeben wird, und in einem ganz besondern Verstande wird solches von dem Rindviehe gesagt, da es z. B. heißt: die Mägde sind bey dem Beschicken ihres Viehes; sie haben es, oder haben es noch nicht beschickt u. s. f.

Beschießen, einschießen, durch einen Schuß eine neue Büchse oder Flinte probieren, ob sie eine gute Ladung aushalten, oder gut schießen. In den Gewehrfabriken werden die Flinten beschossen, da zu letztern gemeiniglich eine doppelte Ladung genommen wird. Daher **Beschießhütte,** d. i. der Ort, wo das Beschießen verrichtet wird; **Beschießmeister,** derjenige, welcher solche Verrichtung auf sich hat.

Beschießordnung, eine gewisse festgesetzte Verordnung auf den Gewehrfabriken, nach welcher die angefertigten Büchsen- und Flintenröhre geprüft werden müssen, als wodurch unter andern die Suler Fabrik zu einem so guten Ruf gekommen ist. Das auf dem Büchsen- oder Flintenrohre so genannte Beschießzeichen zeiget an, daß das Rohr gut und ohne Hauptfehler befunden worden.

Beschlag, Auswitterung, Efflorescentia, heißt, wenn gewisse Körper, vorzüglich mineralische, mit einer salzichten Wolle, oder wie mit Staub oder Mehl, überzogen werden. So findet man z. E. alte Gewölber, oder auch auf den Feldern bisweilen die Erde wie mit einer salzichten Wolle überzogen, welches Salz ausgewittertes Alkali genannt wird; (s. Alkali.)

Beschlag einer Flinte, Flintenbeschlag, ist alles Eisen- oder Messingwerk, welches an dem Schaft der Flinte, außer dem Lauf und Schloß, angeschlagen wird. Dazu gehöret der Abzug, das Abzugblech, der Biegel, Vorder-, Mittel- und Spitzröhrchen, Seitenblech und Kolbenplatte. (S. jedes an seinem Ort.)

Beschlag einer Kutsche, Kutschenbeschlag, hiezu gehöret 1) bey den Rädern, die Schienen oder Reife auf den Felgen, verschiedene Ringe auf der Nabe, und die Buchse in der Nabe; 2) am Unterwagen, auf der Achse die Achsenbleche, der Schenkel- und Tragring, und die Linse; ein Ring auf dem Kranze; das Schahlblech am Schemel; der Spannnagel; auf der Deichsel das Scheerband, nebst den Vorderblechen; die Streichstangen an der Sprengwage, und das Kothblech an der Vorderachse; 3) an dem Bock, verschiedene Schrauben zu dessen Befestigung; die Gabeln; die Bock- und Tragestützen; die Mittelstützen; 4) hinter dem Kasten, die Winden, der Lakeyentritt, und an dem Baum vor jeder Thüre des Kastens die Fußtritteisen, 5) der Schlösser (das vorhergehende gehört zur Arbeit der Grobschmiede) verfertiget überdem noch an der Thüre des Kastens die fliegende Falle und die Fischbänder. Alle Ringe, Reife und Bleche werden, der Haltbarkeit wegen, auf das Holz aufgebrennt, die Stützen und Stangen aber größtentheils mit Schrauben befestiget. (Siehe jeden Theil unter seiner Benennung.)

Beschlag einer Thüre, Thürbeschlag. Die hierzu gehörigen Theile sind: das Schloß, das Streichblech an der Thürpfoste, und die Thürangeln. Diese haben wegen ihrer verschiedenen Gestalt auch verschiedene Namen, als Englische Kappen, Fischbänder u. s. f. Bey dem Beschlag oder Anschlagen dieser Stücke ist folgendes zu bemerken: das Schloß, wenn es ein Französisches ist, muß, da es von beyden Seiten aufgeschlossen werden kann, völlig in die Thüre eingelassen werden. Nachdem das ganze Schloß mit seinen beyden Schloßblechen zusammengesetzt, und alle Zapfen an demselben vernietet sind, so meißelt der Schlösser in der Mitte der Thüre so viel an ihrer Dicke aus, daß sich das Schloß ganz einschieben läßt, und macht vor der Aushöhlung einen Einschnitt auf der hohen Kante der Thüre für die Stülpe. Mehrentheils wird das Schloß in der Mitte der Thüre, in Absicht ihrer Höhe, angebracht, und nur bey sehr hohen Thüren muß es etwas unter der Mitte eingelassen werden. Blos die Stülpe des Schlosses wird mit einigen Holzschrauben befestiget. Das Schließblech wird an der Thürpfoste mit Nägeln angeschlagen, und die Löcher, worinn die Riegel greifen, werden in dem Holze ausgemeißelt. Das messingene Schild, welches man vor oder über das Schlüsselloch anschlägt, wird, nachdem es von Messingblech durch den Hartschlagmeißel gebildet worden, mit kleinen messingenen Nieten angeschlagen. Die Fischbänder werden in das Holz eingelassen, so daß man nichts weiter davon sieht, als das Gewinde, indem man die Lappen in die dazu gemeißelte Löcher einschiebt, und solche mit Schrauben befestiget.

Beschlag eines Kuffers oder Coffre, Kufferbeschlag, besteht aus einem Schloß, welches an dem Kasten eines Kuffers von inwendig eingelassen und angeschlagen wird. Der Schließhaken wird mit seinem Schilde, welches ein längliches Bley ist, und woran der Haken mit Nieten befestiget ist, an den Deckel angeschlagen. Zwey Bänder mit Häspen vereinigen den Kuffer mit dem Deckel hinterwärts, und 6 Eckstücke werden um und an den Ecken des Kuffers angeschlagen, damit das Holzwerk nicht abgestoßen werde, und

alles

elles mit eisernen Nägeln angeschlagen. Vollständige Bänder gehen über die ganze hinterste Seite des Kastens oder Kuffers und den Deckel weg, und an die Vorderseite werden noch genau unter ihnen Vorbänder angeschlagen, welche gemeiniglich künstlich ausgeschweift, und mit dem Scharfmeißel und der stumpfen Spitze des Punzelmeißels aus massif geschmiedetem Eisen, nach einer Zeichnung verfertiget werden. Alle diese Bänder werden erst von Eisen geschmiedet, und nachdem sie ihre Gestalt und Form erhalten haben, werden sie durch die beyden oben gedachten Instrumente gebildet. Endlich werden noch Handgriffe an beyden Enden des Kuffers mit Zapfen und Kloben befestiget.

Beschlag eines Sarges, Sargbeschlag, verfertigt der Schlösser aus verzinntem oder schwarzem Eisenblech. Die Beschläge bestehen aus mehr oder weniger Handgriffen mit ihren Buckeln, die an den Seiten, hinten und vorne an den Sarg angeschlagen werden. Außerdem werden auch noch Eckenbleche angeschlagen, welche getrieben sind. Oefters wird noch eine zinnerne Platte mit einer Inschrift oder Wapenverzierung angebracht.

Beschlag, Beschläg, Beschläge, Beschlacht, hat bey der Jägerey verschiedene Bedeutungen: 1) die Buckeln und Schnallen an dem Hirschfänger und Hornfessel; 2) wenn ein Hirsch aus dem Sullach, d. i. dem Sumpf geht, und an Bäumen und Büschen sich reiniget; 3) der Sullach selbst; 4) der Bast von dem neuen Geweihe des Hirsches, ingleichen der Stamm, an welchem der Hirsch den Bast abstreift; (s. Bast.)

Beschlag, Arrest, wenn Güter, Waaren oder Hausrath wegen Schulden oder Verbrechen, in gerichtlichen Gewahrsam genommen werden. Ingleichen, wenn die in den Häfen liegenden Schiffe angehalten werden, solches heißt die Schiffe oder Güter beschlagen, oder in Beschlag nehmen, Franz. mettre un embargo, oder fermer les ports.

Beschlag der Pferde, Pferdebeschlag, hierunter versteht man das Geschäffte der Huf- und Waffenschmiede, da sie die Hufeisen anfertigen, und die Pferde damit beschlagen. Dieser Beschlag kostet bald mehr, bald weniger, je nachdem die Schmiedekohlen und das Eisen mehr oder weniger am Orte theuer sind. Ob es besser sey, den Pferdebeschlag einzeln oder überhaupt nach einem jährlichen Verding zu bezahlen, darüber sind die Oekonomen nicht ganz einerley Meynung. Wenn man mit billig denkenden Schmieden zu thun hat, oder die Pferde nur im Winter, bald länger bald kürzer, je nachdem der Frost früher oder später einfällt, beschlagen gehen, so ist es wohl gethan, den Beschlag einzeln zu bezahlen. Damit aber der Beschlag recht beschaffen und dauerhaft sey, oder wenn die Pferde im Winter und Sommer beständig in Beschlag erhalten werden, ist es wohl besser, auf jährlichen Verding beschlagen zu lassen. Denn es ist der Schaden auf Seiten der Schmiede, wenn sie kein gutes oder tüchtig zusammengeschweißtes Eisen wählen, oder die Hufeisen falsch oder unrecht auflegen. Sie kommen sodann öftern unnöthigen Wiederholungen der Arbeit zuvor, denen sie doch möglichst auszuweichen beflissen seyn werden.

Beschlagen, das, eines Pferdes, geschieht, entweder den Huf gut im Stande zu halten, oder ihn zu heilen, wenn er schadhaft geworden ist.

Die

Die Hauptregeln beym Beschlagen der Pferde sind kürzlich diese: die Eisen müssen sehr genau auf den Huf passen, so, daß nicht, wie gewöhnlich, der Huf nach dem Eisen, sondern dieses nach jenem, sich richten muß. Die Hufnägel müssen gut und gleich, ohne Schiefer gearbeitet seyn, mit reinen, treffenden Schlägen hineingetrieben werden, und gleich, nicht einer tief, der andere hoch, ansitzen; das Eisen gleich und gut gearbeitet, und weil das Pferd gemeiniglich entweder mit der äußern oder innern Wand schärfer auftritt, auch das Eisen an der einen oder an der andern Seite etwas dicker und stärker, und hinten weder zu weit noch zu enge seyn.

Lafosse sagt von den alten Schmieden, daß sie dazumal ihr ganzes Augenmerk darauf gerichtet haben, den Huf in gutem gesunden Stande zu erhalten. Lange Zeit nachher sind erst die Stollen, um das Ausgleiten des Pferdes zu verhindern, erfunden worden. Die Vorfahren haben nicht daran gedacht, den Huf auszuwirken und schön zu schneiden. Er giebt 33 Fehler an, welche das gewöhnliche Beschlagen nach sich zieht. Lange Eisen mit dicken Enden können, vermöge ihrer Schwere, nicht fest halten, die Nieten müssen brechen. Zu starken Eisen sind große Nägel erforderlich, welche den Huf verderben, das Hornfleisch sammt der Fleischsohle quetschen, und das Pferd hinkend machen. Dergleichen Eisen reißt sich das Pferd leicht ab; solche Eisen ermüden das Thier bald, so, daß es die Schenkel gleichsam nur fortschleppt. Durch lange, dicke Eisen wird der Strahl von der Erde entfernt, und das Pferd kann nicht darauf treten. Niedrige Ferse[illegible] werden durch solche Eisen gequetscht, [illegible] biegen sich um. Die gewöhnlichen Eisen machen das Pferd im Winter und Sommer gleiten, und verursachen bey gewissen Umständen Stollbeulen. Stollen gehören nur aufs Eis, oder auf fetten Boden, wo sie eingreifen können. Die inwendigen Stollen können bey Pferden, die kreuzen, Kronentritte hervorbringen. Die Stollen machen das Pferd, welches darauf unsicher geht, müde. Hat das Eisen nur einen äußern Stollen, so kann das Pferd nicht gerade auftreten. Verliert ein stark gewürkter Huf sein Eisen, so entgeht der Wand ihre Stütze, und der Sohle ihre Bedeckung. Bey langen Eisen, und ausgeschnittenen Fersen, setzen sich Steine, oder klebt sich Sand und Erde zwischen dem Eisen und der Sohle. Platthufe werden dadurch, wenn man dem Strahl und den Fersen durch hohle Eisen zu Hülfe kommen will, Vollhufe. Wenn die Wand dünn, und die Eisen hohl sind, drücken sie dergestalt auf die Trachten, daß das Hufbein sammt den übrigen Theilen gequetscht wird. Ausgewürkte Hufe sind dem Eintreten fremder Körper häufiger ausgesetzt, und können von ihnen gefährlicher verletzt werden. In einer ausgewürkten Sohle sammlet sich Erde oder Sand häufiger und leichter an, welches eine Art von Kütt zwischen dem Eisen und der Sohle macht, und diese quetscht. Wenn einem Pferde die Sohle tüchtig ausgewürkt worden, und es an einem trocknen Orte steht; so ereignet sichs oft, daß die Luft den Nahrungssaft der Sohle austrocknet. Schädlich ist die Gewohnheit, die Hornsohle mit einem glühenden Eisen zu brennen, damit sie geschmeidiger werde, eben so auch ein stark heißes Eisen aufzuprobiren. Das Abraspeln, Auswürken, Ausschneiden, verdirbt den Huf. Mit dem fehlerhaften Beschläge der Mauleſel, Maulthiere und Esel, hat es die nämliche Bewandniß.

Lafosse sagt daher: Es giebt nur einen wahren Beschlag für alle gesunde, unfehlerhafte Pferdehüfe, nämlich: ein kurzes Eisen ohne dabey den Huf auszuwürken. Das Eisen muß am Ende ganz dünn, und so gemacht seyn, daß die Fersen und der Strahl auf die Erde treten.

Ob schon von der Sohle nichts abgenommen wird, so hat man dennoch nicht zu fürchten, daß sie allzu dicke werde, denn sie entledigt sich des Ueberflüßigen von selbst. Das Eisen muß nicht zu breit seyn, damit das Pferd nicht zu hohl gehe. Die Löcher zu den Hufnägeln müssen sowohl an dem vordern als hintern Eisen gleich weit von einander abstehen, nur an der Zähe wird etwas Raum gelassen, wo der Aufzug hinkömmt, der an den Hinterfüßen erforderlich ist: weil das Pferd sich mit denselben eigentlich anstämmt, um die Vorhand nach vorne werfen zu können. Die Löcher müssen blos von einer Seite durchgeschlagen und nicht gegengelocht werden. Die Richtung des Eisens muß ganz eben, und nur vorne an der Zehe etwas weniges erhaben, die Seiten aber sollen ganz flach seyn. Die Knöpfe der Nägel müssen kegelförmig seyn, und genau in die Nägellöcher passen. Bey Kutschpferden kann das Hufeisen, sowohl am vordern als hintern Fuß, einen etwas hervorstehenden Rand haben; bey Reitpferden aber muß es ganz genau auf den Huf passen. Die Hinterfüße werden ebenfalls kurz beschlagen, wie die Vorderfüße.

Wenn ein Pferd stark auf der äußern Wand des Hinterschenkels geht, muß es ein Eisen haben, das am äußern Aste ungleich stärker als am innern ist; der äussere Ast muß ferner breit und tief gelocht seyn, damit das Eisen bis über die Wand reiche. Pferde, die stark auf der Zehe gehen, müssen Eisen haben, die nur den Vordertheil des Hufs bedecken, und deren Aeste ganz dünn und flach sind: oder überhaupt, ein kurzes Beschläge. Pferde, die stark auf der hintern Zehe gehen, und gern das Eisen verlieren, müssen Eisen haben, deren Löcher, so viel als möglich, der Ferse nahe sind; an der Zehe muß ein starker Aufzug, und das Eisen nicht hohl gerichtet seyn. Die Aeste müssen nach innen gleichsam eingebogen werden; so, daß die Wölbung des Eisens rund herum so nahe an der Sohle als möglich liege. Wenn Pferde in die Vordereisen einhauen, so soll man vorn an der Zehe das Horn über das Eisen hervorstehen lassen. Für Pferde, die sich streifen, macht man die Eisen ganz enge, und läßt das Horn darüber hervorstehen. Geschieht das Streifen mit den Trachten, so legt man ein Eisen auf, dessen innerer Ast kurz, dünn, schmal, nicht gelocht ist, und gleichsam in den Körper der Wand sich hineinsenkt. Der äussere Ast ist wie bey einem andern gewöhnlichen Eisen; nur müssen die Löcher dichter neben einander stehen und über die Zehe hin bis zur innern Tracht fortlaufen, so, daß das Eisen, obgleich das innere Ende gar nicht gelocht ist, doch so viel Löcher als ein anderes Eisen hat. Auf Pferde, die schwache Wände haben, gehört ein ganz leichtes Eisen, das seicht gelocht wird, der Fuß darf nicht ausgewürkt werden; so auch bey niedrigen und schwachen Fersen. Das Eisen muß kurz und dünn seyn, und nicht über die Trachten hinaus gehen, so, daß der Strahl überall gleich auf die Erde trete. Wenn die innere Tracht einwärts gezwängt, und umgebogen ist; die Trachtenwand sich lostrennt, die Sohle herauswächst, und dabey mit einer niedrigen Ferse vergesellschaftet ist; wird die zu hohe Trachten-

tenwand niedergeschnitten, der Fuß aber nicht ausgewürkt, der innere Ast des Eisens ganz schmal und gegen die Fersen hin dünn gemacht; der äußere Ast hingegen muß stark seyn, und bis unter die Fersenspitze gehen. Das Eisen wird dabey stark hohl gerichtet, und der innere ganz flach gemacht, damit die Schwere des Körpers blos auf den äußern Ast falle, und die innere Tracht verschont bleibe. Pferden, die Platthufe haben, und denen die Trachten verdorben sind, muß das Eisen bis an die Fersenspitze gehen, und das Ende da aufliegen, wo die Ferse am haltbarsten ist. Der Ast des Eisens überhaupt muß schmal seyn. Sind die Fersen dabey schwach, so hauet man den Ast des Eisens ganz kurz ab, und läßt ihn da aufliegen, wo die Tracht am stärksten ist, das Eisen darf nicht hohl gerichtet werden, und der Strahl muß immer, wenn es anders möglich ist, auftreten. Bey Vollhufen und Sohlenbeulen muß das Eisen die Gestalt eines V haben, und an den Fersen weit offen seyn, die Zehe oder Aeste werden mehr oder weniger hohl gerichtet. Die Hornspalten des Vorderhufes an der Ferse erfordern ein gewöhnliches Eisen, dessen einer Ast aber kurz abgehauen, und das Ende dünn gemacht ist, welches auf die haltbarste Gegend der Trachtenwand aufzuliegen kommt. Ist die Hornspalte an der Tracht, so muß man das Ende des Eisens bis unter die Fersenspitze führen, ohne aber daselbst einen Aufzug anzubringen. Ist die Hornspalte an der Zehe, welches man **Ochsenklaue** nennt, so beschlägt man das Pferd wie gewöhnlich, und macht, wenn man will, auf jeder Seite einen Aufzug, der aber auch nicht einmal nöthig ist. Wenn Steingallen vorhanden sind, so macht man nach Beschaffenheit der Lage der Steingallen, nachdem sie den Fersen näher oder entfernter liegen, einen längern oder kürzern Beschlag. Der Ast des Eisens, der auf die Seite des Hufs, wo der Schaden ist, zu liegen kommt, muß immer dünner seyn als der andere. Ist die Steingalle an der Fersenspitze, so muß der Ast kürzer seyn, als wenn sie sich an der Tracht befindet. Denn in diesem Falle muß man den ganz dünn geschmiedeten Ast bis unter die Fersenspitze führen, und auf der Wand aufliegen lassen. Erfordert die Steingalle einen öftern Verband, so muß während der ganzen Cur ein Eisen aufgelegt werden, das in der Gegend des Schadens ausgehauen ist; damit man Schienen zur Befestigung des Verbandes anbringen könne. Bey Pferden, die einen kleinen schwürigen und faulen Strahl haben, müssen die Fersen stark niedergeschnitten, und das Thier ganz kurz beschlagen werden, damit der Strahl wieder zum Auftreten gebracht werde. Bey Rehepferden, wo die Fersen gut sind, wählet man ein langes Eisen mit starken Enden, würkt aber den Fuß nicht aus. Ist dabey die Sohle halbzirkelförmig ausgetreten, und von der Fleischsohle abgesondert; so legt man ein ganz breites Eisen auf, und richtet es so hohl, wie bey vollhufigen Füßen. Zwanghufe beschlägt man ganz kurz, und würkt gar nicht aus. Will man Pferden die Sohle ausreißen, so legt man ein gewöhnliches Eisen auf, das etwas längere und geradere Enden hat. Oder, man schlägt ein ausgehauenes an. Wenn Pferde vernagelt gewesen sind, hauet man das Eisen in der Gegend der Wunde aus.

Bey Last- oder Sattelmaulthieren muß das Eisen nur an der Zehe eine Linie breit hervorstehen, und daselbst erhaben seyn, und das Horn an der Zehe stark niederge-

schnitten werden. Eben daselbst dürfen keine Nägel angebracht werden, weil sie diese Thiere stolpern machen. Das Eisen muß überall gleich stark seyn, nicht über die Fersen hinausgehen, und keine Stollen haben. Damit das Eisen gut aufliege, schneide man das Horn mit dem Würkmesser oder der Hauklinge gleich nieder, ohne aber die Sohle auszuwürken, oder die Fersen zu öffnen. Für die Maulthiere, welche auf dem Eise oder in Gebirgen oder auf schlüpfrigen Boden zu gehen haben, macht man vorn an der Zehe und an jedem Ende einen zugespitzten Stollen, oder zwey bis drey Nägel, die einen kegelförmigen Kopf haben, und ins Eis eingreifen. Um Maulthieren einen festern und sichern Gang zu verschaffen, giebt man ihnen ein halbzirkelförmiges Eisen; die im Zuge dienen müssen, beschlägt man wie die Pferde; nur daß das Eisen vorn an der Zehe stärker seyn muß.

Wenn man schlimme Pferde zu beschlagen hat, so muß man genau ihre Gemüthsbeschaffenheit erforschen, ihre Bosheiten und Tücke kennen lernen. Zucken sie bey jedem Schlage, so muß man mit ganz schwachen Hammerschlägen anfangen, und sie dann immer stärker geben, bis die Niete heraus ist. Wollen sie ihre Füße nicht hergeben, so muß man mit vieler Gelindigkeit und Schmeicheley verfahren; erst einen Vorderfuß aufheben, mit der Hand auf dem Rücken ganz langsam hinstreichen, bis zum Hinterschenkel; das Sprunggelenk fassen, und den Fuß in die Höhe heben. Bey sehr wilden Pferden muß man die Bremse gebrauchen, oder den Kopf mit einer Decke oder einem Tuche einhüllen; oder man knüpft ihm einen Strick an den Schweif, legt ihn dann um den Fessel des Fußes, den man beschlagen will, und zieht so den Fuß an sich. Schlägt es gern aus, oder wirft es sich nieder, so soll man ihm die Decke abnehmen, es auf einen ungepflasterten, oder mit Mist oder Stroh bestreuten Boden führen, und so lange herum drehen, bis es schwindlich wird, und dann den Fuß aufheben und beschlagen. Wenn Pferde beym Beschlagen sinken, oder sich mit aller Macht auf den Stallknecht, entweder aus Widerspänstigkeit, oder aus langer Weile auflehnen, so läßt man bey ihnen den Fuß langsam herunter. Geschieht es aber aus Bosheit, so knüpfe man einen Strick an den Schweif, wickele ihn einmal um den Fessel, stämme sich mit einer Hand an die Hüfte, und ziehe mit der andern den um den Fessel gebundenen Strick in die Höhe, um den Schenkel zu biegen. Hat man ihn so weit herauf gezogen, daß der Huf in der Lage ist, in der man ihn beschlagen kann, so fährt man mit der Hand, welche auf die Hüfte gestämmt war, herunter, faßt das Sprunggelenk, und hält, wie gewöhnlich, ohne aber den Strick loszulassen. Zuckt das Pferd stark mit dem Fuße, und will es nicht still stehen, so lasse man das Sprunggelenk los, bringe die Hand wieder an die Hüfte, behalte stets den Strick in der Hand, und lasse nun das Pferd seinen freyen Willen, bis es sich müde gearbeitet hat; da man denn das Sprunggelenk wieder ergreift, wie vorhin.

Wenn man genöthigt ist, das Pferd in den Nothstall zu bringen, um es wegen seiner Wildheit beschlagen lassen zu können, so muß man Eisen und Nägel in Bereitschaft haben, damit das Pferd nicht zu lange Zwang leiden darf. Bevor man ihm den Fuß aufhebt muß man nachsehen, ob es auch überall gehörig befestiget ist. Dann zieht man den Fuß mit dem

Strick

Strick herauf, und windet diesen zweymal um die eiserne Sparre, ohne ihn aber zu knüpfen, damit man ihn benöthigten Falls geschwinde nachlassen könne.

Hr. Hartmann hält das Beschlagen der Pferde für eine Erfindung der Deutschen, und in England soll es, nach Peppe Abhandlung über die Hufeisen bey den Alten, erst zu Anfang des eilften Jahrhunderts gebräuchlich geworden seyn. Er sagt: in Ländern und Gegenden, wo das Klima trocken und der Erdboden hart und eben ist, wodurch der Huf selbst einen Grad von Härte und Festigkeit bekömmt, äußerlichen Verletzungen zu widerstehen, werden auch jetzt die Pferde, z. B. in Persien, Aethiopien, in der Tartarey u. s. w., nicht beschlagen. Hingegen haben sich in den meisten Ländern, wo Steinpflaster, oder andere steinichte und unebene, oder auch nasse und feuchte Wege sind, die Hufeisen nothwendig gemacht. Außer den Bauerpferden im Brandenburgischen, die auf der Weide gehalten werden, und nie beschlagen gehen, findet man auch manche Gutsherrschaften, die ihre Stall- auch wohl Reitpferde immer unbeschlagen gehen lassen. Hier sieht man öfters, daß die unbeschlagenen Pferde auf dem Eise nicht so leicht ausglitschen und fallen, als die beschlagenen, wenn letztere nicht eigends, zum Gehen auf dem Eise, scharf gemachte Eisen haben. Mit nicht scharfen oder stumpfen Eisen aber fallen sie gar bald auf glattem Eise. Wenn im letztgedachten Lande die Bauern aus den Lachen und Brüchern zur Winterszeit Holz auf bloßem glatten Eise abzufahren haben, so lassen sie ihren Pferden scharfe Hufeisen aufschlagen, solche aber alsbald wieder abnehmen, wenn sie auf dem blanken oder glatten Eise nichts mehr zu fahren haben.

Die jungen Pferde werden nicht eher beschlagen, als bis sie zum Reiten oder Fahren gebraucht werden sollen. Sollen sie auf allen 4 Füßen Eisen tragen, so kann man sie erstlich vorne, und dann das Jahr darauf auch hinten, oder gleich beym zweyten Beschlag, welches 6—8 Wochen nach dem ersten geschehen muß, auf allen 4 Füßen beschlagen lassen.

Es ist jedem Landwirthe, der sich auf die Pferdezucht legt, oder legen will, anzurathen, daß er gleich seine jungen Fohlen, sobald sie nach der Geburt umher zu gehen beginnen, an den Huf fasse, und sie durch öfteres Wiederholen des Angreifens gewöhne, den Fuß willig sich aufheben und daran begreifen zu lassen. Geschieht dieses fleißig, so wird man in der Folge keine Noth mit ihnen haben, wenn sie beschlagen werden sollen. Mir kam zu Anfange meiner Wirthschaft eine junge Preußische Stute zur Hand, welche man aus dem Königlichen Reitstalle verkauft hatte, weil sie ihrer Unbändigkeit halber sich nicht beschlagen, und sich so wenig an die Füße als an den Kopf und Ohren greifen lassen wollte. Ich brachte sie auf die Weide, und ließ sie stark im Wagen ziehen, aber sie blieb wild, und konnte zur Winterszeit nicht ohne Leib- und Lebensgefahr beschlagen werden. Die Nachzucht von selbiger blieb bis zur dritten Generation eben so. Hierauf nahm ichs mir für, die jungen Fohlen, so oft ich in den Stall kam, an die Füße, Kopf und Ohren so lange zu fassen und zu streicheln, bis sie solches alles gern und willig geschehen ließen; und hiemit machte ich die Nachzucht so zahm, daß die Pferde gleich beym ersten Beschlagen geduldig wie die Lämmer standen. Man gebe es daher den Stallknechten als eine Hauptlection auf, auf gleiche Weise die Fohlen zu be-

handeln und solche hiemit, auf Zeit Lebens, zu auf alle Weise recht sichern Pferden zu machen. Meine ehemaligen von vorgedachtem Mutterpferde abstammenden Pferde waren sonst die wildesten in der hiesigen ganzen Gegend. Sie giengen öfters mit dem Wagen durch, sobald sie in der Nähe oder Ferne stark laufende Pferde sahen, oder irgends wofür, wenn es auch nur eine auffliegende Krähe war, scheu wurden; waren strangschlägig, sobald ihnen nur ein Strang zu nahe an die Lenden beym Umlenken des Wagens kam, und waren in der Egge gar nicht zu gebrauchen. Nachdem nun eben diese Race von Jugend auf obbeschriebenermaaßen bey mir behandelt wird, habe ich die sichersten Pferde, die alles mit sich machen lassen, was man will. —

Da von dem ersten guten oder schlechten Beschlage die Gesundheit und Krankheit der Füße, die Gestalt, und die gute und schlechte Beschaffenheit der Hufe in der Folge meistens abhängt, so muß man selbige nicht einem unverständigen, ungeschickten Schmidt anvertrauen, und dabey hauptsächlich die Regeln beobachten, welche uns Hr. Frenzel mit folgenden Worten darstellet:

Da die Eisen vornehmlich zum Schutz der Wand an den Hufen dienen, daß dieselbe nicht abgestoßen, zerbrochen oder abgelaufen werde, die Sohle und andere Theile des Hufes aber eigentlich keines künstlichen Schutzes bedürfen; so soll der Schmidt nur die Stücke vom Strahl, welche sich von selbst abschälen wollen, nebst den harten Auswüchsen und Buckeln, welche sich unterweilen auf der Sohle zeigen, und die auch solchen Pferden, welche niemals beschlagen worden, manchmal ausgeschnitten werden müssen, mit dem Würkmesser hinwegnehmen, sonst ohne Noth die Hufe ja nicht auswürken, sondern nur die Wände mit der Sohle eben, und diese nur sehr wenig tiefer, als die Wände, schneiden, damit das Eisen, so weit es die Sohle bedeckt, nicht ganz aufzuliegen komme. Dies versteht sich jedoch nur vom ersten Beschlage. In der Folge wächst der durch das Eisen gegen die Abnutzung beschützte Huf stärker, und alsdenn wird so viel weggeschnitten, als von Zeit zu Zeit am Horn und an der Sohle angewachsen ist. Immer muß ein nie beschlagener und unverdorbener Huf beym Auswürken und Beschlagen das Muster für den Schmidt seyn. Insonderheit muß er die Zehe, welche am stärksten wächst, nicht zu lang lassen, aber auch nicht zu kurz machen, weil beydes eine Unbequemlichkeit im Gange verursachen würde.

Die Ballen oder die Winkel der Ferse des Hufes, welche ordentlicher Weise ohnehin bey jungen Pferden weit und offen sind, müssen immer wohl geöffnet erhalten, und wenn sie enge wären, weit, aber ja nicht tief, ausgeschnitten werden, weil sonst der Huf sich noch mehr zusammenziehen, und ein so genannter Zwanghuf werden würde. Die Eisen sollen platt, entweder mit gar keinen, oder nur mit sehr niedrigen Stollen und Griffen versehen, von gutem Eisen wohl ausgeschmiedet, und anfänglich leicht seyn, recht genau auf der Wand, nicht aber, wie schon erinnert worden, auf der Sohle aufliegen, auch nirgends über den Huf, und nur sehr wenig über die Fersen hinaus reichen. Kurz! es muß das Hufeisen nach dem Hufe, nicht aber der Huf nach dem Hufeisen, zugerichtet, und der ordentlichen Gestalt, dem Wuchse des Hufes, und dem natürlichen Tritte des Pferdes so

wenig Zwang angethan werden, als möglich ist.

Acht bis zehn Nägel sind zu Anheftung eines Eisens bey Fohlen genug; eine größere Anzahl würde überflüßig seyn, und dem Hufe nur zum Nachtheile gereichen. Die Nagelköpfe müssen in die Löcher einpassen und versenkt werden, mithin über der Oberfläche des Eisens nicht hervorstehen.

Endlich muß man sich ja hüten, daß sowohl das Auswürken der Hüfe, als das Beschlagen nicht mit Zwang oder Poltern geschehe, und daß kein Nagel in die Fleischsohle, oder in das so genannte Leben getrieben werde, weil man die jungen Thiere dadurch auf immer verderben würde. Auch sind die Eisen niemals heiß, viel weniger glühend, auch nicht einmal beym Anmessen, aufzulegen.

Die Gewohnheit, den Huf von außen zu raspeln oder zu schaben, ist mehr schädlich, als nützlich, da die von Natur glatte Rinde zur Erhaltung des Horns wesentlich nöthig ist, und keine Horn- oder Huffalbe den Abgang ersetzen kann. Noch verderblicher ist es, die Hüfe mit einem heißen Eisen zum Einziehen der Salbe in das Horn zu erwärmen. Wer glänzende Hüfe haben will, darf sie nur mit Terpenthin- oder Leröl von Zeit zu Zeit beschmieren lassen. Das sicherste und beste Mittel aber, gebrechliche oder schadhafte Hüfe zu verhüten, oder zu heilen, ist, wenn das Pferd öfters mit frischem Wasser gewaschen oder öfters ins Wasser, oder auf nassen Boden, oder feuchte Weiden gebracht wird. Sollte der noch nie beschlagene Huf zu flache, oder breite Hüfe, und daher zu dünne und leicht einspaltende Wände bekommen, so muß man solche durch den Schmidt mit dem Werkeisen so weit verschneiden, und hierauf den Schnitt beraspeln lassen, daß eine hievon entstandene dickere Wand das Spalten des Hufes verhindern könne.

Sollte der Schmidt beym Beschlagen das Pferd vernagelt haben, und daher die Nägel wieder ausziehen müssen, so verstatte man ihm nicht, daß er durch heißen aufgethanen Terpenthin, Pech oder Theer die Höhlen schließe, bevor der etwa hinein gekommene Sand heraus wäre. Denn in diesem Falle müßte sich der eingeschlossene Sand oben an der Krone herausarbeiten, und eine Cur veranlassen, die kaum in 6 Monaten zu beendigen wäre. Wie aber der Sand heraus zu bringen, davon siehe den Artikel: **Vernageln.**

Beschlagsack, ein zu weiten oder langwierigen Reisen sehr nöthiges Stück, wofür die Bedienten der Herrschaften zu sorgen haben. Es gehören darein ein Beil oder eine Hacke, Hammer, Zange, Bohrer, Nägel von verschiedener Größe, Riemenwerk, Stricke, Ketten, eiserne Vorsetznägel oder Lahnen u. dgl. m. Die ökonomische Gesellschaft zu Potsdam machte vor einigen Jahren ein auf Reisen und bey jedem Fuhrwerke sehr bequemes und brauchbares Werkzeug, unter dem Namen **Hackespade**, bekannt, welches statt einer Hacke, einer Axt oder eines Beils, und einer Spade zugleich zu gebrauchen ist, wegen seines langen Stiels aber unter der Kutsche angebunden wird, und daher in obgedachtem Beschlagsacke das angeführte Beil unnöthig macht.

Beschlöthen, eines Vorlandes, geschieht beym Wasserbau, wenn man das Vorland durch **Begruppen** erhöhet, d. i. häufige Graben durch dasselbe zieht, damit solche öfters von dem darein fallenden

Schlick

Schlick ausgeräumt, und das Vorland erhöhet werde.

Beschneiden, der Obstbäume, s. Baumschnitt.

Beschneiden, der Waldbäume, s. Waldbaum.

Beschneiden, des Weinstocks, ist diejenige Verrichtung des Winzers, da er dem Weinstock das überflüßige Holz durch einen Schnitt abnimmt, damit solcher nicht sowohl Holz, als Früchte ansetze, oder endlich nicht ganz und gar verwildere. Ob nun zwar einige bereits im Herbste den Schnitt in der Absicht unternehmen, damit der Weinstock nicht bluten möge, so geschieht solcher doch meistens im Frühjahre, wobey der Winzer zusieht, ob er den Stock zum Holz, zum Wein oder zum Senker beschneiden müsse, ob er junges, altes oder ausgemergeltes Holz habe.

In Weinbergen muß man erst Holz haben, ehe man an den Wein gedenkt. Die Verblutung oder das birkenähnliche Weinen ist eine Gewalt, die man der Natur, besonders an jungen Stöcken, zuschreibt. Man schonet daher anfänglich das Holz, weil ohne solches keine Früchte hervorkommen können. Hat also der junge Stock nur noch wenig Wurzeln, so muß man ihm niedrige Knoten und wenig Holz, oder nicht über zwey Augen lassen, damit er einen starken Reben treiben kann. Es kann auch kein starker Senker entstehen, wenn der Stock viele Augen treiben soll. Die Reben des Stocks aber pflegt man auf 3—4 oder etwas mehr Augen zu schneiden, nachdem der Stock die Kraft hat, mehr oder weniger Rebenholz zum Tragen zu ernähren. Siehe **Weinstock.**

Beschossenes Wildpret, ein solches von aller Art, nach welchem öfters vergebens geschossen worden.

Beschuhen, einen Pfahl, der in ein festes Erdreich eingetrieben werden soll, unten an der Spitze mit Eisen beschlagen, und dadurch machen, daß er nicht zersplittern kann, und tiefer greifen muß. Das Eisen heißt ein **Schuh.**

Besen, ein zum Auskehren der mancherley Unreinigkeiten bekanntes Hausgeräthe.

Besenreis, gemeiniglich birkene Reiser, woraus die Besen gebunden werden. Diese sind am besten, wenn die Birken kein Laub haben. Das Schneiden dieser Reiser kann nicht ohne Aufsicht der Forstbedienten geschehen, damit die Besenbinder theils nicht zu unrechter Zeit, theils nicht so die Birken, besonders die jungen, beschneiden, daß sie ihrer Ruthen gänzlich beraubet werden. Am besten geschieht solches Schneiden der Besenreiser von den alten Birken, welche als Brenn- oder Nutzholz zur Winterszeit gefällt werden.

Besetzen, heißt die Deiche oder Weiher mit einer gewissen Anzahl Brut oder so genanntem Satze versehen, wozu die Monate März und April am liebsten bestimmt werden, wenn fremder Satz genommen wird, damit derselbe den Sommer über des Wassers desto leichter gewohnt werde. Hat man aber eigenen Saamen, so kann man auch im Herbste die Deiche damit besetzen. Man richtet sich bey der Anzahl des Satzes nach der Größe des Deiches, nach der Güte des Bodens, und nach dem Zugange der Nahrung, den der Deich etwa von Feldgüssen, von darein gehen könnenden Viehheerden und sonst hat, und

es ist besser, lieber zu wenig als zu viel hierinn zu thun. Uebersetzte Deiche geben in der Folge kleine und verbuttete Fische, die, aus Mangel hinlänglicher Nahrung, zurück geblieben sind. Gemeiniglich wird der Strich oder Saamen, welchen die Karpfen im ersten Sommer gestrichen haben, seiner Zärtlichkeit wegen im ersten Jahre nicht fortgeführet, sondern allemal wenigstens zweyjähriger Saamen zum Erstrecken, dreyjähriger aber zum Wachsen genommen, und damit Streck- und Gewächsdeiche besetzet. Man rechnet insgemein bey einem Gewächsdeiche, wenn der Boden nicht gar zu schlecht ist, auf einen Platz von einem halben Dreßdner Scheffel Landes 1½ Schock dreyjährigen Saamen. Wollte man nun einen solchen Gewächsdeich als einen Streckdeich besetzen, so kann man auf das Schock dreyjährigen 6 Schock zweyjährigen rechnen; oder auf 1 Morgen Landes setzt man 3 Schock dreyjährigen, oder 18 Schock zweyjährigen Saamen. Ist es aber ein Streichdeich, so rechnet man ein halb Schock Streichkarpfen, zu zween Rögnern einen Milchner. S. Karpfendeich.

Besetzschlägel, Schlägel, Ramme, Jungfer, ein schwerer Klotz des Dammsetzers, womit er die eingesetzten Steine des Straßenpflasters fest und eben einschlägt. Die Gestalt dieses Schlägels gleicht beynahe einem länglichen abgestutzten Kegel, ist unten mit eisernen breitköpfichten Nägeln beschlagen, und an dem obern dünnen Ende mit zwo Handhaben versehen, um ihn daran zu halten und zu regieren.

Besetzweiden, sind beym Korbmacher diejenigen Weiden, womit er den Rand des Bodens an einem Korbe beflechtet, welches mit zwo Weiden geschieht, um dadurch den gleichsam eingeschlossenen Boden recht fest und steif zu machen.

Besohdung, so wird die Belegung der bossirten oder abhängigen Oberdecke eines Deichs mit Sohden oder Rasen genennet.

Bestallung, heißt die schriftliche Ausfertigung, oder das Decret, wodurch jemand zu einem Amte oder einer Charge bestellet, auch ihm die nöthige Anweisung (Instruction) gegeben wird, wie er sich darinn zu verhalten habe, und worinn seine Verrichtungen bestehen sollen.

Bestand, ist in Wirthschaftsrechnungen und Wochenzetteln die, nach abgezogenem Abgange, übrig bleibende Summe an Geld, Naturalien und allerley Vieh, welche in der folgenden neuen Rechnung, als Bestand von der vorigen, in Einnahme gebracht wird.

Bestandene Jagd, eine gepachtete Jagd.

Bestandenes Holz, ausgewachsenes Holz, so nicht sonderlich mehr wächst.

Bestandjagd, s. Gnadenjagd.

Beständer, Beständner, heißt in Oberdeutschland ein Pachter.

Bestätigen, mit einem Leithunde um einen Theil des Waldes ziehen, um sich zu versichern, ob das angezeigte und versprochene Wild noch vorhanden sey, als welches gemeiniglich kurz vor einem fürstlichen Jagen vorhergeht.

Bestätigungsjagen, wenn ein Jäger auf einer fürstlichen Jagd dem Fürsten das bestätigte und versprochene Wild vorjaget, auch wohl ohne Treiben mit dem großen Jagdzeuge.

Bestauden, Bestocken, wird besonders von den Saaten der Aecker gesagt, wenn neben und aus dem Hauptstocke derselben mehrere andere hervorkommen. Je mehr solches geschieht, desto reichlichere Aerndten hat man zu hoffen, wobey es denn auf die Beschaffenheit des Bodens und der Witterung hauptsächlich ankömmt. In einem sehr geringen Sandboden bestaudet sich der Roggen wenig oder gar nicht. Will man aber doch ein mäßiges Bestauden desselben veranlassen, so muß hieselbst einige Wochen früher, als im guten Boden, wohl schon um Bartholomäi, oder in den ersten Tagen des Septembers, gesäet werden, da hingegen in guten Boden der in den letzten Tagen dieses Monats noch eingesäete Roggen, wenn anders nicht zu frühzeitiger Frost einfällt, sich noch recht gut bestauden kann. Man siehet also hieraus, daß der Landmann sich nach seinem Grund und Boden richten müsse, wenn er wohl bestocktes Korn zu erzielen wünscht. Mit dem Sommergetraide hat es gleiche Bewandniß, nur mit dem Unterschiede, daß es bey selbigem gar sehr auf die Witterung ankömmt. Z. B. die große Gerste wird bey uns in dem besten Boden, sobald nur die Erde aufgegangen ist, eingesäet. Es kann die folgende Witterung noch sehr rauh, kalt und ungünstig seyn. Allein die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens kömmt der Gerste zu Hülfe, und fördert das Bestauden, welches im leichten Boden nicht so geschehen kann. Daher säet man die Gerste in einem Boden letzter Art, wenn gar keine Kälte der Vegetation weiter im Wege kommen kann, zu Ende des Maymonats, meistens aber erst zu Anfange des Brachmonats. Und wo man zu dieser kleinen Gerste noch obendrein düngen kann, da befördert man das Bestocken derselben noch mehr, und achtet das daraus entstehende Lagern der Gerste eben nicht, da solches Lagern dieser Getraideart weit weniger als bey andern schadet. Je mehr man aber sich von dem Bedüngen der Gersteäcker versprechen kann, desto dünner kann auch gesäet werden, weil durch das erfolgende mehrere Bestocken die Gerste doch in der Folge dick genug zu stehen kömmt.

Bestechen, eine Arbeit des Schusters, wenn der Schaft des Stiefels hinten zusammengestochen, auch vorn das Schuhblatt in den Kropf des Stiefelschafts genähet wird. Dieses geschiehet gemeiniglich mit einer verkehrten Naht auf der Fleischseite, zumal bey feiner Arbeit, bey grober aber auf der rechten Seite.

Besteck, Franz. Etui, eine Art von Futteral, Büchse oder Kasten, worein allerley Instrumente gesteckt, oder in die darinnen befindlichen Fächer gelegt werden können, um alles beysammen zu haben, und gut zu verwahren. Man hat daher Bestecke zu den Zahnstochern, zu den Näh- und Stecknadeln; Messer- und Löffelbestecke; mathematische Bestecke, oder Reißzeuge, worinn diejenigen Instrumente aufbehalten werden, womit man mathematische Zeichnungen auf Papier entwerfen will; anatomische Bestecke, worinn die Instrumente liegen, womit ein Cadaver zergliedert wird, u. dgl. mehrere.

Bestecken, heißt bey der Jägerey 1) mit einem Hühner- oder Lerchengarne ein Feld beziehen, um Hühner oder Lerchen zu fangen; 2) einen Schlag im Walde, wo junger Ausschlag ist, mit Stangen und Strohwischen bemerken, zum Zeichen, daß er nicht behüthet werden soll.

Bestellen, das Feld bestellen, heißt alle Ackerarbeit mit Pflügen, Düngen,

gen, Säen und Eggen u. ſ. f. ſo verrichten, daß von der letzten Arbeit an nun nichts mehr bis zur Aerndte hin auf dem Acker zu thun iſt. Der Landwirth muß ſich überall ſo mit ſeiner Ackerbeſtellung einzurichten ſuchen, daß jede einzelne dazu gehörige Arbeit zu rechter Zeit, und in Hinſicht auf die bequemſte Witterung, auch auf die beſondere Lage und innere Beſchaffenheit ſeiner Aecker geſchehen möge. Denn er kann z. B. tüchtig düngen, pflügen, und gehörig ſäen; nimmt er aber hierzu nicht die rechte Zeit in Acht, ſo kann er ſich hiemit einen ſtarken Ausfall ſeines Korngewinnſtes zuziehen.

Beſtoßen, der Tiſchler, wenn ſie mit dem Schrubhobel, der auch deswegen Beſtoßhobel heißt, das Holz aus dem Groben behobeln. Ueberhaupt heißt bey den Holzarbeitern beſtoßen oder abſtoßen ſo viel, als das Ueberflüßige abſtoßen, und hierdurch auch zugleich wohl zurichten und ebnen, ſonderlich wenn das Werkzeug, womit man ſtößt, durch einen Stoß bewegt wird. So ſagt der Zimmermann, die Kante eines Holzes beſtoßen, wenn er ſolche mit der Stichart oder dem Stechbeutel abſticht.

Beſtübben, Beſchütten, einen Kohlenmeiler mit Erde beſchütten, nachdem er zuvor beſtuſcht iſt. Die Erde dämpft das Feuer ſo, daß das Holz nicht zu Aſche, ſondern zu Kohlen, brennt.

Beſuch, wenn ein Jäger vor einer fürſtlichen Jagd des Morgens mit einem Leithunde auszieht, um vorzuſuchen oder zu beſtätigen, d. i. zu finden, welches, und wie viel Wild in einer Gegend ſey. Jäger, die von Fürſten blos zum Beſuch gehalten werden, heißen daher **Beſuchknechte**.

Betfuhren, alſo nennt man in Oberſachſen und anderwärts diejenigen Fuhren, welche ein Freund oder Nachbar dem andern, auf ſein Bitten, bey Herbeyſchaffung der Baumaterialien, des abgeärndteten Getraides, oder auch bey andern Vorfallenheiten umſonſt thut.

So löblich es aber iſt, ſich einander nachbarliche Hülfe und Freundſchaft zu beweiſen, ſo gebietet doch die Vorſicht, die ſchriftlichen Bekundigungen über Betfuhren aufzubewahren, und damit zu verhüten, daß ſolche in der Folge nicht als Servituten gefordert werden mögen.

Betonie. Die zu dieſer Gattung gehörige Pflanzen ſind krautartige, faſerwurzliche, dauerhafte, überall fortkommende, perennirende Pflanzen, mit einjährigen, 1 — 2 F. hohen Stengeln, und mit Aehren von kleinen, rachenförmigen, im Jun. und Jul. blühenden, und im Auguſt reifen Saamen gebenden Blumen, die theils für die Officin, theils zur Mannichfaltigkeit unterhalten werden.

1) **Gemeine oder braune Betonie, Apothekerbetonie, Batenige, Zehrkraut**, B. officinalis L. **Vaterland**: Europa, in mancherley Grunde und Lage auf dem Felde, Wieſen, Hügeln und in den Wäldern. **Blätter**: länglich, gezähnt, langgeſtielt. **Stengel**: viereckig, 1½ F. hoch. **Blumen**: ſtehen gedrungen bey einander, ſie ſind aber wirtelförmig geſtellt, und jeder Wirtel iſt durch dazwiſchen ſitzende breite Blätter unterſchieden, doch ſo, daß alle zuſammengenommen gleichſam eine Aehre vorſtellen. Das Blumenblatt iſt roth, der mittlere Abſchnitt an der Unterlippe ausgerandet.

Sorten: a) mit purpurrothen, b) mit rothen, c) mit weißen, d) mit gelb geſcheckten Blumen.

So sehr diese Pflanze auch bey den alten Römern geachtet war, so hat man sie doch als unwirksam zu unsrer Zeit aus den Apotheken verweisen wollen. Es würde dieses auch geschehen seyn, wenn nicht einige Neuere, und sonderlich Gleditsch, sie von neuem bestens empfohlen hätte. Die Blätter sind wohlriechend, balsamisch und bitter, haben eine gelinde Schärfe, und etwas Balsamisches. Scopoli behauptet, daß selbige eine nervenstärkende Kraft besitzen, und man sie daher unter diejenigen Mittel zählen könne, die das Haupt stärken, deswegen man das daraus bereitete Pflaster, vornehmlich bey Kopfwunden, zu gebrauchen pflegt. Die Blätter werden am besten als ein Thee gebraucht. Die frische Wurzel öffnet den Leib, und die frischen Blätter sollen Schwindel und gleichsam trunken machen, auch die getrockneten ein Niesen erregen. Diese haben eine zertheilende, eröffnende und lindernde Wirkung, und sind in Krankheiten, die mit Krämpfen und Schmerzen verbunden sind, sonderlich in Gliederreißen nützlich; dienen bey der Gelbsucht, verhaltenen monathlichen Reinigung und andern dergleichen Krankheiten; befördern den Urin, und zertheilen die Flüsse am Kopfe; in England pflegt man solche mit dem Käse zu vermischen. Die Blumen enthalten vielen Honig für die Bienen; man kann auch die Pflanze sehr späte in der Blüthe erhalten, und sie treibt an sich viele späte Blumenstengel.

2) **Orientalische oder Türkische Betonie**, B. Orientalis L. **Vaterland:** der Orient. **Blätter:** sehr lang, sehr schmal, haarig, gezähnt, langgestielt. **Stengel:** viereckig, blättrig, 1½ Fuß hoch. **Blumen:** in unterbrochenen Aehren, purpurroth, der mittlere Abschnitt an der Unterlippe glatträndig.

3) **Dänische Betonie.** **Vaterland:** Dänemark. **Blätter:** breit, eyrund-herzförmig. **Stengel:** groß, aufrecht, mit lanzettförmigen, stumpfen Blättern. **Blumen:** in kurzen dicken Aehren, purpurroth oder weiß.

4) **Fuchsschwanzartige, oder Bergbetonie**, B. Linn. **Vaterland:** die Gebirge in Savoyen, Schlesien, Oberösterreich, Italien und in der Provence. **Stengel:** 1 F. hoch. **Blätter:** herzförmig, spitzig, gezähnt, langgestielt. **Blumen:** in Aehren, die mit glatträndigen Deckblättchen untersetzt sind, die Oberlippe zweyspaltig, gelb.

Diese Pflanzen lieben vorzüglich einen schattigen und feuchten Boden, und lassen sich fortpflanzen durch **Saamen:** dieser wird im Frühjahre auf ein schattiges Beet in gemeine Erde gesäet, und die Pflanzen werden im Herbste ausgepflanzt; durch **Zertheilung**, im Herbste, auch wohl noch im Frühjahre.

Alle obige Arten können, zur Veränderung, in die Gärten auf schattige Rabatten, wo wenig andere Pflanzen wachsen wollen, gesetzt werden.

Betreten, wird von den Auerhähnen und von anderem großen Geflügel gesagt, wenn sie sich mit der Henne begatten.

Bette. Sind Personen in Betten, so wie in Kleidern oder andern Sachen, die sie an ihrem Leibe oder sonst zu ihrem gewöhnlichen Gebrauche gehabt haben, an pestartigen Krankheiten gestorben, so müssen sie, bey willkührlicher Leibes- und Geldstrafe, so fort verbrannt werden. Ist der Kranke an einer andern ansteckenden Krankheit gestorben, so ist der Gebrauch oder

Verkauf solcher Sachen nur alsdann erlaubt, wenn ein approbirter Arzt auf seine Pflicht bezeuget, daß denselben, durch Anwendung der erforderlichen Mittel, die Gefahr der Ansteckung benommen worden. Wer das Gewicht der Bettfedern durch Bleyweiß vermehret, soll, nach Bewandniß der Umstände, und der daraus für die Gesundheit entstandenen Gefahr, mit ein- bis dreyjähriger Zuchthaus- oder Festungsstrafe belegt werden. A. L. R. Th. II. Tit. XX. §. 726. ff.

Bette, Wohnhaus, der Platz, wo sich ein Hirsch niederlegt. Er reiniget es vorher, indem er die Erde aufschlägt, und im Winter den Schnee wegschafft.

Bette, bey der Kohlenbrennerey, wenn das zu verkohlende Holz in verschiedenen Umkreisen aufgesetzt, und hiemit ein Raum von etwa 6 Fuß im Durchmesser angefüllet wird. Es werden dergleichen Betten oder Stockwerke drey auf einander gesetzt, welche immer schmäler werden, wodurch der Kohlenmeiler seine kegelartige und oben zugerundete Gestalt erhält.

Bette, Bettwerk, Wasserbette, der Kanal, in welchem das Wasser auf die oberschlächtigen Räder läuft.

Bette, Gang, ist beym Wasserbau der Kanal oder Graben, worinn das Wasser eines Flusses eingeschlossen läuft. Ueberhaupt nennt man im gemeinen Leben die Aushöhlung oder Vertiefung, worinn das Wasser eines Flusses, Stroms oder Baches fließt, das Bette des Flusses oder Flußbette.

Bette, der Platz der Kelter, wo die Trauben hingelegt werden.

Betten, Kännlein, sind bey einem oberschlächtigen Wasserrade diejenigen Fächer auf der Stirn des Rades, in welche das Wasser von oben fällt, wodurch das Rad umgetrieben wird.

Bettkorb, ein großer länglicher Korb, der mit seinem Boden auf zwo glatt gehobelten Latten befestiget ist, daß man ihn auf dem Boden fortschieben kann; er hat an den beyden langen Seiten zwo Handhaben. Man bedienet sich dieser Körbe, um Betten, die nicht immer gebraucht werden, darinn aufzuheben.

Bettlerläusekraut, Xanthium L., **das gemeine, kleine Klette, Spitzklette, Igelsklette.** Vaterland: Europa, wächst bey uns an angebaueten Oertern. Stengel: 1 — 1½ F. hoch, rauh, in viele Aeste verbreitet. Blätter: an langen rauhen Stielen einander wechselsweise gegen über, breit, herzförmig, spitzig, ausgezackt und mit 3 hinterwärts vereinigten Nerven besetzt, in deren Winkeln die männlichen und weiblichen Blumen platt aufsitzen. Die erstern haben gelbliche Blumenblätter. In den Gärten rechnet man diese Art zu dem Unkraute, welches sich häufig besaamet. Matthiolus lobet sie wider den Aussatz als ein gutes Mittel, und andere rühmen sie bey verhärteten Kröpfen, wenn man den Saft davon innerlich giebt, und die Blätter äusserlich auflegt. Den zu Pulver geriebenen Saamen führet Linnäus als ein geheimes Mittel wider die Rose an, wenn davon ein Loth eingenommen wird. Gewisser ist es, daß man mit den Blättern, Blumen und Früchten dieser Pflanze schön gelb färben kann.

Bettlerläusekraut, das Orientalische, X. Orientale L. Vaterland: China, Japan, Zeylon, Sibirien.

Stengel: unbewehrt, rund, dick, haarig, ästig, beynahe 3 F. hoch. Blätter: keilförmig-eyrund, unregelmäßig, sägeförmig, dreyribbig, die größten bisweilen drey- oder fünflappig. Blumen: auf den Enden der Zweige, in Aehren; im Jul., hinterlassen Kletten, welche dreymal so groß sind, als bey der ersten Art.

Bettlerläusekraut, das stachlichte, X. spinosum L. Vaterland: Portugall, Montpellier. Stengel: dick, rund, ästig, mit langen, scharfen, dreyfachen Stacheln bewehrt, etwa 3 F. hoch. Blätter: dreylappig, länglicht, gespitzt, gezähnt, kurzgestielt. Blumen: den Seiten der Zweige entlängs, 2—3 beysammen, im Jul. und August.

Die erste Art muß sogleich an Ort und Stelle, die beyden andern aber, welche Verzierungspflanzen sind, auf ein Mistbeet gesäet, und endlich ins freye Land in eine etwas warme Lage gepflanzt werden.

Bettsack, ein von schwarzem Leder verfertigter viereckichter Sack mit Leinwand gefüttert, welcher da, wo er zusammengeschnürt wird, eine breite lederne Klappe hat, die über die Oeffnung, die zugeschnürt ist, geschnallt wird, daß kein Regen eindringen kann. In diesem Sacke werden die Betten, welche man auf Reisen bey sich führt, eingepackt, und der Sack wird hinten auf der Kutsche mit seinen Riemen angeschnallt, daß er fest liegen und nicht verlohren werden kann.

Betttisch, Schlafbank, ein aus zween großen Theilen bestehender hölzerner Kasten, welche mit eisernen Bänden und Gewinden so an einandrr gefüget sind, daß, wenn man sie zusammenlegt, und an den äußersten Seiten mit eisernen Haken an einander klammert, sie einen Tisch abgeben, in dessen Höhlung die Betten zugleich verschlossen sind. Schlägt man die zween Theile aus einander, so machen sie ein Bettgestelle aus.

Bettung, ist bey einem steinernen Siel oder einer Schleuse die unterste Grundlage derselben.

Bettzeug, ist alles dasjenige, was an Betten, Ueberzügen, Decken, Betttüchern u. s. w. zu einem vollständigen Bette gehöret.

In allen Fällen, wo der überlebende Ehegatte mit Verwandten des Verstorbenen in der aufsteigenden oder Seitenlinie an der Erbschaft Theil nimmt, gebührt demselben alles Bett- und Tischzeug, welches die Eheleute zum gewöhnlichen Gebrauche gehabt haben, zum Voraus. Zur Bezahlung der Schulden des Verstorbenen darf der überlebende Ehegatte von solchen voraus erhaltenen Stücken nur in so fern beytragen, als der übrige Nachlaß dazu nicht hinreicht. — Im Fall der Gütergemeinschaft erhält der überlebende Ehegatte die zu seinem eigenen persönlichen Gebrauche bestimmt gewesene Betten, Kleidungsstücke und Leibwäsche zum Voraus angewiesen. A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 628. 629. 640.

Betüpfen, Bepicken, ist so viel, als Steinen oder Mauern ein rauhes Ansehen geben, welches durch das Bepicken mit dem Spitzhammer oder mit einem spitzigen Meißel geschieht.

Beuchel, ein Hügel oder Bogen, den der Hirsch in der Fährte seitwärts macht, wenn er bergan geht. Dieser Bogen ist eyrund, und eins der Merkmale bey der Fährte.

Beuchfaß, Beuchſtunze, ein Faß oder Wanne von gutem eichenem Holz, worinn Wäſche, Garn, und Leinwand gebeucht wird.

Beugeflächſe, Beugeſehne, Beugennerv, Nerv, Achilleſehne, iſt diejenige, rückwärts am Schienbeine hinablaufende breite, ſtarke Flechſe, welche den Hintertheil des Schienbeins der Thiere ausmacht, und von den Keulen-, äußern, mittlern und innern Beuge- und Kegelmuskeln gebildet wird, deren Sehnen ſich vereinigen. Dieſe dicke Sehne oder Flechſe vereiniget ſich mit dem gemeinen Bande, durch welches die Beugeſehne des Kronbeins an das Schienbein befeſtiget wird, und nimmt ihr Ende am untern Theile des Hufbeins, indem ſie ſich ausbreitet und das Nußbein völlig bedeckt. Ihre Geſtalt iſt entweder rund oder breit. Bey Pferden, Eſeln und Maulthieren verdienen die breiten den Vorzug, und man nimmt es als ein ſicheres Merkmal an, daß diejenigen Pferde, Eſel und Maulthiere, welche eine breite Beugeflechſe des Hufes haben, von einer guten und edlen, hingegen die, welche runde haben, von gemeinen Racen abſtammen.

Schön nennt man die Flechſen, wenn ſie ihre gehörige Lage haben, nicht zu nah und zu feſt an das Schienbein anliegen, wenn ſie ſtark und breit ſind, wenn ſie unten zu geſpalten, oder aus einer doppelten Flechſe zu beſtehen ſcheinen. Schlecht hingegen nennt man ſolche Beugeflechſen, wenn ſie zu feſt an die Kniekehle angedrückt, oder angebunden, oder gedroſſelt; wenn ſie zu ſchwach oder zu dünne ſind. Der Schenkel verliert hier nicht allein ſein gutes Anſehen, ſondern es fehlt ihm auch an gehöriger Kraft; der Tritt iſt geſpannt, der Gang unangenehm, die Thiere ſehen ſchwach aus, und als ob es ihnen an den Kräften fehlte, ihren Körper und andere Laſten zu tragen. Man nennt ſie auch daher **ſteckenfüßig**; oder, da dieſe dicht an den Knochen anliegende Sehne den Fuß platt und breit macht, ſo heißt dieſes ein **Ochſenfuß.**

Dieſe dicke Sehne iſt oft vielen Gefahren, z. E. Wunden, Schlägen, Knoten, Ausdehnungen, Zerreißungen u. ſ. w. ausgeſetzt.

Die Wunden und Verletzungen der Sehne des Vorderſchenkels werden meiſtens durch das Einhauen mit den hintern Schenkeln verurſacht, und wenn dieſes iſt, ſo ſagen die Schmiede, das Pferd habe ſich **genervt.** Das Pferd fängt an zu hinken; am Schienbein und den anliegenden Theilen ſiehet man eine Geſchwulſt, welche nach und nach wieder verſchwindet; auch iſt bisweilen die Haut wund; bisweilen bleibt nach der Heilung ein Knoten zurück.

Hr. **Wolſtein** behandelt die Verletzungen blos mit erweichenden Kräuterabſüden, welche aus Bilſenkraut, Hollunderblüthen und Huflattig, von jedem gleich viel, beſtehen, damit er einigemal des Tages die Theile anfeuchtet. Selbſt, wenn Knoten vorhanden ſind, hat er ſich dieſer Bähung mit Nutzen bedient. Hr. **Laſoſſe** gebraucht bey den Knoten, wenn die Entzündung zertheilt iſt, einen Abſud von Thimian, Rosmarin, Salbey und einem Drittheil Camphergeiſt; hiemit läßt er den Schenkel von oben bis unten abwaſchen. Beſſer aber, ſagt er, handelt man, wenn Kompreſſen in angezeigten Abſud getaucht, ſo warm als möglich öfters aufgelegt, und mit einer Binde befeſtiget werden. Sollte nach 4 — 5 Wochen die Geſchwulſt ſich dennoch nicht verkleinern, und die Knoten blei-

bleiben, so müßte man das glühende Eisen gebrauchen, und die Wunde immerfort mit Camphergeiste waschen. Hr. v. Sind rühmt die warmen Säckchen der in Wein gekochten Kräuter, oder den Silberglätteessig, oder den Camphergeist, oder den ammoniacalischen Salzgeist.

Die widernatürliche Ausdehnung der Beugeflechse des Hufes wird verursacht, wenn der Strahl so weit abgeschnitten ist, daß das Pferd die Erde damit nicht berühren, und bey Tragung schwerer Lasten sich nicht darauf stützen kann, sondern mehr auf der Flechse ruht. Daher macht das Pferd unvermuthete Fehltritte, wodurch die Beugeflechse und die Bänder eine plötzliche Erschütterung und Ausdehnung, auch oft gar eine Zerreißung erleiden. Bey den Englischen Wettläufern soll diese Ausdehnung sehr oft vorkommen. Man erkennt die Ausdehnung der Beugeflechse an dem Aufschwellen des Theils, vom Knie an bis zum Fessel, und aus dem Schmerze, welchen das Thier beym Berühren zu erkennen giebt. Man bemerkt es 12—14 Tage nachher noch deutlicher. Denn da zeigt sich auf der Sehne eine runde Geschwulst, die man einen Sehnenknoten nennt, welche mit der Zeit hart, unempfindlich, uneben, rund und unbeweglich wird. Selten vergeht die Geschwulst ganz. Lafosse läßt sogleich die Sohle ausreißen; längs der Sehne erweichende Umschläge legen, und den Schenkel mit einer Zirkelbinde umwinden. Wenn sich nach 2 Wochen auf der Sehne eine Geschwulst oder ein so genannter Sehnenknoten bildet, so läßt er ihn mit dem birnförmigen glühenden Eisen brennen, und flüssiges Pech mit Wolle darauf legen. Drey bis vier Tage nachher läßt er dem Pferde eine kleine Bewegung machen, und nach 14 Tagen wieder seine Arbeit verrichten. Hr. Wolstein will die Ausdehnung, wenn sie noch neu ist, mit erweichenden und aromatischen Kräuterbädern allein heilen.

Die Wassergeschwulst, welche sich bisweilen auch in der Scheide der Beugeflechse des Hufbeines zeiget, macht die Thiere oft hinkend, den Schenkel ungestaltet, und die Flechse wird selbst in ihrer Verrichtung gehindert. Hier wirken die zertheilenden Kräuterbähungen aus Hollunder-, Camillenblüthen, Raute, Wermuth u. dgl. anfänglich sehr gut, welche man mit Wein oder Essig verstärket. Ist aber diese Geschwulst schon veraltet, und härtlich geworden, so muß man mit einem messerförmigen glühenden Eisen sehr bald zu Hülfe kommen, und mittelst der Feuerwärme diese angehäufte Feuchtigkeiten zu zertheilen suchen.

Die Zerreißung der Beugeflechse des Hufes, welche nach einer sehr starken Anstrengung entsteht, ist unter allen Sehnenzerreißungen diejenige, welche am öftersten vorkömmt, indem diese Flechse sehr leicht zerreißt.

Man versichert sich, daß diese Sehne wirklich zerrissen ist, dadurch, wenn man dem Pferde den Fuß vorwärts stellt, und Achtung giebt, ob es ihn wieder zurückstellen kann, welches bey Zerreißung dieser Sehne nicht möglich ist. Das untere Gelenke kann nicht zurückbewegt werden; die Sehne ist schlapp anzufühlen; das Thier hat Schmerzen am Fessel; über dem Strahl entsteht eine Geschwulst; in der Gegend, wo die Sehne zerrissen, aber die Haut noch ganz ist, fühlt man eine Vertiefung, welche von den Enden der zerrissenen Sehne entsteht. Ist die Scheide der Beugeflechse, welches doch höchst selten geschieht, allein, ohne daß die Sehne selbst

zer-

zerriſſen iſt, zerſprungen, ſo fühlt man dieſe deutliche Höhlung nicht. Bey der Zerreißung der Sehne aber iſt allemal die Scheide auch mit zerrißen, und man fühlt, wenn man den Huf des Thieres vor- und rückwärts bewegen läßt, keine Spannung der Sehne, die aber allemal noch gegenwärtig iſt, wenn die bloſſe Scheide zerſprungen. Auch iſt die Vertiefung ſowohl, als die beyden Erhöhungen, welche die Sehnenenden bilden, viel beträchtlicher. Noch beſſer aber überzeugt man ſich von der Zerreißung, welche etwas tiefer entſteht, wenn die Sohle ausgeriſſen werden. Denn da ſiehet man eine Geſchwulſt an der Spitze des Strahls; alsdann auch durch den Abſatz, welcher gegenwärtig iſt.

Die gründliche Heilung dieſer zerriſſenen Sehne erfordert jederzeit das Ausnehmen der Hufſohle, und eine Oeffnung in der Fleiſchſohle. Denn da, nach Laſoſſe, eine Abblätterung eines Theils der Sehne ſchlechterdings erforderlich iſt, ſo muß der Eiter auch einen nöthigen Ausgang haben. Breitet ſich das Ende der Sehne aus, hängt es ſich ans Nußbein; verbeinert es ſich mit dem Hufbeine; ſo heilt wohl das Pferd, aber es bleibt gemeiniglich lahm, und es entſtehen daher ſehr oft die ſo genannten **Stelzfüße**. Unterdeſſen die Abblätterung der Sehne geſchiehet, und das Verdorbene ſich abſondert, verbindet man mit Digeſtivſalbe; alsdann aber mit Terpenthin und Terpenthingeiſt.

Die Zerreißung der Beugeflechſe mit einer Wunde iſt allemal beſchwerlich zu heilen, weil die Thiere den Fuß nie ſo ſtill halten können, als erforderlich iſt, um die Enden immerwährend zu vereinigen. Denn die blutige Nath iſt hier gar nicht anzurathen, ſondern man muß blos Binden anlegen, und den Fuß öfters mit Kräuterabſüden bähen.

Beule, Bauſche, wird gemeiniglich jede Geſchwulſt genannt, welche nach einem Stoß, Fall, Schlag, durch Ungeziefer, durch eine ſtockende Materie u. ſ. f. entſteht. Nach den verſchiedenen enthaltenen Materien heißen ſie **Blutdrüſen, Leiſten- Speck- Engerlings- Eiter- Flugbeulen** u. ſ. f. Beulen, welche von einer äußern heftigen Gewalt entſtehen, dadurch die Theile gedrückt, hin und her zerrieben oder zerriſſen werden, daß bald darauf eine Geſchwulſt hinzu kömmt, die ſchmerzhaft und weich iſt, und jenen Umfang einnimmt, der die vorher gegangenen Gewaltthätigkeiten erlitten hat, (dieſe Gefäße werden dabey vom Reize entweder erweitert und erſchlafft, oder gar zerriſſen, und die Zwiſchenwände der Zellen getrennet, weshalb das Blut häufiger zufließt, oder gar austritt, und durch das Verweilen daſelbſt gerinnet;) dieſe Beulen werden **Quetſchungen** genannt. **Beulen**, welche die Folge einer Quetſchung, oder einer andern erlittenen Gewalt, oder einer Zerberſtung irgend eines Gefäßes, z. B. einer Schlagadergeſchwulſt, eines Blutaderkropfs u. ſ. w. ſind, nennt man **Blutbeulen**. Die **Beulen**, welche in einer Geſchwulſt der Drüſen, ſie ſey an welchem Orte es wolle, und gemeiniglich von einer Schärfe, u. ſ. f. entſtehen, nennt man **Drüſenbeulen**; oder wenn ſie in einer ſtark entzündeten Geſchwulſt der Drüſen beſtehen, und ſich zu Peſtzeiten äußern, **Peſtbeulen**. **Speckbeulen**, wenn ſie von widernatürlich angehäuftem und verdicktem Fett entſtanden ſind, und in einer weichen, ungleichen, unſchmerzhaften, unbeweglichen und flachen Geſchwulſt beſtehen.

hen. **Flugbeulen**, wenn sie ganz unvermuthet, ohne irgend eine bekannte Ursache, über den ganzen Körper der Thiere entstehen, geschwind wieder vergehen, wieder erscheinen und wiederum vergehen. Geschwülste, die sich an der Hornsohle der Pferde, Esel und Maulthiere, mehr an der inwendigen als auswendigen Seite, fast immer nur an den Vorderfüßen, zeigen, und von ungeschicktem Beschlagen entstehen, nennt man **Hornsohlenbeulen**. Beulen, welche von der Hitze entstehen, und **Hitzbeulen** genannt werden, läßt man öfters mit warmen Essig reiben, worauf sie sich bald zertheilen.

Beulen, Godrons, so nennet man in der Baukunst die Zierrathen, welche an dem Simswerk zur Auszierung desselben gebraucht werden. Man hat in Ansehung des Gebrauchs zweyerley Gattungen, ausgegrabene und erhobene Beulen. In Ansehung der Verzierung der Beulen aber hat man geblümte Beulen, Kernbeulen u. dergl. m.

Beulen mit Blättern vermengt, wenn die Beulen an den Gliedern des Gebälkes der Kapitäler einer Säulenordnung von Bildhauer- und Stuckaturarbeit mit Blättern verzieret sind.

Beulenfieber, eintägiges Fieber, Alltagsfieber, Aufwallungsfieber, wird dasjenige genannt, welches in einem Ausschlage kleiner Geschwülste auf der Oberfläche des Körpers bestehet. Dieses gelinde Fieber dauert meistens nicht länger, als 24, höchstens 48 Stunden, und wird an dem Sträuben der Haare erkannt, die bald verdrehet, bald in die Höhe stehen, aber ihren Glanz noch haben. Die Beulen sind von der Größe einer Haselnuß, bald kleiner, bald größer, meistens etwas breit, selten ganz rund. Man muß aber diese Beulen von denjenigen unterscheiden, die sowohl von Fliegenstichen entstehen, als auch von jenen, welche härter sind, länger anhalten, und von einer eigenen Materie entstehen. Die hieher gehörigen Beulen entstehen von einer leichten Schärfe des Bluts in einem übrigens gesunden Thiere, welche die Natur auf der Oberfläche des Körpers, mittelst des gelinden Fiebers, auswirft, um sich ihrer baldigst zu entledigen. Es ist dieserhalb dieses Fieber ohne Gefahr, es müßte denn die Schärfe durch eine hinzukommende Krankheit verschlimmert, oder die Absetzung der Materie gehindert werden. Erreicht aber das Fieber einen höhern Grad, so sind kühlende Getränke, auflösende, einwickelnde und gelind ausführende Mittel die besten Arzneyen dafür, z. B. Mehltrank mit Salpeter, Latwergen von schleimigen Wurzeln, Leinkuchen, Küchensalz und Honig u. dgl. Nebst dem Gebrauche innerlicher Mittel wird die Ausdünstung des Thiers im Stalle mit aufgelegten wollenen oder leinenen Decken unterhalten. Aeußerliche Mittel werden nicht gebraucht, um nicht die Beulen, und mit ihnen die Materie in den Körper zurück zu treiben, wodurch sonst eine andere gefährliche Krankheit verursacht werden könnte.

Beulen des Rindviehes werden gemeiniglich auf folgende Weise geöffnet: Um eine Beule reif zu machen, nimmt man einige weiße Lilienwurzeln, kocht sie in Milch und Wasser so lange, bis sie völlig weich sind, legt sie alsdann heiß auf die Beule, und bindet sie fest. Kann aber solches nicht bequem geschehen, so muß sie jemand so lange darauf halten, bis sie kalt sind,

sind, und solches oft wiederholen. Ist die Beule hierauf reif geworden, so wird sie mit einem kleinen scharfen Messer geöffnet. Man drückt die Materie aus, und bestreicht die Wunde mit einer Salbe, die etwa diese seyn kann: Man schüttet ein halbes Pfund Theer in einen kleinen irdenen Topf, nebst drey Viertelpfund Pferdeterpenthin, setzt es auf ein gelindes Feuer, und wirft, wenn es schmelzt, ohngefähr 4 Loth Speck hinein, rührt alles wohl durch einander, und bestreicht den Ort alle Tage warm damit, bis die Wunde geheilet ist.

Eine noch andre Art von Beulen entsteht bey dem Hornviehe von den **Bremsen**, die man auch **Engerlingsbeulen** zu nennen pflegt. Dieses Insect, die so genannte Viehbremse, Lat. Oestrus, von welcher das Weidevieh im Sommer sehr gequält wird, setzt sich gegen das Ende desselben auf das Vieh, sticht durch die Haut, und legt ihre Eyer in die Wunde. Diese Eyer kommen von der Wärme des Thiers zwischen Haut und Fleisch aus, und werden so groß, daß davon Beulen in der Größe einer kleinen Wallnuß entstehen, und die Thiere auf dem ganzen Rücken öfters damit gleichsam besäet sind. Der Wurm in jeder dieser Beulen ist etwas kegelförmig, bald etwas dicker, bald dünner und kleiner als ein Kienzapfen, und nähret sich von der Feuchtigkeit, die auch aus dem Loche, das er gemacht hat, häufig hervor quillt; wenn er zu seiner gehörigen Größe gelangt ist, macht er die Oeffnung der Beule weiter, schlupft heraus, und begiebt sich unter einen Stein oder sonst eine andre Bedeckung hin, und nachdem er daselbst eine Puppe geworden ist, entwickelt er sich in eine Viehbremse. Ist das Loch zum Ausgange des Wurms meist groß genug, so darf man nur von der andern Seite her mit dem Daumen drücken, um den Wurm zum Hervorkommen zu nöthigen. Da aber viele dergleichen Würmer das Vieh quälen und abzehren, so darf man nur die Beulen noch früher, als der Wurm von selbst hervorzukommen pflegt, mit einem scharfen Messer öffnen, solchen herausnehmen und zertreten. Die Wunde kann sodann mit obiger Salbe ein- oder zweymal bestrichen werden, worauf sie bald zuheilen wird. Siehe auch **Bremsen**.

Die **Schweine** bekommen auch leicht Beulen und harte Geschwülste an manchen Gliedern. Sobald die Beulen weich geworden, so ist es die rechte Zeit, sie mit einem Messer aufzuschneiden. Die Beulen werden der Länge nach geöffnet, und auf den Seiten gedrückt, daß die Materie herausfließen könne, worauf der Ort zur baldigen Heilung mit Talg und Theer bestrichen wird.

Beute, ist bey den Bäckern ein grosser, aus einem Baum gehauener, 5 — 10 Fuß langer, und bis 2½ Fuß breiter Backtrog, mit einem starken, glatten Deckel, worin die Bäcker ihren Teig einsäuern und durcharbeiten. Auf dem Beutendeckel wird der Teig abgewogen und ausgewirkt. Jeder Bäcker hat gemeiniglich zwo Beuten, eine zum Brodte, und die andere zur Semmel. Diese letztere ist öfters nur aus starken Brettern von hartem Holze zusammen geschlagen.

Beute, Büte, hölzerne Bienenstöcke, die entweder in oder aus einem Baum ausgehauen, oder aus Brettern zusammen geschlagen sind. Hievon kömmt **Beutenheide** und **Beutenhonig**. (S. diese.)

Beutel, Börse, Franz. Bourse, eine Art von einem kleinen Säckchen, um Geld oder andre Kostbarkeiten, die man nicht verlieren will, bequem darin bey sich zu tragen. In Erbschaften gehören Beutel oder Taschen zum Gelde zu der Gerade. In der Türkey macht ein Beutel Silbermünze insgemein 500 Reichsthaler, und ein Beutel Gold 250 Ducaten oder Zechinen.

Beutel, in der Mühle, ist ein, von beyden Seiten offener, und ausgespannter Sack, welcher mit einem eisernen Ringe an jedem Ende ausgebreitet, an dem Mehlloch oder Kanal befestiget, und in dem Mehlkasten ausgebreitet ist. Das Mehl fällt aus dem Kanal in den Beutel. Das feine Mehl, welches sich durch den Beutel durchsichtet, fällt in den Mehlkasten, und vorne fällt das grobe Mehl oder die Kleyen durch die runde Oeffnung des Schaubbretts aus dem Beutel, welcher hier mit dem andern Ende befestiget ist, in den Vorkasten, der vor dem Beutel steht. Der Beutel ist $2\frac{1}{2}$ Elle lang und 1 bis $1\frac{1}{4}$ E. breit. Er ist von wollenem Beuteltuch gemacht; seine Näthe werden mit Leder besetzt. Man hat feine und gröbere Beutel, und wählt sie nach Nummern. Die niedrigste Nummer bezeichnet den gröbsten, und die höchste den feinsten Beutel. Sie werden aber von 20 bis 80 stets nur mit der fünften und zehnten Zahl jedes Zehners benennet. So ist also 20 die erste und gröbste Art, 25 noch feiner, und 30 noch feiner. Es giebt also 13 Arten Beutel in der Mühle, wovon 20 der gröbste und 80 der feinste ist. Der Beutel selbst wird bey dem Beuteln durch jeden Umlauf des Getriebes am Mühleisen einigemal hin und wieder geschüttelt, damit das Mehl heraus stäube, und in den Beutelkasten falle. Das Schütteln des Beutels geschieht mittelst der Daumen, welche die Enden einiger Triebstöcke sind, die über der obern oder untern Scheibe des Trillings etwas hervor springen, und beym Umlauf an den Arm einer stehenden Welle, so Anschlag heißt, anstoßen, so daß dadurch diese so genannte Setzwelle schnell hin und wieder gedrehet wird. An der letztern befindet sich ein Zapfen, der, vermittelst zweyer rechtwinklicht zusammen gesetzten Hölzer, der Radeschiene und Radescheere, (s. beyde) die horizontal liegende Radewelle (s. diese) hin und wieder drehet, mit ihr die an derselben befindliche Radearme schnell auf und nieder beweget, und den daran befestigten Beutel schüttelt.

Beutelkasten, sonst **Mehlkasten,** ist in Mühlen ein Kasten von fichtenen Brettern, durch welchen der Beutel, mit Riemen eingefaßt, geht, und ein dazu gehöriges Sichtzeug hat. (S. Sichtzeug.) In dem Beutelkasten greift eine hölzerne Gabel hinein, welche das Beuteltuch ausspannt und erschüttert.

Beuteln, das geschrotete Getreide in der Mühle durch den Beutel sichten, und hiedurch Kleyen und Mehl von einander absondern. Schrot wird also nicht gebeutelt.

Beutelsieb, wird von Pferdehaaren gemacht, und von den Müllern, auch zum Puder, desgleichen von Bäckern, um das recht klare Mehl (an manchen Orten Poll oder Pollmehl genannt) von dem groben abzusondern, gebrauchet. In großen gut eingerichteten Mühlen kann man dieses Sieb gleich vor dem Beutelkasten vorstossen, und das Schüttelwerk der Mühle schüttelt es mit

Beutelstecken, ein Stecken, wodurch der Beutel in der Mühle erschüttert wird.

Beuteltuch, ein, aus nicht gar zu zarten, aber doch fest gedrehten wollenen Fäden weitlöcherichtzubereitetes, Gewebe, welches bald feiner, bald gröber ist, und zu den Beuteln gebraucht wird, womit man das Mehl in den Mühlen sichtet. Es ist eine halbe Elle oder etwas weniger breit, theils weit- theils engiöchrig.

Beutelwelle, Setzwelle, eine Welle in den Mühlen, an deren beyden Sichtarmen, mittelst lederner Henkel oder Oehre, welche an diesen Armen angenagelt sind, der Beutel, wodurch das Mehl fällt, befestiget ist. Sie steht neben dem Mehlkasten senkrecht, und dienet dazu, den Beutel zu schütteln.

Beutelwerk, so nennt man in der Mühle alles dasjenige, was zum Vermahlen des Korns gehöret, als da sind: die Mühlensteine, Beutelkasten, Rumpf, Beutel nebst allen dazu gehörigen Theilen, als die Beutelwelle mit ihren Armen und Henkeln; ferner die Rumpfleiter, Rührnagel, Warzenring u. s. f.

Beutenheide, so nennet man gemeiniglich einen Wald, worin viele wilde Bienen sind; daher auch **Beutenhonig**.

Beutheie, ein hölzerner Schlägel an einem Stiele, womit der Böttcher oder Faßbinder die Reife auf die Fässer treibt.

Bewaldrechten, wenn die Zimmerleute in dem Walde von den Bäumen nur von 2 oder allen 4 Seiten das Gröbste abhauen, theils, damit der Splint unter der Rinde nicht anfaule; theils auch, damit das Holz sich leichter fortbringen lasse. Hiervon ist das Beschlagen noch zu unterscheiden.

Bewegungswelle, Bewegungsstange, ist ein viereckigtes Stück Eichenholz, in welches eiserne Waagebalken oder Armstangen befestiget sind, an welchen die Zug- oder Druck- oder Kolbenstangen hangen. Diese Bewegungswelle wird durch eine Kurbel, so an der Radwelle oder an dem Grindel sitzt, und eine Bewegungsstange, welche einen eisernen Arm ergreifen, in Bewegung gebracht.

Bewurf, der Ueberzug einer Wand oder Decke mit Gyps oder Mörtel. (Siehe berappen.)

Beyfuß, Artemisia vulgaris L. Ist unter uns so bekannt, daß es ganz unnöthig ist, die Gestalt dieser Pflanze zu beschreiben. Sie wächst wild, und wird als ein Gewürz zur Erhöhung des Geschmacks in Gänse- und Entenbraten gesteckt. In den Gärten findet man Spielarten mit gelb- und weißgestreiften Blättern. Man gebrauchet die Blätter vornehmlich in den Krankheiten des weiblichen Geschlechts, indem diese sowohl innerlich als ein Trank abgekocht, als auch äußerlich in Bädern zu Beförderung der monathlichen Reinigung und in der Mutterbeschwerung gute Dienste leisten. Auch dienen solche zu Stärkung des Magens, Austreibung der Blähungen und bey den Wechselfiebern. Die weiße Wolle, womit die Blätter unterwärts überzogen sind, giebt die so genannte Mora, welche im Orient, sonderlich bey den Chinesern, in der Cur der Gicht so berühmt geworden ist. Die Zubereitung geschiehet also: Man sammlet die Blätter im Junius des Morgens im Thaue, hängt sie in freyer Luft auf, und

läßt sie trocknen, verwahret sie hernach einige Zeit in einer trocknen Kammer, zerstößt solche in einem hölzernen Stempel, und reibt sie mit den Händen so lange durch einander, bis die Fasern und das häutige Wesen abfallen, und das wollene zähe Zeug allein übrig bleibt. Man pflegt auch diese Wolle noch durch die Hechel zu ziehen, um sie desto reiner und zärter zu machen. Will man nun sich dieser bedienen, so nimmt man einen kleinen Theil davon, rollet ihn mit den Fingerspitzen in eine zugespitzte Kegelform, benetzet die Haut zuvor mit Speichel, damit er anklebe, zündet oben die Spitze an, und läßt es so fort glimmen, bis es ganz verzehret, und die Haut davon angebrannt worden, welches in kurzer Zeit geschiehet. Es ist dieses bey den Morgenländern ein fast allgemeines Mittel wider die Gicht, das Hüftweh und Gliederreissen. Bey uns Europäern hat dieses Mittel nicht Beyfall gefunden, weil man bemerkt hat, daß solches mehr Schmerzen als Hülfe verursache. Man hat in den Apotheken vom Beyfuße einen Syrup, Extract, Salz und Wasser.

Beyherstellen, neben dem Treibzeuge Netze oder Lappen aufrichten, damit kein Wildpret entgehe, wenn es etwa durch die Treiber durchbrechen sollte.

Beyherziehen, heißt bey der Jägerey 1) einen jungen Leithund neben dem alten arbeiten und abrichten; 2) wenn ein Jäger mit dem Leithunde bey dem Errichten des Treibezeuges vorherziehet, um zu erforschen, ob nicht etwa ein Wild während des Errichtens flüchtig geworden sey.

Beyjagen, 1) ein fehlgeschlagenes Jagen; 2) wenn man einem Fürsten auf der Jagd einen Großhirsch vortreibt und anbringt, daß er ihn schießen kann.

Beylagen, heißen die Originale oder Abschriften der Documente, welche mit einer Klage- oder andern zu producirenden Schrift übergeben werden, und als ein zugeselleter Theil derselben anzusehen sind.

Beyland, Aecker, die außer dem Hufenschlage liegen. Fast in jedem Dorfe findet man einen oder den andern Bauer oder Cossäthen, dessen Hof mit Beyland von Alters her versehen ist, und hierdurch vor seinen Consorten was zum Voraus hat. Dergleichen Beyländer sind gemeiniglich Jahrfelder, d. i. Land, welches nie Braachfeld ist, sondern jährlich beackert und besäet wird.

Beylast, eine Fracht, so jeder Schiffsbediente für sich mitnehmen kann.

Beylegen, beystechen, des Schiffs Vordertheil gegen den Wind drehen, und alle Segel, oder einen Theil derselben, gegen den Wind wenden, damit er nicht hineinstoße. Dieses geschiehet, wenn man den Lauf des Schiffes aufhalten will, um etwas zu erwarten, z. B. vortheilhaften Wind.

Beylegen mit einem Segel, wenn man die untern Segel aufwindet, in Band leget. Ein hohes Segel ist in den Wind gesetzt, das andere gegen denselben. Daher wird das Schiff durch ein Segel vor-, durch das andere zurückgetrieben, und bleibt also auf gewisse Art auf der Stelle liegen.

Beymetze, ist an einigen Orten eine über die ordentliche Metze eingeführte Abgabe in den Mühlen.

Beyriemen, derjenige Riemen, wodurch ein Pferd den Kopf auf diese oder jene Seite vor dem Wagen zu tragen gewöhnt wird. Der Riemen wird von dem Kopf entweder rechts oder links, nach welcher Seite er getragen werden soll, an das Vordergeschirre des Pferdes geschnallet, wodurch das Pferd gezwungen wird, nach der Seite den Kopf zu tragen, nach welcher man es verlanget. Hat man zwey Pferde vor der Kutsche, so muß das eine den Kopf rechts, das andere links, halten, wozu sie durch die Beyriemen angehalten und gewöhnet werden. Auch dienen diese Beyriemen, wo 3 oder 4 Pferde neben einander im Wagen gehen, dazu, daß die äußersten nicht vor den Stangen- oder Deichselpferden zu weit vorgreifen und sich zurück halten lassen müssen. Hat man junge, muthige Pferde bey gedachter Anspannungsart, und man muß einen Berg hinabfahren, so müssen die Beyriemen derselben noch kürzer, wie sonst gewöhnlich, gebunden werden, damit sie nicht den Deichselpferden den Vorlauf abgewinnen, ihnen den Wagen auf den Leib ziehen, und damit zum Durchgehen zwingen mögen. In dieser Absicht muß man für recht starke Beyriemen, die nicht zerrissen werden können, sorgen, auch wohl einen oder mehrere auf Reisen, falls einer zu schwach oder nicht genug seyn sollte, dem Kutscher zur Reserve mit nehmen lassen.

Beyschlaf, ersetzt nicht die Stelle eines förmlichen Ehegelöbnisses. Hat aber der Verführer die Geschwächte unter dem Versprechen der Ehe geschwängert, und stehen keine Ehehindernisse entgegen, so muß derselbe von dem Richter, allenfalls mit Zuziehung eines Geistlichen, ernstlich aufgefordert und angemahnet werden, die Ehe mit der Geschwächten wirklich zu vollziehen. Weigert er sich dessen beharrlich, so soll zwar kein Zwang zur Vollziehung der Ehe durch priesterliche Copulation Statt finden. Dagegen sollen aber, in dem abzufassenden Erkenntnisse, der Geschwächten der Name, Stand und Rang des Schwängerers, so wie überhaupt alle Rechte einer geschiedenen, für den unschuldigen Theil erklärten, Ehefrau desselben, beygelegt werden. Dieser Rechte soll sie sich im bürgerlichen Leben, und bey allen Verhandlungen desselben würklich zu erfreuen haben. Auch sind ihr, zu ihrer Abfindung, die gesetzlichen Ehescheidungsstrafen aus dem Vermögen oder den Einkünften des Schwängerers zu zuerkennen. A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 93. 1047 ff.

Beysetzen, heißt überhaupt das Segel unterwärts ausbreiten, eigentlich aber die Schoten einer seiner Winkel zurück ziehen. Man spannt die Segel bey dieser Richtung so stark, wie möglich, aus, damit der in dieselbe blasende Wind sie nicht zu sehr krümme, und stärker wirke. **Alle Segel beysetzen**, heißt, so viel Segel, als das Schiff ertragen kann, aufziehen, um hurtiger fortzulaufen.

Beysetzen todter Leichname, ist eine Art stiller Beerdigung, die entweder des Morgens oder des Abends mit Kutschen, Fackeln, auch weniger Ceremonien, geschieht. An vielen Orten ist dergleichen stille Beerdigung ein Vorzug distinguirter Personen, und es muß dazu besondere Concession erlangt werden.

Beysitzer bey einem Gewerk, sind Personen aus dem Magistrate des Orts, welche bey allen gewöhnlichen und außer-

außerordentlichen Zusammenkünften der Zunft gegenwärtig seyn müssen, um Recht und Gerechtigkeit zu handhaben.

Beystände, sind solche Personen, welche von Jemanden bey gewissen Geschäften, die er für sich allein vorzunehmen nach besondern gesetzlichen Vorschriften nicht fähig ist, oder sie solchergestalt vorzunehmen sich nicht getrauet, zu Hülfe genommen werden. Unter die Personen, welche in gewissen Angelegenheiten eines Beystandes bedürfen, gehören: 1) volljährige unverheyrathete Frauenspersonen; 2) diejenigen verheyratheten Frauen, welche weder eines Vormundes noch eines Curators bedürfen; 3) blinde, oder beständig kranke Personen; 4) Taubstumme, welche von solcher Beschaffenheit sind, daß sie keines Vormundes bedürfen; 5) Personen, welche gar nicht, oder nicht Geschriebenes lesen, oder nicht selbst schreiben können. In welchen Angelegenheiten dergleichen Personen eines Beystandes bedürfen, ist bey den dahin gehörenden Gesetzen bestimmt. Wo die Gesetze zu einem solchen Beystande einen Rechtskundigen nicht ausdrücklich erfordern, da kann jede Mannsperson, die ihren Sachen selbst vorzustehen fähig und berechtigt ist, dazu gewählt werden. Es muß aber der Beystand von dem, welcher seiner bedarf, entweder selbst ausgewählt, oder wenn dieser nicht wählen kann oder will, von dem Richter, bey welchem die Handlung zu vollziehen ist, ihm zugeordnet werden. Uebrigens bedarf die Auswahl oder Annehmung eines Beystandes keiner richterlichen Bestätigung, noch andrer besondrer Feyerlichkeiten. A. L. R. Th. II. Tit. XVIII. §. 5. 51 ff.

Beystecken, einwickeln, wird in Rechnungssachen von derjenigen Münze gesagt welche der Kassirer in jeden Sack von 1000 Thlr. oder Gulden in ein Stückchen Papier besonders wickelt, um, dafern sich irgend ein Abgang an solcher Summe äußern sollte, selbige dadurch voll zu machen, und ihr so genanntes **Sackrecht** vorzubehalten.

Beystoß, ist bey der Tischlerey eine schmale Leiste, welche auf die Kante der rechten Thüre eines Schranks oder Spindes gefüget wird, über die linke Thüre übergreift, und solche gleichsam zuhält. Auch nennt der Tischler ein jedes schmales Brett an einem Schrank oder Spinde, woran die Thüre angefügt wird, einen Beystoß, so aber nach den verschiedenen Oertern, wo es zu stehen kömmt, benamet wird. So heißen also die beyden Seitenbretter eines Schranks oder Spindes, die vorn angebracht, und woran die Thüren mit ihren Beschlägen befestiget werden, **Seitenbeystoße**; dasjenige Brett über Thüren, woran solche oberwärts stößt, **Seitenbeystoß**, und das Brett, wo die Thüre unterwärts anstößt, der **Unterbeystoß**.

Beytreiben, alle Treiben nach einem vergeblichen Treiben, bis man das Wild zum Zwangstreiben bringt.

Beytritt, wenn der Hirsch zuweilen den Hinterfuß neben dem Vorderfuß setzt, so daß zwey Fährten neben einander sind.

Beywege, Neben- oder Schleifwege, werden genannt, wenn die Fuhrleute die ordentlichen Land- und Zollstrassen verlassen, um von ihren Pferden und Frachten den gesetzten Zoll oder das Geleite nicht abzugeben. Dieses zu verhüten, sind Strassen- oder Zollbereiter bestellet.

Bezirken, bekreisen, einen Wald umgehen, um besonders auf dem Schnee zu bemerken, welches Wild aus- und eingegangen ist.

Bezières, Vin de, ein Franzwein aus Niederlanguedok, der in Bariquen, die etwas größer, als ein Oxhöft sind, über Bourdeaux zu uns kömmt.

Bezoarsteine, Lapides Bezoardici, sind Steine, welche in verschiedenen Arten der Ziegen und Böcke gefunden werden, und aus vielen über einander liegenden Schaalen, wie Zwiebeln, zusammen gewachsen sind. Man hat dreyerley Arten: Orientalische, Occidentalische und gemeine. Diese letztern werden bey uns in den gemeinen Ziegen gefunden, und nicht für so kostbar, wie die andern, gehalten. Alle Arten gehören nur für Naturaliensammlungen und nicht mehr, wie ehedem, für die Heilkunst, weil sie die Kräfte nicht haben, die man ihnen ehedem zuschrieb.

Bianko stehen, oder **in Blanko** stehen, wenn man in Wechselgeschäften die Versicherung, die man fordern konnte, nicht haben kann. Z. B. wenn ich von einem auf sich selbst auf Zeit ausgestellten, und an einem dritten Orte zahlbaren Wechselbrief keine Acceptation erhalten kann, so sagt man: Man müsse bis zu dessen Verfall **in Bianko**, d. i. ohne Versicherung, stehen.

Biber, Castor, Fiber, ein vierfüßiges Thier, das im Wasser und auf dem Lande lebet, und sich von jungem Laubholze und frischer Baumrinde, im Nothfalle aber auch von Riedgras und Fischen ernähret, vor dem Fleische aber einen Abscheu hat. Dieses Thier ist fast wie ein Meerhund lang und schmal, hat einen kurzen und gedruckten Kopf, kleine runde Ohren und Augen, hingegen ein weites Maul und lange Zähne, von welchen 2 oben und 2 unten zum Maule herausragen. Durch den platten und breiten Schwanz, den er gemeiniglich horizontal trägt, und dessen er sich im Schwimmen, wie eines Ruders, bedienet, unterscheidet sich der Biber von allen andern vierfüßigen Thieren. Weil dieser Schwanz sehr niedliches Fleisch hat, so dienet er auf großer Herren Tafeln zu einer Delicatesse. Der Körper des Bibers, dessen Länge gemeiniglich 3 Fuß, bisweilen auch etwas mehr, beträgt, ist mit zweyerley Haaren besetzt. Die eine Art ist ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, glänzend, und fast so stark wie Pferdehaar; die andere Art hingegen viel kürzer und so weich wie Seide. Die Farbe der Haare ist nicht bey allen Bibern einerley. Die gewöhnlichen Europäischen Biber sind dunkel- oder castanienbraun. In den Ländern, die weit gegen Norden liegen, giebt es auch ganz schwarze und ganz weiße.

Das bekannte Bibergeil kömmt nicht aus den Hoden, sondern es ist in 2 besondern Beuteln enthalten, die mit den Hoden keine Gemeinschaft haben, und sich sowohl bey den Männchen als Weibchen befinden.

Man findet die Biber in Europa und in Amerika; in den nördlichen Ländern aber sind sie viel häufiger, als in den südlichern. Sie halten sich gemeiniglich in mittelmäßigen Wäldern, an den Ufern der Flüsse und Seen auf, welche süsses Wasser enthalten. In den von Menschen stark besuchten Gegenden trifft man sie gemeiniglich nur einzeln und zerstreuet an. In Wildnissen hingegen pflegen sie in großen Gesellschaften, öfters 200—300 beysammen zu wohnen. Die Art und Weise, wie sie

sie ihre Wohnungen über dem Wasser erbauen, kann nicht genug bewundert werden. Das Fleisch hat einen Fischgeschmack, und wird zwar von den Indianern, aber nicht von den Europäern geachtet. Der Nutzen des Bibergeils aber, besonders in Mutterbeschwerungen, ist bekannt. Die Biberfelle, sonderlich die schwarzen, werden zu mancherley Kürschnerarbeit sehr geachtet. Von den kurzen Biberhaaren kommen die überaus zarten Castorhüte; aus den langen werden Castorstrümpfe, Handschuhe u. s. w. bereitet. Verbrannte Biberhaare stillen das Nasenbluten.

Biberbaum, Regenschirmbaum, ist ein Baumgeschlecht, dessen Kelch aus 3 eyförmigen, vertieften, abfallenden, und die Blumendecke aus 9 länglichen, vertieften, unterwärts schmälern, oberwärts stumpfen Blättchen bestehet. Die bekanntesten Arten sind:

1) **Eisengraue oder schmalblättrige, oder kleine Magnolie,** der Biberbaum, von andern auch der **Tulpenbaum mit Lorbeerblättern** genannt. Magnolia glauca L. **Vaterland:** Carolina, Virginien, Pensylvanien. **Stamm:** dünn, 10—15—F. hoch, das Holz weiß, die Zweige, die nicht sehr zahlreich sind, glatt und weißlich. **Blätter:** mäßig groß, eyrund länglich, 3—4 Zoll lang, die Oberfläche glatt und vortrefflich grün, die Unterfläche aber eisengrau oder weißgrau. **Blumen:** die Blumenblätter ausgehöhlt und groß, merklich wohlriechend, die 3 Kelchblätter hellgrün, die 9 Blumenblätter aber weiß, dicke, wie ein Löffel ausgehöhlet, im May. Dieser schöne Baum ist deswegen besonders merkwürdig, daß er seine Blätter den größten Theil des Winters behält, und daher das Ansehen eines immergrünen Baumes hat. Das Holz ist hart, verfaulet aber in der Nässe gar bald. Nach Kalms Berichte brauchen die Amerikaner den Saamen wider den Husten und andere Brustkrankheiten, und legen ihn zu dem Ende in Rum oder Branntwein ein, wovon man des Morgens einen Schluck zu sich nimmt. Dieses Mittel wird von allen gepriesen, ja man will versichern, daß es auch gegen die Schwindsucht gut sey. Die Rinde in Branntwein gelegt, oder in einem andern Getränke gekocht, soll nicht nur die Brustkrankheiten lindern, sondern auch bey allerley inwendigen Schmerzen und Stechen, so wie gegen die Hitze dienlich seyn. Bey offenen Beinschäden, welche nicht zuheilen wollen, hat man das zu Kohlen gebrannte Holz zu Pulver gestoßen, mit frischem Schweinefett vermischet, auf den Schaden geleget, und solchen etlichemal damit beschmieret, worauf solche austrocknen und zuheilen. Die Biber pflegen die Rinde dieses Baums gerne zu fressen, und lassen sich dadurch leichtlich fangen, daher auch dieser Baum den Namen erhalten hat.

2) **Großblümige Magnolie, großblümiger Biberbaum,** in England **großer kirschlorbeerblättriger Tulpenbaum** genannt, M. grandiflora. **Vaterland:** Florida, Carolina, Virginien, woselbst man große Hölzungen von diesem Baume antrifft, der die Höhe und Stärke von 70—80 Fuß im Stamme erreicht. **Blätter:** sehr groß, lanzettförmig, dick, steif, stark, ungestielt, ohne eine gewisse Ordnung, immergrün, 8—10 Zoll und darüber lang, und beynahe halb so breit, auf der Oberfläche glänzendgrün, auf der Unterfläche aber bläßer. **Blumen:** weiß,

vielleicht die größten, so man an Bäumen wahrnimmt.

3) Spitzblättrige Magnolie, Magnolia acuminata L. Spitzblätteriger Biberbaum. Vaterland: Pensylvanien. Stamm: 15—20 F. hoch, das Holz gelb, die Rinde der Zweige glatt und helle. Blätter: eyrund-länglich, scharf gespitzt, sehr groß, 8—10 Z. lang, und halb so breit. Blume: weiß.

4) Sonnenschirmbaum, M. Tripetala Linn. Vaterland: Carolina. Stamm: 20 F. hoch, das Holz schwammiger, als der übrigen Arten. Blätter: außerordentlich groß, lanzettförmig, in Form eines Regenschirmes in zirkelförmigen Strahlen waagerecht geordnet, daher der Baum auch seinen Namen hat. Blumen: 10 Blumenblätter, von denen die 3 äußern herunter hängen.

Alle diese 4 Baumarten sind bewundernswürdig schöne Verzierungsbäume für die vornehmsten Lustgebüschquartiere, und M. grandiflora auch für die Gewächshäuser, indem diese die schönste unter allen ist, und sich von den andern durch ihre sonderbar großen und schön glänzenden Blätter merklich unterscheidet. Es werden aber diese Magnolien bey uns in Deutschland gewöhnlich noch meistens in Gewächshäusern unterhalten. M. glauca, die dauerhafteste unter ihnen, ist inzwischen schon hie und da in den Pflanzungen anzutreffen. Auch die ältern schon ausgepflanzten Bäume müssen durch eine nicht zu dicht angepreßte Umwindung des Stammes mit Stroh gegen die Beschädigungen vom Froste gesichert werden, wie du Roi meldet. Nach Buek dauert dieselbe an einem beschützten Orte, und bey einer Bedeckung im Winter gleichfalls im Freyen aus.

Biberhund, ein mittelmäßiger, den kleinen Bullenbeißern ähnlicher und beißiger Hund, welcher gebraucht wird, den Biber in seinem Baue oder seiner Burg aufzusuchen, und ihn zum Herausgehen zu nöthigen.

Bibernell, Tragoselinum Tourn. Pimpinella L. ist ein schirmtragendes Pflanzengeschlecht. Die Frucht ist eyrund, die Kronblätter eingebogen, die Narben fast kugelrund. Die Arten sind:

1) Weiße oder kleine Steinbibernell, kleine Steinbrech, Steinpeterlein, Bockspeterlein, Pimpinella alba off. P. saxifraga L. Vaterland: Europa, auf trocknen Weiden und an Wegen. Wurzel: dünn, säuerlich, gerade in den Boden hinunter dringend. Blätter: gefiedert, die auf der Wurzel aus 3 bis 4 Paar und einem einzelnen, rundlichen, tief eingeschnittenen Blättchen zusammen gesetzt; die an Stengeln aber strichförmig, einige aus 3, andere aus 5 schmalen Theilen bestehend. Stengel: dünn, hohl, gegliedert, ästig, 1½ Fuß hoch. Blumen: auf den Enden der Zweige, in kleinen Dolden, weiß, im Jul. Saamen: reif im Herbste.

2) Große Bibernell, P. magna. Vaterland: das südliche Europa. Wurzel: dick, spindelförmig, wie eine Pastinake gerade hinunter gehend, nicht beißend vom Geschmacke. Blätter: gespitzt, gefiedert, (alle Blättchen lappig, das ungepaarte aber dreylappig, Linn.) die auf der Wurzel aus 3—4 Paar und einem einzelnen länglichen, sägeförmigen Blättchen zusammen gesetzt, dunkelgrün, auf langen Stielen; die an den Stengeln kleiner, und die an den Zweigen noch kleiner, und nur aus 2—3 meist ungestielten Stücken bestehend.

stehend. Stengel: aufrecht, hohl, gegliedert, steif, ästig, 2 Fuß hoch. Blumen: auf den Enden der Zweige, in kleinen Dolden, im Jul. Man hat 2 Arten, die eine mit weißen, die andere mit rothen Blumen. Saamen: reif im Herbste.

3) Fremde Bibernell. Vaterland: Italien, auf unfruchtbaren Weiden. Wurzelblätter: gefiedert, gekerbt. Stengelblätter: keilförmig, in verschiedene Abschnitte tief eingeschnitten. Stengel: rund, gestreift, hohl, gegliedert, etwa 1½ Fuß hoch. Blumen: auf den Enden der Zweige, in Dolden, welche, ehe sie sich öffnen, überhängen, weiß, im Jul. und Aug. Saamen: gestreift, reif im Herbste.

Die Wurzel der ersten Art ist officinell, und jederzeit in der Heilkunst im guten und starken Rufe gewesen, welchen sie auch gewiß verdienet. Es haben aber alle Theile dieser Bibernelle einen balsamischen harzigen Geruch, wenn man sie reibt, und scharfen beißenden Geschmack, doch die Wurzel am meisten und stärksten, welche auch nur allein zur Arzney gebraucht wird. Sie ist ein herrlich eröffnendes, schweiß- und urintreibendes, magenstärkendes Mittel, und bey Brustkrankheiten, welche von einem angehäuften Schleime entstehen, von vorzüglichem Nutzen. Man pflegt solche bey Lähmung der Zunge, auch bey schleimigen Flüssen des Halses zu kauen, oder sich damit zu gurgeln. Man gebraucht solche zuweilen mit andern Kräutern vermischt als einen Thee, häufiger aber die daraus verfertigte Essenz zu 50—60 Tropfen, oder nur wenig Tropfen auf Zucker getröpfelt, oder auch die zusammen gesetzte Stahlische Gifteſſenz. Es soll diese Pflanze noch einen andern Nutzen haben, und die Blätter davon, wenn sie auf die Brüste geleget werden, in wenig Stunden bey den säugenden Weibern die Milch in Menge herbey ziehen, daher man auch angemerket findet, daß solche, unter den Futter gemenget, dem Milchviehe gegeben, nützlich sey, die Milch bey ihm vermehre, auch solches vor manchen Krankheiten bewahre. Tabernämontanus versichert, daß die Pflanze, unter dem Hafer verfüttert, oder als ein Trank eingeschüttet, den Krebs an den Pferden heile; und Hofmann hat angemerket, wie die zerschnittenen Blätter, in Wein gethan, desselben Schärfe lindern.

Bibernetz, ein großes Stockgarn oder Wathe, worin die Biber mit Hunden bey Tage und bey Nacht gejaget werden.

Biberschwänze, so nennet man in einigen Gegenden die Dachziegel von ihrer Figur, die unten circul- oder gedrücktrund ist. Siehe Dachziegel.

Biberstich, eine Jagd, da der von Hunden ins Wasser gejagte Biber mit dreyzackichten Gabeln, deren Spitzen mit Widerhaken versehen sind, unter dem Wasser gestochen wird. Das Wasser muß aber klar und stille seyn, um den Biber sehen zu können.

Bicke, Picke, Bickel, ein spitziges eisernes Werkzeug an einem hölzernen Stiel, das einer Hacke gleicht, nur daß es, anstatt der breiten Schärfe, eine Spitze hat. Es wird besonders zum Ausbrechen der Steine aus der Erde und aus Mauern, oder kleinere Stücke Steine von größern abzubicken, gebraucht.

Bicquetiren, Biquetiren, bey den Wechslern und Kaufleuten, das Auswerfen und Einschieben mancher ungülti-

ger

ger kleiner Münzen, die sich unter den groben und guten Geldsorten befinden.

Biegeisen, ist bey den Grobschmieden ein nach einem halben Bogen ausgehöhltes Eisen mit einer Spitze oder Angel, womit es in das Loch des Schmiedeamboßes gestellet wird. Es werden auf demselben die Achsenschienen oder Bleche gebildet. Denn wenn sie erst aus einem Stück Eisen geschmiedet sind, und die Gestalt eines geraden Blechs erhalten haben, so wird das Biegeisen mit der Angel in den Amboß gesetzt, das geschmiedete Eisen auf die Höhlung des Biegeisens gelegt, und mit der starken und runden Pinne des Bossekels rund geschlagen.

Biegel, ist in der Baukunst ein eisernes plattes Band, das um einen Balken gelegt wird, um entweder ein anderes Stück Bauholz hiemit daran zu befestigen; oder, um dadurch einen Balken zu verwahren, daß er nicht aufreiße oder spalte; oder auch das Ende eines Balkens, wenn es keine gute Unterlage hat, mittelst dieses Biegels aufrecht zu erhalten.

Biegel, ein messingner oder eiserner Bogen, der unter dem Schaft eines Schießgewehrs angebracht ist, um daran einen Riemen anzuschnallen, womit das Gewehr bey dem Gebrauch über die Schultern, oder aber außerdem an die Wand, gehangen wird.

Biegel, ein gebogenes Reis, das in Dohnenstrichen an Bäume und Gesträuche gesteckt wird.

Biegel, bey der Schlächterey, zween messingene Ringe, die einige Zoll von einander parallel abstehen und unter einander vereiniget sind. Die Schlächter bedienen sich dessen zum Wurststopfen anstatt des sonst gewöhnlichen Wursthorns.

Biegeldohnen, sind Biegel aus gutem zähen Holze, um sie zum Vogelfang an einem Baum oder Strauch zu befestigen.

Biegelgarn, Biegelnetz, ein Netz oder Garn der Vogelsteller, welches über hölzernen Biegeln zusammen gezogen wird.

Biegelträger, ein mit Leder überzogener Sattelknopf an einem Sattel, an welchem die Steigbügel hangen, wie auch die kleinen Riemen, womit man die Steigbiegel, wenn man vom Pferde abgestiegen, hinten an den Sattel heftet, damit sie dem Pferde nicht um den Bauch schlagen.

Biegescheibe, Biege, Beuge, ein hölzernes Werkzeug der Böttcher, in der Gestalt eines Kreuzholzes, welches gemeiniglich an der Wand befestiget steht. Ueber dem Kreuzholz ist eine halbe Scheibe angenagelt, welche im Durchmesser einen Fuß hat, und zwey Zoll dick ist. Zwischen dieser und einem hölzernen Nagel, der 2 Zoll über der Scheibe hervorragt, werden die gespaltenen Bandstöcke gesteckt und gebogen, daß sie ihre runde Gestalt erhalten. Das Kreuzholz kann nach Beschaffenheit des Stiels, an welchem es befestiget ist, von beliebiger Länge seyn.

Bienen, Immen, sind die uns so nützlichen Insecten, welche uns mit Honig und Wachs versorgen. Man theilet sie in wilde und zahme. Jene, die man auch Waldbienen heißt, befinden sich in Wäldern und Wildnissen, und haben ihre Werkstäte in von selbst hohl gewordenen alten Bäumen, oder von Menschen mit Fleiß ausgehöhlten Bäumen und Felsen.

Die zahmen Bienen, die man auch wohl Gartenbienen nennt, weil man ihnen meistens ihre Wohnungen in Gärten anweiset, werden, wenn wir von ihnen die reichlichsten Producte erzielen wollen, nach gewissen, durch Erfahrungen bestätigten, Methoden in Körben oder Stöcken unterhalten und gepfleget. Es sind wenig Menschen, welche die Bienen, wenn sie solche aus ihren Wohnungen aus- und in solche hineinfliegen sehen, nicht kennen sollten. Treffen sie aber einzelne, den Bienen ähnliche Insecten auf Blumen im Felde an, so irren sie oft, und halten für Bienen, die doch keine sind.

Wir finden in einer Bienengesellschaft in ihren Wohnungen dreyerley Bienen, welche in Ansehung der Menge, Größe, äußern Gestalt und einiger Eigenschaften von einander zu unterscheiden sind. Die mehresten sind die **Arbeitsbienen**, die kleinsten unter den übrigen. Sie haben aschgraue Haare, und wenn sie solche verlieren, bekommen sie ein schwärzliches Ansehen. Der nächste Ring gegen die Brust ist rothgelb, die übrigen sind weiß. Sie sind alle mit einem Stachel bewaffnet, womit sie Menschen und Thieren, die ihnen zu nahe kommen, sehr schmerzhafte Wunden beybringen.

Hr. M. **Spitzner** behauptet in seiner Beschreibung der Korbbienenzucht mit allem Recht, daß etliche Arbeitsbienen weibl. Geschlechts seyn müssen, und zwar aus folgenden Gründen: Erstlich, weil aus einer kleinen Made, die zu einer Arbeitsbiene bestimmt gewesen, ein Weisel entsteht, der weiblichen Geschlechts ist, wenn diese Made in eine Weiselzelle gebracht, darin genährt und ausgebrütet wird. Zu welchem Geschlechte nun der Weisel gehöret, zu eben demselben muß auch die Made, woraus er entstanden ist, und folglich auch die Arbeitsbiene gehöret haben, wenn sie zur Vollkommenheit gekommen wäre. Zweytens, daß von blossen Arbeitsbienen ohne Weisel Eyer zu Drohnen gelegt, und solche auch ausgebrütet werden. Davon aber, daß auch andere vom männlichen Geschlechte unter ihnen anzutreffen sind, hat man noch nicht eben so starke Beweise und Erfahrungen.

Ihr Daseyn, sagt vorermeldeter Schriftsteller, haben sie einzig und allein dem Weisel zu danken. Vom Februar, manchmal schon zu Ende des Januars, bis in den October trifft man von ihnen ununterbrochen Brut in ihren Wohnungen an. Ja sogar den ganzen Winter, wenn sie z. E. in gemäßigter Luft in Kammern stehen, setzen sie Brut zu Arbeitsbienen an, und vermehren sich. Sobald der befruchtete Weisel die Brut in die Zellen geleget hat, als wobey er den hintern Theil des Leibes hinein stecket, so findet man sofort darin kleine, weißglänzende, längliche Eyer oder Nüsse. Drey Tage hat das Ey gehörige Wärme nöthig, die es von den darauf liegenden oder brütenden alten Bienen erhält, ehe die kleine weiße Made zum Vorschein kömmt, die nach und nach ein glänzender Saft umgiebt. Acht bis neun Tage wird die Made bey offener Zelle gefüttert, und wächst, bis sie sich in die Höhe richtet, da denn die Zuspündung oder Verschließung der Zellen mit Deckeln erfolget. Hat sich nun der Wurm, wie bey andern Insecten geschiehet, erstlich in eine Puppe, sodann in eine fliegende Biene verwandelt, welche, nachdem von ihr der Deckel aufgebissen worden, ganz graulich aus der Zelle herausschlüpft, so ist die Ausbrütung einer Arbeitsbiene in drey Wochen vom Ey an vollendet worden, wie wohl sie bey warmer

Witterung etliche Tage eher hervor kommen können. Eben hieraus ist nun zu ersehen, daß weniges in Stöcken aufgestelltes Volk, oder nicht volkreiche natürliche oder künstliche Schwärme gegen die volkreichen sehr zurück bleiben, und die späten nach Beschaffenheit der Witterung eingehen oder sich keinen Ausstand verschaffen können, da so lange und vielmals die beste Zeit vergehet, ehe die junge Brut die Gesellschaft verstärken kann, bis dahin aber noch viele Verminderung der alten Bienen durch schlechte Witterung und manche Bienenfeinde vorgehen kann.

Die **Drohnen** sind die zweyte Art Bienen in einem Stocke, ohne Stachel, und noch einmal so groß und stark, als eine Arbeitsbiene. Jung sind sie nicht so groß und stark, und die Köpfe sehen mehr röthlich als schwarz aus. Sie werden von den meisten Schriftstellern die Männer der Königinn genannt; die Acten des Streits hierüber sind aber noch nicht geschlossen. Denn es werden nur vom April bis Ende des Julius Drohnen angetroffen, da doch das Eyerlegen des Weisels und Brutsetzen vom Januar bis in den October dauert. Dieses weiß man in den Gegenden am besten, wo so viele Korbbienen im Herbste jährlich getödtet, und keine Drohnen mehr darunter gefunden werden. Nur in sehr guten Jahren findet man solche noch bis in den September; später aber nie. Noch mehr wird die Mannheit der Drohnen in Bezug auf den Weisel dadurch zweifelhaft, ja völlig widerlegt, daß junge im Frühjahre in Kästen ausgebrütete Weisel, da doch keine Drohnen in solchen Kästen sich befinden, dennoch anfangen fruchtbare Eyer zu legen, woraus Brut entstehet. Da diese Erfahrung nicht abgeleugnet werden darf, und die Begattung des Weisels außerhalb dem Korbe mit fremden Drohnen gar nicht wahrscheinlich ist, so hat man wider alle physische Gründe angenommen, die Befruchtung des alten Weisels von den Drohnen sey hinreichend, auch die von ihm erzeugten Jungen bis in die dritte Generation fruchtbar zu machen. Es bleiben also nur die Arbeitsbienen übrig, welchen man die Begattung mit dem Weisel zuschreiben muß. Dieses bestätiget sich auch dadurch, daß allemal gewisse Arbeitsbienen, und nicht Drohnen, die beständigen Begleiter des Weisels in- und außerhalb des Korbes sind, und ihn beständig umgeben.

Ist aber die Art der Befruchtung und Begattung noch nicht völlig entdeckt, so muß uns doch dieses wunderbar bleiben, daß aus einer Art von Eyern, oder vielmehr Maden, dennoch verschiedene Arten der Bienen entstehen sollen. Anfangs liegt das Ey blos in der Zelle, und verändert sich erst, wie bereits oben gesagt worden, den dritten Tag, wenn ihm die Bienen die gehörige Wärme verschaffen, in eine Made. Außerdem kann es auch länger, wie bey kalter Witterung geschiehet, unverdorben im ersten Zustande bleiben. Sobald nun von den Bienen eine gewisse Art der Gallerte oder des Futterbreyes zur Made gethan wird, fängt die Ausdehnung und Entwickelung an. Ja nach Verschiedenheit der Zelle und des Futterbreyes, der der Made gegeben wird, wird auch eine andere Art von Biene daraus. Es wird eine Arbeitsbiene, wenn sie in einer kleinen Zelle bleibt und den gewöhnlichen Futterbrey bekömmt. Es wird ein Weisel, wenn ihm eine Weiselzelle erbauet, und eine andere Art des Futterbreyes gegeben wird.

Was mag aber das Geschäfte der Drohnen seyn, da sie doch nicht umsonst da seyn können? Dieses wird sich am besten aus den Zeitumständen, wenn sie entstehen, und wieder fortgeschafft werden, bestimmen lassen. Sie werden allemal erzeugt, wenn gute Honigdracht einfällt, und die Bienen anfangen, im Wachse zu arbeiten und sich immer mehr Volk anzuschaffen, es sey im Frühlinge, Sommer oder Herbste. Sie werden wieder fortgeschafft, wenn für die Bienen nichts mehr im Felde zu thun ist, das viele Brutansetzen unterlassen, und daher die innern Angelegenheiten der Gesellschaft selbst besorgen können. Was sollte nun wohl für die Drohnen, die zum Bau und Eintragen nicht gebraucht werden, an andrer Arbeit übrig bleiben, als für die Brut zu sorgen, und ihr hinlängliche Wärme und Nahrung zu verschaffen? Denn gerade zu der Zeit, da die Drohnen entstehen, wird der Wachsbau mit Macht angefangen, und mit dem Tage, da die Bienen aufhören im Wachse zu bauen, fangen sie auch an, die Drohnen auszutreiben. Dasjenige, was man bisher bey den Drohnen für den Saamen gehalten hat, weil sie für Männer des Weisels angegeben werden, ist gewiß nichts anders, als der Nahrungssaft für die Brut. Denn dieser vorgebliche Saamen hat gerade das Ansehen, Geruch und Geschmack als der Futterbrey, den die Maden in sich enthalten. Wenn man eine Drohne im May oder Junius zwischen den Fingern am Hintertheile des Leibes sehr drückt, so geht ein ziemlicher Tropfen solcher weißen Feuchtigkeit aus dem Hörnchen zwischen den beyden auswärts stehenden Haken heraus. Hält man diesen Tropfen den Bienen, so am Flugloche sitzen, vor, so saugen sie solchen eben so begierig in sich, als sie es mit dem Futterbrey von zerquetschter oder zerschnittener Brut zu thun pflegen. Wenn nun aber die Drohnen den Futterbrey in ihren großen Leibern digeriren und zubereiten können und sollen, wo kömmt denn solcher her, wenn im Frühjahre noch keine Drohnen da sind? Zu der Zeit haben die Arbeitsbienen, da noch nicht so viele Brut und keine Arbeit für das Wachsbereiten vorhanden ist, noch selbst Zeit und Raum, in ihren Mägen denselben zu zubereiten. Ist aber nicht viel mehr Brut in den Körben und der Wachsbau zu Ende, lassen die Arbeitsbienen solche nicht mehr fressen, und man findet auch alsdenn bey ihnen jenen weißen Saft nicht mehr, man mag drücken wie man will.

Die dritte Gattung der Bienen ist ihr Oberhaupt, der so genannte **Weisel**, welcher weit länger ist, als die zwey ersten Gattungen. Die Flügel sind in Ansehung des Leibes viel kürzer. Der Leib aber ist länger und ausgedehnter, wenn solcher voller Eyer ist. Die Füße sind auch länger und stärker, die Farbe ist roth oder braungelb, wie der untere Leib, der obere aber schwarz oder kastanienbraun. Im Gange ist der Weisel langsamer als die andern Bienen, und er streckt die Füße weit aus einander. Er hat zwar einen Stachel, bedienet sich aber dessen nur allein gegen seines Gleichen. Er fliegt zuweilen bey schönem Wetter auch aus dem Korbe und eine Zeit lang in freyer Luft herum, und zwar bey den so genannten Vorspielen, doch im Frühjahre mehr, als gegen den Herbst. Man stelle sich nur solchen vorspielenden Bienen an die Seite, so wird man ihn bald, wenn man ihn auch nicht herausgehen gesehen, aus der Luft wieder ankommen, mit einem helltönenden Klange sich oft um seinen Stock herum-

herumschwingen, und endlich gerade zum Flugloche wieder eingehen sehen, worauf das Vorspiel bald wieder ein Ende hat. Insonderheit geht er im Frühjahre, vermuthlich um der Reinigung willen, bey den ersten schönen Tagen mit aus. Es begegnet ihm aber auch, daß er zuweilen in der rauhen oder windichen Luft umkömmt, oder seinen Stock verfehlet, welches da am meisten geschiehet, wo viele Körbe in der Hütte oft zu nahe an einander stehen, da er denn in einem fremden Stocke von der ersten Biene ergriffen, fest gehalten, und in wenige Minuten von andern dazu kommenden getödtet wird.

Es haben einige Schriftsteller vorgegeben, daß der Weisel sich beym Ausfliegen in der Luft begatte. Es kann seyn; es kann nicht seyn. Man hat aber Weisel, die an den Flügeln lahm sind, und nie ausfliegen können, und dabey doch zur Zucht sehr gut sind, wie Hr. Spitzner versichert. Meine eigene Erfahrungen sind auch dafür, indem ich öfters beym Schwärmen flügellahme Weisel gehabt, die mehrere Jahre nach einander sich immer wieder gezeiget, und es an ihrer Fruchtbarkeit gar nicht haben ermangeln lassen.

Unfruchtbar nennt man einen Weisel, wenn er gar keine Eyer leget. Vielmals, besonders im Frühjahre, jagen die Bienen selber einen solchen Weisel fort, oder verlassen ihre bisherige Wohnung. Es hilft nichts, wenn man den Weisel außerhalb am Flugloche hängend, oder innerhalb unter dem Korbe herum kriechend, findet, und solchen den Bienen wieder zusetzet, indem er von ihnen nicht wieder angenommen wird. Es ist sodann kein andrer Rath, als die Bienen mit dem nächststehenden Korbe zu vereinigen, ehe sie bey einem schönen Sonnenblicke gar davon gehen.

Einige wollen behaupten, daß der Weisel falsche oder gar faulbrütige Eyer lege, oder daß selbige von einem besondern Drohnenweisel erzeuget werden, da doch ein solcher niemals aufgefunden werden kann. Man findet nämlich in solchen Körben oder Stöcken, anstatt der kleinen Brut zu Arbeitsbienen, nichts als Drohnenbrut, auch sogar in kleinen Zellen. Sie ist an Deckeln erhöheter, als die Brut von Arbeitsbienen, und wird deshalb **koppichte** oder **Buckelbrut** genannt. Man findet dergleichen auch in Körben, wo gar kein Weisel mehr ist, aber nicht so häufig, und die Drohnen, die von weisellosen erzeugt werden, haben auch noch ihre gewöhnliche Größe. Aber bey solchen, wo noch ein Weisel, aber doch nichts als Drohnenbrut vorhanden ist, findet man ganze Tafeln voll, und die ausgebrüteten Drohnen sind gegen andere viel kleiner. Hier ist gar kein Zweifel, es ist immer noch ein Weisel in seiner gewöhnlichen Gestalt vorhanden. Wenn man will, mag man ihn einen Drohnenweisel nennen. Die hier erzeugten Drohnen verdienen eher einen besondern Namen, weil sie doch von den andern sehr unterschieden und viel kleiner und flüchtiger sind. Sie sind kaum halb so groß und dick als ordentliche Drohnen. Ein solcher Weisel, bey dem man diese kleine Drohnen findet, taugt nichts mehr; und da mehrentheils, ehe man es gewahr wird, auch die Arbeitsbienen sehr abgenommen haben, und nur Afterdrohnen und Brut von denselben angetroffen wird, ist es am besten, die ganze Gesellschaft todt zu schwefeln, um noch Honig und Wachs sich zu nutze zu machen. Die wenigen Bienen können doch nichts

schaffen, wenn man ihnen auch einen andern Weisel zusetzen könnte.

Bienen, Bau und Eintragen derselben. Hievon hat man kürzlich folgendes zu bemerken: Zu ihrem Bau brauchen sie das Wachs, welches sie zwischen den Ringen ihres Leibes heraus schwitzen. Aus dem Wachse verfertigen sie große Tafeln oder Scheiben mit sechseckigen Zellen. Wie die letztern auf der einen Seite sind, so sind sie auch auf der andern entgegen gesetzten Seite. In der Mitte zwischen beyden Reihen der Zellen geht eine in jeder Zelle etwas vertiefte Scheidewand hindurch. Die Zellen selbst aber sind gegen die mittlere Scheidewand etwas gesenket, damit das Honig nicht heraus laufe. Die Tafeln laufen fast in gleicher Weite von einander fort, und lassen einen Zwischenraum unter sich, daß sich zwey Bienen darin einander ausweichen können. Oberwärts sind die Tafeln angepicht, ingleichen an den Seiten, unten aber sind sie frey, und sind bald die Länge herab, bald in die Queere, zuweilen auch beydes unter einander, gebauet, je nachdem die Bienen oberwärts die erste Anlage gemacht, oder in alten Körben gefunden haben.

Außer dem Wachse findet man auch noch eine Art Kütt in den Wohnungen der Bienen, womit sie alle Ritzen und Klunsen ihrer Wohnungen auspichen. Auch pflegen sie gegen den Winter ihre Fluglöcher damit so zu verstopfen, daß nur kleine Oeffnungen zum Aus- und Eingehen gelassen werden. Man nennt diese von dem Wachse unterschiedene Materie Bienenkütt oder Pichwachs, Vorwachs.

Das Honig wird von den Bienen aus verschiedenen Blumen und vom so genannten Honigthaue auf den Blättern mancher Bäume im Sommer in die Zellen eingetragen. Sind die Zellen voll, so werden sie, wie die Brut, mit wächsernen Deckeln verschlossen. Man kann beyderley Zellen daran von einander unterscheiden: Die Brutdeckel sind ein wenig erhaben, und bey der Zeitigung gelblich. Die Honigdeckel aber sind viel weißlicher, und, anstatt erhaben zu seyn, vielmehr ein wenig in die Zelle einwärts vertiefet.

Man findet drey Arten von Zellen, nämlich zum Honig, zu Arbeitsbienen und zu Drohnen. Die Zellen zum Honig sind oben an den Seiten der Tafeln. Zu den Arbeitsbienen, in der Mitte bis herunter. Zu den Drohnen sind besondre Tafeln. Die Honigzellen werden so groß als die Drohnenzellen, aber wohl noch einmal so tief erbauet; und da sie zum Honige bestimmt sind, kommt niemals oder nur sehr selten Brut darein. An jeder Tafel werden von oben herein in einem halben Zirkel 30—40 solcher Zellen rund herum angesetzt, und das Honig hinein gebracht, das zugespündet und auf den Winter zum Gebrauch aufbewahret werden soll. Sind diese angefüllt, werden die Drohnenzellen, woraus die Brut ausgelaufen ist, darzu genommen. Wenn gute Honigtracht ist, und nur gedachte Zellen nicht zureichen, werden zuletzt hinten im Korbe und in jeder Lücke, die noch anzutreffen ist, lauter Tafeln von Honigzellen erbauet, und nur das, was die Bienen zur täglichen Nothdurft gebrauchen oder nicht mehr unterzubringen ist, kömmt in die kleinen Zellen der Arbeitsbienen. Die Zellen der Arbeitsbienen sind nicht tiefer, als die Länge einer Biene erfordert, und einander vollkommen gleich. Je öfter Brut in diesen Zellen gewesen ist, desto stärker werden die Wände derselben gleichsam mit einer zarten

ten Haut austapezieret, da jede junge Biene ihre Haut zurück läßt, so, daß solche Tafeln zuletzt kaum mit dem schärfsten Messer durchschnitten werden können. Die Drohnentafeln aber werden nie so feste und zähe, weil selten in einem Jahr mehr- als einmal darinnen, oft in dem untern Theile gar nicht, ausgebrütet wird. Daher geben diese auch weit mehr Wachs, als die Tafeln von Arbeitszellen. Man sagt: viel Honig, viel Wachs, weil mit der Menge des Honigs auch viel Wachs erlangt wird, hauptsächlich aber, weil es die Bauart so mit sich bringet, da bey vielem Honige auch viele Zellen von lauterm Wachse erforderlich sind.

Bey dem ersten Anbau der Tafeln sind die Bienen nur eifrig, den vor sich habenden Raum auszufüllen, und Zellen zur Brut anzufertigen. Sie bauen daher nur schmale Tafeln, und lassen indessen die an die Seiten gehörige Honigzellen unvollendet. Man kann dieses den einfachen Bau nennen, wo überall noch große Zwischenräume zwischen den Tafeln zu sehen sind. Ist dieses vollendet, so geht es wieder von oben an, die Honigzellen werden ausgebauet, und wo noch Raum vorhanden ist, kleine Tafeln davon eingesetzt. Erstlich, wenn sie mit dieser Arbeit zu Ende sind, erscheinen die Tafeln unten breit und dichte neben einander, und so lange dieses noch nicht ist, sondern die meisten Tafeln nur flach am Ende zulaufen, ist immer noch kein Untersatz nöthig, wenn gleich die Bienen vorliegen. Sie bauen zwar, wenn man untersetzt, weiter, aber nichts als Brutzellen, und am Ende ist weniger Honig im Stocke, als er gehabt haben würde, wenn nicht untergesetzt wäre.

Gewöhnlich bauen die Bienen ihre Wachstafeln von oben herunter. Sie können aber auch von unten hinauf und gerade vor sich hinbauen, wenn es die Umstände mit sich bringen. Es geschieht zuweilen, wenn ein Schwarm eingeschlagen ist, daß der Weisel an der Seite des Korbes oder an einem in der Mitte eingezogenen breiten Speiler sitzen bleibt, und sich nicht in die Höhe bis in die Krone begiebt. Da, wo der Weisel seinen ersten Stand nimmt, fangen auch die Bienen ihre erste Tafel anzubauen an, es sey an der Seite oder in der Mitte an einem eingezogenen Holze. Geschieht nun dieses, so bauen sie nur etwas herunterwärts, bald aber geht es aufwärts, bis sie in die Krone kommen. Es ist also einerley, wie die Tafeln in dem Korbe stehen, ob in der Queere gegen das Flugloch, oder der Länge herab. Um aber sicher mit den Körben (wo die Bienen in Körben gehalten werden, da werden sie meistens, wo nicht mehr- doch einmal, nach blumenreicheren Gegenden hinverfahren, und eben hiedurch mehr Honig, als da, wo solches nicht geschieht, erlanget,) umgehen zu können, daß an ihren Gebäuden kein Schade angerichtet werde, oder das offen stehende Honig aus den Zellen herausfließe, muß man wissen, wie jeder Korb seine Tafeln stehen hat. Man thut daher wohl, wenn die Bauart eines jeden Korbes äußerlich mit einem Queer- oder langen Striche von rothem Firniß bemerkt wird. Denn diese Bauart bleibet nach dem ersten Einbaue immer, so oft auch neue Schwärme hinein kommen. Die Bienen der folgenden Schwärme richten sich allemal nach den Grundlinien der alten Tafeln, die sich noch darinnen finden. Sie können auch altes Wachs zur Befestigung und Veränderung ihres Gebäudes anwenden. Wenn man ihnen etliche Tafeln von ausgeschnittenem Raase, worin

noch etwas Honig zum Aussaugen ist, unordentlich unter einander in den Korb hinein legt, so bringen sie dasselbe, wenn Bienen genug vorhanden sind, in einer Nacht in eine gewisse Verbindung und Ordnung. Sie verschaffen sich zwischen jeder Tafel gehörigen Raum, indem sie von dem alten Wachse gleichsam Säulen untersetzen, und wenn sie solche nicht in die Höhe bringen können, beißen sie ganze Wände ab, damit sie dazwischen Raum bekommen. Sie verbinden an den Seiten alle diese Tafeln schicklich in ein zusammen hängendes Gebäude; und finden sie Brut darin, so brüten sie solche in dieser Lage auch glücklich aus. Jede Tafel, die man ihnen zusetzt, wissen sie sofort mit ihrem Baue, auch ohne neues Wachs dazu zu nehmen, so zu verbinden, daß sie in jeder Tafel runde Oeffnungen lassen, um sogleich von der einen zu der andern kommen zu können. Eben diese Oeffnungen passen in den Tafeln genau auf einander, daß sie gleichsam als Queergassen in ihrem Gebäude anzusehen sind.

Sobald die Bienen Honig in Menge finden, welches in hiesigen Gegenden selten eher als im Junius geschiehet, wird auch ein Theil zum künftigen Gebrauch aufbewahret, und im obern Theile des Korbes verspündet. Sie erheben erstlich den Rand der Zelle in etwas, und fangen an diesem Rande ihre Arbeit an, nur mit dem Unterschiede, daß die Deckel nicht gewölbet, sondern die Blättchen gerade aufgelegt werden. In diesen Zellen ist eigentlich das schmackhafteste so genannte **Raashonig** zum Essen, weil sie alle weiß und rein sind. Diejenigen Zellen aber, worin schon Brut gewesen ist, sehen braun, ja wohl gar schwarz aus. Allemal verbleibt ein großer Theil zum täglichen Gebrauche unverspündet. Sie tragen auch wohl, wenn nichts mehr vom Felde einzuholen ist, aus den obern Zellen wieder in die Mitte herunter, damit die ausgekrochenen jungen Bienen ihre Nahrung sogleich in der Nähe finden. Erst im August treiben sie das Verspünden des Honigs ernsthaft, und vollenden alles, wenn hie und da eine Zelle leer geblieben ist.

Die Bienen halten ihre Wohnungen sehr reinlich. Beym Anfange des Brutsetzens ersterben manche junge Bienen in ihrer Verwandlung, und bleiben in der verschlossenen Zelle stecken. Diese werden bald aus den Zellen heraus gezogen und fortgeschafft. Die Bienen legen sich aber am meisten an Regen- oder kalten Tagen auf solches Ausräumen, wenn sie außerhalb ihrer Wohnungen nichts schaffen können. Man muß daher, wenn auf dem Standbrette viele nackende unvollkommene Brut gesehen wird, solches nicht gleich für ein schlimmes Zeichen, als ob die Bienen aus Hunger ihre junge Brut ausgebissen hätten, ansehen. Zwar geschiehet dieses öfters allerdings im Frühjahre, daß sie aus Mangel des Honigs ihre Brut verlassen, und sich selbst von ihrem Futterbrey noch nähren, und die junge Brut ganz zerfressen herunter werfen. Sobald man aber dieses gewahr wird, muß man die Bienen, wenn sie nicht umkommen oder den Korb verlassen sollen, nothwendig gut füttern. Man findet solche Bienen auch alsdann schon ganz ermattet zwischen den Tafeln hangen, oder wohl gar schon nicht wenige auf dem Standbrette todt liegen. Weiß man aber, daß die Bienen noch Vorrath haben, so darf man die herunter geworfene Brut gar nicht als was gefährliches ansehen. Denn oft geschiehet es auch, daß sie in kalten Nächten, wenn sie schon

viele

viele Brut angelegt haben, nicht alle Tafeln belegen und erwärmen können, und einen Theil verlassen müssen, damit sie den übrigen erhalten, da denn freylich durch solche Verkältung was verloren gehen muß. Wird dergleichen an Regentagen herunter geworfen, so ist solches, als zu ihrer gewöhnlichen Reinigungszeit, noch weniger bedenklich. Auch ist dieses kein schlimmes, sondern vielmehr gutes Zeichen, wenn man im May oder zu Anfange des Junius viele unvollkommene ausgeworfene Drohnen auf dem Standbrette findet, oder solche von ihnen heraus schleppen siehet, daß wohl ganze Haufen davon vor den Stöcken liegen. Denn alsdenn vermerken sie reiche Honigtracht; und da ihnen dazu wegen der vielen Brut der Raum in den Zellen mangelt, reißen sie einen Theil der angesetzten Drohnenbrut wieder heraus, die sie am ersten entbehren können.

Aus der Bauart der Bienen, da sie anfangs nur weitläufig, hernach aber alles dichte und breit bauen, läßt sich sehen, wie am Ende ein kleiner Korb eben so viel Honig und Wachs und noch wohl mehr haben kann, als ein großer. Der große bauet flatterhaft, und setzt immer mehr Brut an, um Arbeiter zu Ausfüllung seines großen Raums zu erlangen. Der kleine kann das nicht; der Brutzellen werden wegen des gesammleten Honigs immer weniger, und er höret dennoch nicht auf, so viel Honig und Wachs einzutragen, als nur möglich ist; verzehrt auch im Winter weniger, und giebt oft weit reichere Ausbeute, als ein sehr großer darneben, von dem man sich sehr viel versprochen hatte.

Bienenbrodt, Bienenmehl, Hosen, sind die Käulchen an den Füßen der Bienen, die von allerhand Arten der Blüthen und Blumen, welche Staubfäden haben, von den Bienen gesammelt, und an den Schaufeln der Hinterfüße eingetragen werden. In ihren Behältnissen entladen sie sich davon, indem sie die zwey Hinterfüße mit den mittlern in eine Zelle abkratzen. Diese mit Blumenmehl angefüllte Zellen werden nicht mit Deckeln verschlossen, auch nicht immer ganz voll gefüllet. Selten bleibt auf den andern Tag viel von diesem Mehle übrig. Zerquetscht man eine dicke Biene, die viel von diesen Mehlkäulchen gefressen hat, so findet man einen Brey davon in ihrem Magen. Es läßt sich also hieraus folgern, daß dieses Mehl ihnen auch mit zur Nahrung dienen könne. Am meisten aber bereiten die Bienen davon und mit Honig und Wasser vermengt den Futterbrey für die jungen Bienen in ihren Zellen. Es wird aber derselbige mit dem Wachsthum der Bienenmaden verändert, und in den der Zuspündung nahen Maden findet man einen Brey, welcher dem in den Mägen der Bienen ähnlich ist. Auch lehret die Erfahrung, daß die Brut destomehr zunimmt, jemehr Käulchen von den Bienen eingetragen werden. Aus dieser Nahrung der Bienenmade erwachsen hernach die Häute, in die sie als Puppe eingekleidet wird, und die in der Zelle zurück bleiben. Auch bleibt im Boden der Zelle ihr natürlicher Auswurf davon zurück, welches zusammen hernach die faserichten und erdhaften Theile sind, die beym Wachspressen zurück bleiben. Da aber, wie vorhin gesagt worden, nicht nur Blumenstaub, sondern auch Honig zur Verfertigung des Futterbreyes gehöret, und die Bienen doch viel Mehl einsammeln, weil sie nicht müssig seyn können, wenn es ihnen auch an Honig mangelt; so sieht man daraus, warum in mangelhaften Jahren

ren ganze Tafeln voll angefüllter Zellen von solchem Mehle gefunden werden, welches nicht verbraucht worden ist, wovon man doch in guten Jahren nur wenig antrifft. Denn etwas behalten sie immer davon im Herbste übrig, das ihnen ohne Zweifel bey der ersten Brut im Frühjahre, ehe sie ausgehen können, nöthig ist. Sobald sie aber frisches Mehl haben, werfen sie das alte selbst aus den Zellen herunter. Noch mehr aber ist es einleuchtend, daß dieses Mehl zur Brut verwendet werde, weil solches in weisellosen Stöcken, worin keine Brut mehr angesetzt werden kann, ganz unverbraucht liegen bleibt, und alle Tafeln davon voll sind. Denn es ist ungegründet, daß, wie viele sagen, ein Korb oder Stock ohne Weisel aufhöre, Käulchen einzutragen. Er fährt damit so lange fort, als noch Volk zum Eintragen da ist. Ohne Zweifel erhalten auch die Bienen von diesem in ihren Mägen digerirten Breye die Materie zur Bedeckung und Zuspündung der Brut.

Es ist zuvor gesagt worden, daß die Bienen desto mehr Brut ansetzen, je mehr sie Bienenmehl finden, und daß sie das vom vergangenen Sommer her aufbewahrte auswerfen, wenn sie im Frühjahre neues eintragen können, weil jenes weniger schmackhaft und der jungen Brut nicht zuträglich ist. Eben hieraus läßt sich nun ersehen, warum Bienen bey dem größten Honigvorrathe hie und da später schwärmen, als diejenigen, die kaum mit ihrem Honige bis zur Blumenflor im Frühjahre auslangen können. Letztere finden eher Stoff zum Blumenmehl-Einsammeln, weshalb sie auch sich frühzeitiger vermehren oder schwärmen können. Dieses ist, um ein Beyspiel anzuführen, der Fall mit den Bienen des so genannten Flämings im sächsischen Churkreise. Hieselbst geht die Honigtracht auf dem weißen Klee und dem Heidekorne gemeiniglich erst in der zweyten Hälfte des Junius, vielmals aber auch später, an, und die Bienen tragen in guten Jahren so viel Honig ein, daß öfters der stärkste Mann kaum vermögend ist, einen Bienenkorb zu heben und zu tragen. Bleiben aber diese so honigreiche Körbe an Ort und Stelle stehen, so schwärmen sie meistens erst zu Ende des Julius, weil die Bienen aus Mangel des Blumenmehls sich nicht eher vermehren können. Die meisten Bienenväter des Flämings, um noch vor Johannis Schwärme zu haben, bringen theils ihre Bienen nach den Elbgegenden, größtentheils aber in das anstoßende Brandenburgische, hin, wo viel Wald und viele Wiesen sich befinden, da denn diese Bienen einige Wochen vor Johannis abschwärmen. Bey solchem sehr zu lobenden nachbarlichen Einverständnisse nehmen daher auch die Fläminger die Brandenburgischen Bienen, wenn Klee und Heidekorn blühen, zu sich, und auf diese Art betreiben gedachte Nachbaren die Bienenzucht in Körben aufs vortheilhafteste.

Bienenbehältnisse, Wohnungen der zahmen Bienen, sind nicht überall einerley. Sie sind von Holz und Stroh, und beyde wiederum liegende oder stehende, oder **Lager** und **Ständer**, welche letztere auch **Stülpstöcke** in einigen Gegenden genannt werden. Auch macht man einen Unterschied zwischen einfachen und Magazinbehältnissen. So weit ich im sächsischen Churkreise, und von da an durch die Marken und Pommern gekommen bin, habe ich die einfachen stehenden Körbe, fast nie Magazine, gefunden. Hr. Spitzner giebt jenen aus folgenden

Grün-

Gründen, so wie ich solches auch thue, den Vorzug: 1) Beym Einschlagen der Schwärme können die stehenden Körbe überall sehr bequem angebracht werden, so wie sie zum Abtreiben der Bienen sich besser, als alle andere Arten von Bienenbehältnissen, schicken. 2) Darf man solche auf ihrem Stande nur in die Höhe heben, um den innern Bau und die ganze Beschaffenheit der Bienen zu untersuchen und zu übersehen. Wenn man anfangs beym Aufheben, ehe sie noch sonderlich gebauet haben, ein Paar Züge Tabacksrauch hinein bläset, so werden sie davon in Kurzem so folgsam, daß sie hernach, so oft der Korb aufgehoben wird, und wenn sie auch ganz herunter gebauet haben, und kein Rauch mehr hinein geblasen wird, darüber nie in Aufruhr gerathen, sondern alles als eine gewöhnliche Sache gerne geschehen lassen. Wie man denn nie, außer dem Beschneiden, und auch hier nur selten, einen Rauchtopf nöthig hat, um zu untersuchen, wie es in dem Innern eines Korbes aussieht. 3) Kann man sie selbst von dem herunter gefallenen Unrathe und den anwachsenden Motten von Zeit zu Zeit reinigen, und ihnen damit viele Arbeit und Mühe ersparen, die sie darauf verwenden müssen. Man bedenke nur, was man mit einemmal vor Unrath abkehren kann, und wie viele Bienen dagegen in Klotzbeuten und Lagern blos daran arbeiten müssen, um diesen Unrath heraus zu schaffen. 4) Sind sie weit leichter und sicherer in solchen Körben, als in andern Behältnissen zu beschneiden. Man hat, wenn man den Korb umlegt, sogleich den ganzen Honigvorrath und Brut vor sich stehen, und es müßte Unwissenheit oder Muthwille seyn, wenn man sie zum Verderben beschneiden wollte. 5) Kann man die Bienen, nach Erforderniß der Umstände, auf eine leichte Art aus dem Korbe in einen andern bringen. Wie viele Schwierigkeit hat dieses bey einer Klotzbeute oder bey einem Lager! Auch können schwache Schwärme aufs allerleichteste vereiniget, und also aus solchen ein sehr guter Schwarm gemacht werden. 6) Auch lehret die Erfahrung, daß einfache Körbe die meisten und zeitigsten Schwärme geben. Daher kömmt es, daß die Bienen sich im Churkreise, Brandenburg u. s. f. sehr bald nach einen Mißjahre wieder vermehren. 7) Kann man sie, ohne Gefahr und Schaden, weit und breit umher verfahren und dahin bringen, wo sie von Zeit zu Zeit mehr Nahrung finden können, indem der Bau, wenn sie auf die Köpfe gesetzt werden, weil er darin am meisten befestigt ist, so leicht durch keinen Schlag erschüttert, und in einander geworfen werden kann. Wir bringen auf einen einzigen großen, oder so genannten Aerndtewagen 20 — 24 Körbe fort, und wenn wir eine von Latten weitläufig zusammen geschlagene Horde nehmen, welche in Stricken über den Wagenleitern schwebet, keine Stöße macht, und auf welcher die Körbe, wie sie in der Hütte, nämlich die Krone oberwärts, nur unten mit einem Tuche zugebunden, stehen, so fahren wir an die 30 Körbe zur Nachtzeit 2 — 3 Meilen fort, und lassen dabey die Fluglöcher offen, weil in der Finsterniß keine Biene abflieget. 8) Ist die Honigtracht gut, kann man ihnen durch Untersätze mehrern Raum verschaffen, und also auch allemal, wenn es vortheilhaft ist, daraus Magazine errichten. 9) Sitzen die Bienen in solchen Körben wärmer, weil sie größtentheils voll gebauet werden; sie sind auch wohlfeil zu haben, da man bey uns den besten Korb, zusammt einem

nem Vorschieber von Holz, für 5 — 6 Groschen haben kann.

Sollen diese Körbe recht dauerhaft seyn, so müssen die Strohringe, aus deren Verbindung der ganze Korb entstehet, recht dichte und von allen Aehren gereiniget seyn, als welche bey Verfertigung eines jeden Ringes zuvor sorgfältig abgehauen werden müssen. Das Stroh ist Roggenstroh, und sie werden mit zähen Weiden, auch dünnen Haselstauden, oder mit Rüstern- oder Lindenbast geflochten. Diese dauern, wenn sie für anhaltende Nässe, darin sie stocken oder vermodern, auf hundert Jahre. Diejenigen aber, die mit fichtenen oder andern Wurzeln geflochten werden, oder zu dicke und lockere Strohringe haben, werden bald schadhaft, weil die sehr ausgetrockneten Wurzeln, wenn sie nur einmal vom Regen durchgewässert worden, zerspringen, daß das Stroh aus einander gehen muß.

Der untere Rand des Korbes muß sehr gleich und auf das Standbrett genau anpassend gearbeitet seyn, damit es keines Verkleibens bedürfe. Einige Korbmacher verstehen sich darauf, in den untern Strohring einen glatten Reifen von Eichen- oder Rüsternholze, worauf der Korb zu stehen kömmt, mit einzuflechten, welches sehr gut ist, indem nicht leicht Maden am Rande aufkommen können. Man kann sich aber auch damit helfen, daß man Anschrote oder Sahlleisten vom Tuche, dergleichen überall bey den Schneidern zu haben sind, um den Rand der Körbe herum bindet, oder ansticht.

Große und weiträumige Körbe sind nicht anzurathen, weil die Bienen in einem mäßigen Raume, zumal wenn das Volk nicht stark ist, lustiger an- und fortbauen. Es ist genug, wenn dieselbigen $\frac{3}{4}$ Elle im Durchschnitt weit, und nicht ganz eine Elle hoch sind. Nach Beschaffenheit des An- und Fortbaues giebt man den Körben Untersätze, welche, da die Körbe alle von gleicher Weite seyn müssen, auch eben so weit und also gut passend seyn sollen. Auch hat man die Körbe gern oben mehr spitzig als kegelförmig zulaufend, damit die Bienen gerade in der Mitte, und nicht etwa auf einer Seite anbauen müssen. Denn, wie der Bau einmal angefangen ist, so wird er fortgeführet. Ist nun der Korb oben so weit als unten, oder kegelförmig, so nehmen sie insgemein anfangs nur die Hälfte, und bauen so fort. Mangelt hernach die Tracht, so bleibt es dabey, daß ein solcher Bau hernach zum Verfahren auf bessere Weiden und zur Auswinterung ganz unbequem ist.

Das Flugloch ist in der Mitte des Korbes, und mehr ermeldeter Hr. Spitzner preiset ein ganz einfaches Mittel an, das Flugloch auf verschiedene Art zu verwahren. Es wird nämlich an jedem Flugloche ein hölzernes Futteral zu einem Vorschieber mit eingeflochten, welches nicht ganz einen Zoll hoch und etwa drittehalb Zoll breit ist. Hierzu sind zwey verschiedene Vorschieber von Holz, die in das Futteral eingeschoben werden können, und, an Bindfaden befestigt, an der Seite des Korbes hangen. Einer ist mit kleinen Löchern oder Ritzen versehen, wodurch keine Biene heraus kann. Dieser wird beym Verfahren der Bienen gebraucht, wenn es nöthig ist, die Bienen im Korbe zu verschließen. Ein andrer Schieber hat große Löcher zum Durchgang der Bienen zwar, aber so, daß keine Maus oder anderes Ungeziefer in den Korb hinein kommen kann. Ueber diesem ist ein Kartenblatt oder ein Stückchen Papier krumm gebogen, als eine Verblen-

dung

dung an beyden Seiten aufgeleimt, daß die Bienen zwar oben und unten heraus können, aber doch von dem eigentlichen Flugloche nichts zu sehen ist, als welches von dem Papier ganz bedeckt wird. Man schneidet das steife Papier oder Kartenblatt an beyden Seiten so weit aus, als der Vorschieber breit ist, damit es aufgeleimt oder allenfalls mit kleinen Nägeln von hartem Holze angesteckt werden kann. In der Mitte behält es seine Breite zur Verblendung des Fluglochs, und es wird so aufgeleimt, daß es einen Schwibbogen über dasselbe macht. Dieser nun wird im Winter vorgeschoben, daß nichts Feindliches zum Flugloche hinein gehe, und die auffallende Sonne die Biene nicht zur Unzeit heraus locke, und im Frühjahre so lange, bis der Anfall der Räuber vorüber ist, und die volle Tracht das ganze Flugloch erfordert; alsdenn wird es ohne Vorschieber frey gelassen.

Zwey **Fluglöcher**, eines unten am Korbe zum Ausräumen, das andere, als ein Luftloch oben in der Krone mit einem durchlöcherten Bleche, sind überflüßig, da ja die Biene durch das Verwichsen aller Löcher uns hiezu selbst das Unterlassen des letztern lehret. Das untere Flugloch ist in vieler Absicht schädlich. Die Nachtvögel bekommen hier einen freyen Eingang zum Anlegen ihrer Eyer in den Körben, ingleichen die Räuber, weil die Bienen nicht eher das untere Flugloch gehörig besetzt halten, als bis sie schon weit herunter gebauet haben, es wäre denn, daß ein so volkreicher Schwarm hinein geschlagen würde, dessen Volksmenge bis unten hinab reicht. Ist dieses aber nicht, und die Bienen kommen allmählig herunter und werden volkreich, so kann dieses Flugloch wohl gar Gelegenheit geben, daß sie sich unter das Standbrett anlegen, daselbst anbauen, und darüber das Schwärmen zur rechten Zeit unterlassen. Und diese Unbequemlichkeiten bleiben auch, wenn man ihnen nur ein Flugloch unten am Korbe läßt. Man gewöhne nur durch öftere Besuche seine stehenden Körbe so, daß sie mit sich friedlich umgehen, und es ohne Aufruhr geschehen lassen, wenn man sie aufheben, und von Zeit zu Zeit den herunter geworfenen Unrath wegräumen will. Haben sie aber einmal herunter gebauet, so findet man nichts mehr zum Wegräumen; es geschiehet solches von den Bienen selbst. Mögen sie doch bey Einem Flugloche immer eher und mehr vorliegen, sagt Hr. Spitzner weiter, es ist einerley, ob die jungen Bienen, die noch nicht eintragen, oder diejenigen, die das Wachs ausschwitzen, in- oder auswendig sitzen.

Zur gehörigen Befestigung des Gebäudes in stehenden Körben müssen Hölzer oder Speiler eingesteckt werden, die überhaupt nicht viel stärker als ein kleiner Finger seyn dürfen. Wollte man, wie es von manchen geschieht, daumenbreite Hölzer einstecken, so setzen die Bienen, wenn sie an solche mit Bauen kommen, mit den Tafeln ab, daß hernach diese untern Tafeln, wenn sie schwer worden, gar leicht abfallen, oder ein solcher Korb beym Verfahren Schaden leiden kann. Sind die Speiler hingegen nur schwach, so bauen die Bienen ihre Tafeln gerade fort herunter, und die Speiler kommen mitten in dieselben hinein. Oben in der Krone, etwa eine Spanne herunter, werden zween solcher Speiler kreuzweise eingesteckt; gerade darunter, über dem Fluchloche, wie dieses Kreuz stehet, zwey andere, wovon man den Speiler, der über das Flugloch eingesteckt wird, einen halben Zoll vorne heraus

stehen läßt, um allemal daran den Korb mit dem Daumen rechter Hand bequem aufheben und hinein schauen zu können. Neben diesem, gerade durch den Korb gehenden, Speiler, steckt man noch zween andere, ebenfalls gerade durch, zu beyden Seiten ein. Alsdenn mögen die Bienen in die Länge oder in die Queere bauen, es ist Holzwerk genug da, alles zu befestigen, und man kann zu seiner Zeit allemal, bis ans Fluglech, ohne Hinderniß beschneiden, und weiter darf man selten gehen.

Nur diejenigen pflegen die Bienenzucht in Körben, weil solche nicht dauerhaft genug seyn sollen, abzurathen, welche sich nie damit beschäftiget haben. Körbe, die, wie vorhin gesagt worden, recht dichte mit Weiden- oder Lindenbast durchflochten sind, dauern so lange und noch länger, als Klotzbeuten, oder von Brettern zusammen gesetzte, die sich gar leicht in den ersten Jahren bereits verwerfen oder aufreißen, besonders wenn Nässe und Sonnenschein dazu kommen. Man findet bey uns dreyßig- bis funfzigjährige beständig gebrauchte und immer verfahren gewesene Körbe, die noch ganz ohne Fehler sind. Man darf auch nicht sagen, daß selbige zu wenig warm halten sollten. Sie sind von recht festen Strohringen, und inwendig mit einer Decke von Bienenkütt und Wachs überzogen, daß, da die auszuwinternden Körbe bey uns durch gute Schwärme bis unten heran voll gebauet sind, keine Kälte den Bienen schaden kann. Da ich im vorigen Jahre den Stettiner Kreis bis zur Ostsee hin durchgereiset bin, so fand ich unsre hiesigen stehenden Körbe ohne Hütte oder Obdach einzeln hie und da unter freyem Himmel stehen, und diese Körbe hatten jeder über sich eine spitz oben zulaufende Kappe von nicht allzu dickem Schilfe oder Riedgrase, zum Schutz wider den Regen und Schnee. Diese Kappe geht aber nur bis an das Fluglech in der Mitte des Korbes, daß also der Korb unter seiner Mitte ganz auf allen Seiten frey und ohne Decke ist. Niemand aber weiß daselbst vom Erfrieren der Bienen oder zu späten Schwärmen, die man meistens in ihren Körben einzeln dahin stellet, und beständig, bis zum etwanigen Verfahren, stehen läßt, wo der Schwarm eingefangen worden. Wo ist aber in Deutschland eine Provinz, wenn man das Lüneburgische, wo die Bienenzucht auch in Körben getrieben wird, etwa ausnehmen könnte oder wollte, in welcher mehr Honig gewonnen wird, als in Pommern? Hievon sind die in Pommern nicht in Gemeinschaft mit andern gewöhnlichen Krammärkten, sondern ganz einzeln hie und da angelegte, und für sich allein bestehende, Honigmärkte ein Beweis. Man findet aber auch hie und da die so genannten Bienenmagazine in Körben von Stroh, wie in dem Artikel: Magazin- oder Colonie-körbe, in der Folge mit mehrern gesagt werden soll. Was aber die Mäuse betrifft, von welchen man sagen will, daß sie sich durch die Strohkörbe hindurch fressen, davon wissen wir hier zu Lande nichts. Es könnte bey nicht tüchtig geflochtenen Körben etwa geschehen, oder bey solchen, woran die Aehren, denen sie nachzugehen pflegen; dergleichen untüchtige Körbe finden aber bey uns nicht Statt.

Bienenrecht, hievon wird im A. L. R. Th. I. Tit. IX. §. 118 ff. folgendes festgesetzet: Bienen auf seinem Eigenthume zu halten, ist einem jeden erlaubt. Das Recht, Bienen in den Heiden zu halten, steht nur den Eigenthümern des Forstes zu. Diesen kann auch der Hüthungsberech-

rechtigte das Halten der Bienen nicht untersagen. Auf zahme Bienenschwärme hat der Eigenthümer des Mutterstocks ein ausschließendes Recht. Er kann die schwärmenden Bienen auch auf fremden Grund und Boden verfolgen und selbst einfangen. Doch muß er dem Eigenthümer des Grundes und Bodens für alle bey solcher Gelegenheit verursachte Beschädigungen gerecht werden. Sobald der Eigenthümer des schwärmenden Stocks die Verfolgung gänzlich aufgegeben hat, ist der Eigenthümer des Grundes und Bodens, auf welchem der Schwarm gefunden wird, denselben einzufangen berechtigt. In Ansehung desjenigen, der wilde, oder von dem Eigenthümer verlassene Bienen auf fremden Grunde und Boden einfängt, findet die Vorschrift §. 115. Anwendung. (Dieser Abschnitt besagt folgendes: Wer in der Absicht, Thiere zu fangen, fremden Grund und Boden, ohne Vorwissen oder wider Willen des Eigenthümers, betreten hat, muß das Gefangene dem Eigenthümer auf dessen Verlangen unentgeltlich ausliefern.) Die Polizeyobrigkeit jedes Orts ist berechtigt, Verfügungen zu treffen, wodurch das Rauben der Bienen verhindert, und diejenigen Stöcke, unter denen es eingerissen ist, davon wieder entwöhnet werden. — Diebstahl an Bienenstöcken ist solchem Diebstahle gleich zu achten, da die Gefängnißstrafe von 6 Wochen bis auf 3 Jahre verlängert, und mit Willkommen und Abschied geschärft wird. A. L. R. Th. II. Tit. XX. §. 1143.

Bienenstand, ist der Ort, wo Bienen gehalten werden, und man versteht darunter sowohl die Bienenhäuser, oder das Obdach, worunter die Bienenkörbe oder Bienenstöcke beysammen stehen, als auch die Gegend überhaupt, in welcher sich Bienen halten oder halten lassen. Da es eben nicht nothwendig ist, auf Bienenhäuser viel zu verwenden, so werden die meisten Bienen nur in schlechten, wenig kostenden, Hütten gehalten, welche man gemeiniglich **Bienenhütten** zu nennen pflegt.

Leidet es die Gelegenheit, so wird die Hütte so gestellet, daß die Körbe mit den Fluglöchern zwischen Morgen und Mittag gerichtet zu stehen kommen. Will man aber doch Bienen halten, und hat die Wahl der Himmelsgegend nicht in seiner Gewalt, so stellet man die Hütte, wie man kann und mag. So gieng es mir vor einigen 20 Jahren, da ich im Garten, etwas vom Hause entfernt, meine Bienenhütte hatte, in welcher mir zum öftern die besten Körbe im Herbst und Winter weggestohlen wurden, ohne daß sich je der Bienendieb betreffen oder ausspüren ließ. Dieserhalb ließ ich auf meinem geräumigen Viehhofe einen kleinen Platz einhegen, worin die Bienenhütte gerade gegen Mittag zu stehen kam. Da aber zwischen den Gebäuden der Wind einen starken Durchzug vor die Hütte vorbey nahm, und besonders in der ersten Frühjahrszeit die Bienen vom Winde vor der Hütte niedergeworfen, und bey rauher Witterung starr und sterbend wurden, so änderte ich die Hütte so, daß der Hintertheil an ein Stallgebäude angelehnet ward, und die Bienen wider den über den Stall hinweg gehenden Wind Friede hatten. Hier nun kamen die Bienenkörbe so zu stehen, daß die Fluglöcher gegen Morgen gerichtet wurden, und die Sonne, wegen des nahe anstoßenden Wohngebäudes, erst um halb neun Uhr die Körbe, und nicht viel über anderhalb Stunden lang, bescheinen konnte. Ich glaubte zum Voraus, daß dieser Stand

den Bienen nichts schaden würde, da die Waldbienen, ohne Unterschied der Himmelsgegend, sich Wohnungen suchen, wir auch unsre so zu nennende Wanderbienen, wenn wir sie in die Wälder auf das Heidekraut bringen, ohne Unterschied der Himmelsgegend hinstellen müssen, um sie nur in dem Bezirke, wo der Bienenhüter alles in der Nähe um sich her übersehen kann, unterzubringen. Hier nun schwärmen meine Bienen nicht später, als diejenigen am Orte, welche sich in der gewöhnlichen Lage befinden; und die Schwärme an und vor sich selbst geben allen andern in der Volksmenge nichts nach. Ich sehe es auch gern, wenn meine Bienen durch die später anscheinende Sonne in den kalten Frühlingstagen nicht zu frühe hervor gelockt werden, weil sie schon durch das Gefühl der ihnen dienlichen Temperatur zum Ausfliegen einen Reiz finden, indem man so manche Bienen, durch die früh anscheinende Sonne hervorgelockt, bey der noch zu kalten Luft im März und April, auf den Feldern erstarrt antrifft, und sie nicht eher wieder bewegsam werden, als bis die höher herauf gekommene Sonne sie wieder belebt hat. In den wärmern Monathen aber fliegen meine Bienen eben so zeitig aus, als alle diejenigen im Dorfe, welche auf das Bescheinen der Sonne nach ihrem Aufgange nicht lange zu warten haben. In den heißen Mittagsstunden aber dürfen meine Bienen in ihrem Schatten nicht sonderlich vorliegen, welches sie nur so lange thun, als ihr Stand sie des Vormittags der Sonne aussetzet. Auch hierin gehe ich von dem gemeinen Bienenstande andrer Bienenväter ab, daß kaum 2 Schritt von der Hütte Kirschbäume stehen, durch deren Zweige, oder über die Bäume selbst, die Bienen hindurch, oder ganz über hin fliegen müssen, weil ich bey der Abänderung des Bienenstandes diese Bäume nicht gern durch das Abhauen verlieren wollte, indem sich hieselbst keine saure Kirschen in den Gärten erzielen lassen, weil ein in den hiesigen Waldungen brütender Vogel, der Kernbeißer, wenn die Kirschen noch nicht ganz reif sind, sich alsbald mit seinen Jungen sehr zahlreich einfindet, und alle Kirschen, durch das Aufbeißen der Kerne, in kurzer Zeit verdirbt; auf den Höfen aber, wegen der hin und her gehenden Menschen, sich scheuet, zu den Bäumen zu kommen. Aber zu diesen zu nahe stehenden Kirschbäumen zieht kein Schwarm hin, sondern zu mehr entfernten Bäumen gleicher Art, die ich um mein Wohnhaus herum aus obbesagter Ursach angepflanzet habe. Auch habe ich auf dem Hofe zwo Linden stehen, an welche sich die Schwärme ebenfalls anlegen. Diese lasse ich nicht sonderlich hoch wachsen, um mit dem Einfangen der Bienen nicht viele Mühe zu haben. Ohngeachtet aber die Bienen, um ins Feld zu kommen, sich fast über zwey Stock hohe Gebäude erheben müssen, so ist mir doch seit 20 Jahren kein Schwarm gekommen, der sich nicht innerhalb des Hofes an die Kirschbäume oder Linden angelegt gehabt hätte. Ich schreibe aber dieses für Liebhaber der Bienenzucht, wenn es ihnen an Gelegenheit fehlet, einen Bienenstand nach allen von Schriftstellern angewiesenen Regeln anzulegen; sie können mit mir getrost davon Ausnahmen machen, und vielleicht, wie ich, aus ihren Wohnstuben sehen und hören, was die Bienen machen, wenn sie solchen in der Nähe ihres Wohnhauses einen eingehegten kleinen Platz nur allein anzuweisen genöthiget sind.

Bey unsern geringen Dorfleuten findet man für die Bienen kein anderes Obdach, als

als wir alle hier herum solches unsern Wanderbienen in den Hütten zu geben pflegen, nämlich ein oder zwey über die Körbe schräg liegende Bretter, und zwar so, daß dieser so simple Bienenstand sich mit dem Rücken an ein Gebäude, eine Wand oder einen Zaun anlehnet. Es ist doch aber für Bienenwirthe, welche viele Bienen halten, besser, eine mehr bequeme Hütte zu errichten, die doch nicht sonderlich viel kostet. Wer aber die wenigsten Unkosten anwenden will, der läßt 4 Bäume oder Pfosten in die Erde eingraben, worauf 2 andere ruhen, um das Dach zu tragen. Dauerhafter aber ist die Hütte, wenn ihre Pfosten oder Säulen auf Schwellen stehen, und diese mit ihren Riegeln ordentlich eingezapfet und befestiget sind, daß sich die Hütte nicht neigen oder gar um- und einfallen könne. Steht die Hütte frey, und ist an kein Gebäude oder keine Wand angelehnet, so muß sie an der Rückseite mit Brettern wohl verschlagen und verwahret werden. Höher bauet man sie nicht, als daß darinnen 3 Reihen Körbe über einander zu stehen kommen, und es muß von einem Standbrette zum andern so viel Höhe seyn, daß die Körbe bequem aufgehoben, und ihnen, nach Erfordern, Futter und Ringe untergesetzt werden können. Sind die Körbe z. B. bis gegen eine Leipziger oder auch wohl Berliner Elle hoch, so muß die Höhe von einem Standbrett zum andern reichlich 5 Viertel seyn. Hat man aber Magazinkörbe, so muß noch wohl eine halbe Elle fast zugegeben werden. Nach ersterer Art haben also die hintern Säulen gegen 4 Ellen Höhe, die vordern aber ein Viertel darüber. Diejenigen Körbe, die noch höher sind, kommen auf das oberste Standbrett, weil ihnen das Dach Höhe genug verschafft. Hinten am Standbrette wird, der Länge nach, eine kleine Latte aufgenagelt, woran die Körbe fest stehen, daß sie nicht vom Brette herunter geschoben werden können, wenn man sie von vorne aufhebt, um hinunter zu sehen. Einige haben die Hütte etwas breiter, um hinter den Körben einen geräumigen Gang zu haben, oder innerhalb der Hütte mancherley Geräthschaften zur Bienenwirthschaft, als: Körbe, Untersätze, Treppen oder Leitern u. s. f. aufzubewahren. Und diejenigen, welche, ihre Bienen von vorne zu besehen, zu furchtsam sind, müssen vorgedachte Latte an der vordern Seite des Standbretts aufnageln lassen, um ihre Bienen von hinten zu zu beschauen. Ist das einseitige Dach nicht so gemacht, daß die Traufe hinter der Hütte fällt, da die Sparren eine halbe Elle über die Säulen heraus gelegt sind, so daß die untersten Körbe dadurch vor dem Einschlagen des Regens gesichert sind; so muß im umgekehrten Falle doch ein kleines Vordach noch an dem ordentlichen Dache, oder wohl gar über der untersten Reihe der Körbe von Brettern angebracht werden, um diese wider den Regen zu sichern, da solcher sonst vom Winde gar leicht weit hinein geschlagen werden kann. Die meisten Bienenbücher warnen, wegen der Strohdächer auf Bienenhütten, um der Mäuse willen. Wir Korbbienenwirthe kehren uns aber nicht daran, wenn wir nur rein ausgedroschenes Stroh zum Decken gebrauchen, so achten die Mäuse ein solches Strohdach nicht, und unsre Katzen haben zu unsern Hütten einen freyen Zugang, welche den Mäusen die Einquartirung bald verleiden. Es ist aber auch schon oben gesagt worden, daß wir bey unsern so fest geflochtenen Körben nie eines Mäusefraßes jemals zu befahren gehabt haben. Dächer

von Ziegeln und Brettern werden bald wandelbar, und ein gutes Strohdach dauert bey uns 30 Jahre hindurch, ein Rohrdach aber noch etwas länger.

Die Standbretter müssen aus dem Ganzen, und nicht zusammen geschoben seyn, damit nicht von unten, wenn die Bretter aus einander gehen, kleines Ungeziefer in die Körbe komme, oder die Bienen sich wohl gar den Flug durch eine solche Oeffnung angewöhnen. Auch könnten die Bienen, wenn man solches geschehen läßt, unter dem Brette fortbauen, und die gehofften Schwärme bleiben aus. Noch ist zu merken, daß die unterste Reihe Körbe auf eine halbe Elle hoch über der Erde stehen müsse, sonst kriechen die Kröten aufs Brett, und fangen alle Bienen, die vor dem Flugloche sind, hinweg. Auch ist noch darauf zu sehen, daß die Körbe $\frac{1}{2}$ oder 1 Fuß weit von einander gestellet werden; die Bienen verirren sich auf diese Weise nicht, oder fallen nicht in fremde Körbe, wie es sonst bey rauhem Wetter, Regen und Winde, da sie ganz matt nach Hause kommen, sehr oft geschiehet. Hauptsächlich ist der zuweilen ausgehende Weisel in Gefahr, an den zu nahen Nachbar zu gerathen und erbissen zu werden. Endlich ist bey mehrern Reihen von Körben oder Stöcken noch zu merken, daß die schwächern unten, und die volkreichern oben zu stehen kommen. Denn viele Bienen werden aus den obern Stöcken in die untern gerathen, und diese verstärken, als welches hauptsächlich von den jungen Bienen geschiehet. Wenn diese das erstemal ausfliegen, so fallen sie, bevor sie ihre Wohnungen recht kennen gelernt haben, ingleichen wegen noch nicht erlangter genugsamer Fertigkeit im Fliegen, auf das Flugloch des untern Korbes, halten diesen für den ihrigen, und werden ohne Widerwillen angenommen und beybehalten. Die jungen Bienen werden lieber in einem fremden Stocke aufgenommen, als die alten. Zuletzt hat man bey der Stellung der Körbe oder Stöcke in der Hütte auch dieses zu beobachten: daß die stärksten an den Ecken derselben, die schwächern aber in die Mitte der Reihen zu stehen kommen. Die Raubbienen fallen gemeiniglich die ersten Körbe an den Ecken zuerst an, und wenn sie von solchen gut abgewiesen werden, so unterbleibt ihr Wiederkommen. Stehen aber schwache Körbe an der Ecke, so werden sie gar leicht übermannet, und wenn die Raubbienen erst zum Streiten und Siegen den Anfang gemacht haben, so werden sie immer kühner, und greifen, wenn sie mit einem Korbe fertig sind, einen stärkern Nachbar nach dem andern an; und wenn es ihnen ja nicht mit den folgenden Stöcken gelingen sollte, so zwacken sie doch beständig an selbigen, und verursachen, daß die stäts von Raubbienen beunruhigten Bienen in ihrem Bauen und Eintragen sehr gehindert werden, und daher nicht wohl vorwärts kommen können.

Wider das Bestehlen der Bienenhütten hat man mancherley Verwahrungsarten derselben und der darin befindlichen Körbe oder Stöcke erfunden, welche als unzureichend hier übergangen werden, da den Dieben dabey immer genug Zeit und Raum verbleibt, so viel wegzustehlen, als sie können und wollen. Das einzig beste Mittel wider das Bienenstehlen ist wohl ein starker wachsamer Hund, der nur von einem einzigen Hausgenossen gefüttert und wohl gegen die Abendzeit gesättiget wird. Bekömmt ein Hofhund sein Futter von verschiedenen Händen, so wird er dadurch gewöhnet, auch von fremden und unbekann-

ten

ten Leuten ein vergiftetes Futter anzunehmen, welches auch geschiehet, wenn der Hund nicht satt gemacht wird. Steht eine Bienenhütte frey mit dem Rücken, so wird der Hund darhinter so angelegt, daß er an einer Stange, längs der wohl verschlagenen Hütte, herum laufen kann. Der Hund kann auch wohl mehr entfernt von der Hütte angelegt, oder frey herum laufend gelassen werden. Erstern Falls muß der Dieb doch besorgen, daß der stark, und gewöhnlicher denn sonst, bellende Hund (gute Hunde bellen ganz anders, wenn ihnen was zu nahe kömmt, oder sie sich einem Fremden, zumal zur Nachtzeit, nähern, als wenn ihnen noch was in der Ferne ist, und von ihnen gewittert wird;) den Hausvater oder seine Angehörigen aufwecken und herbey ziehen könne. Am besten aber ist es, eine gute Hündinn zu halten, indem die Hunde, falls die Diebe eine hitzige Hündinn bey sich führen, von erstern abstehen, und sich mit der Hündinn abgeben.

Im weitläuftigern Verstande nimmt man das Wort: **Bienenstand**, auch für eine gewisse Gegend, in welcher die Bienen ihre Nahrung finden können. In dieser Absicht sagt man: Hier ist ein guter Bienenstand, weil hieselbst die Bienen viel eintragen können; dort ist kein guter Bienenstand, weil es daselbst an genugsamer Bienennahrung fehlet.

Ein guter Bienenstand ist, wo in der Nähe Waldungen von Nadel- und Laubholz sind; wo an den Blühen der wilden Bäume zeitig Bienenbrodt und sodann Wachs und Honig, wie auch auf den mancherley Beeren tragenden Sträuchern gefunden wird. Einen Ersatz der fehlenden Waldbäume können viele Obstbäume, und, nebst den Linden, alle Arten von Weiden, ausmachen. Wo viel Rübsen oder Raps gebauett wird, da ist der vortheilhafteste Bienenstand, und wenn man daselbst über zu wenige Vermehrung der Bienen durchs Schwärmen klaget, so muß es daran liegen, daß die Bienen nicht auf der Art, wie bey uns, behandelt werden. Die Felder, in welchen viel Lein und Wicken erbauet werden, sind auch sehr zuträglich zur Honigtracht. Im Felde sind Hederich, Kornblumen, Hanf, Heidekorn, weißer Klee auf der Braache eine Hauptnahrung im Sommer. Gegenden, wo vieles Heidekorn, wie z. B. auf dem Fläminge, gebauet wird, können ganz allein schon unsre Körbe, wie im gegenwärtigen Sommer 1795, zu Ausständern machen, obgleich wegen der vorher gegangenen Dürre weißer Klee, der sonst auch für sich allein schon daselbst die Bienen so weit bringen kann, als zu wünschen ist, für diesmal gänzlich mangelte. Eben so ist es mit dürren Sandgegenden, auf welchen wilder Thymian oder Quendel, den man auch wohl wilden Kümmel zu nennen pflegt, beschaffen. Dieser blühet von der Mitte des Julius bis zu Ende des Augusts, und manchmal noch länger, ist aber so honigreich, daß selbiger, wo er in Menge zu finden ist, für sich allein die Bienen zu Ausständern machen kann. Im Sommer aber thun in allen Gegenden die Honigthaue, die wir aber nicht in jedem Jahre haben, das meiste. Sie finden sich häufig auf den Schilfgräsern, Eichen, Weiden, Eschen, Linden und Pflaumenbäumen. Im Herbste giebt das in manchen Gegenden häufig wachsende Heidekraut auf dürren Bergen, wüste liegenden Sandäckern, und in Nadelholzwäldern noch eine so reichliche Nahrung, daß die Bienen, die im Sommer ihr Winterfutter nicht eintragen können, es hieselbst noch finden.

Je heißer der Herbst ist, desto mehr Herbsthonig hieselbst. Ist aber eine sehr regnichte oder nicht warme Witterung, oder es kommen kalte Nächte mit Reif, so schlägt das Heidekraut für die Bienen sehr fehl. Da aber eben dieses im Frühjahre beym Mangel der Wärme an den Blumen und Blüthen, und des Sommers gleichfalls an selbigen, ingleichen bey zu großer anhaltender Dürre vorfallen kann, so muß man diejenigen Gegenden für die besten achten, welchen es nicht an mehrern auf einander folgenden Bienenpflanzen fehlet, damit, wenn die eine Art nicht einschlägt, die andre Art solches ersetzen könne. Oder man muß, wie bey uns, Wanderbienen halten, mit welchen man entfernte Gegenden im Frühlinge, Sommer und Herbste besuchen kann, als bey welcher Bienenwirthschaftsart man fast nie gänzlich herunter kommen kann.

Aus dem, was gesagt ist, läßt sich leicht schließen, daß nicht an allen Orten und in allen Gegenden der Bienenstand gut zu nennen sey. Damit aber ist es lange noch nicht ausgerichtet, daß man in seinem Garten manche Bienenpflanzen anbauet oder anbauen will. Fehlt es in der Nähe an Waldung, vielen Weiden, Linden und Obstbäumen, vielen blumenreichen Wiesen, oder besteht die Aussaat an Rübsen und Heidekorn im nächsten Felde nur in ein Paar Scheffeln, so wird man's mit der Bienenzucht nicht weit bringen. Und wenn bey keiner sonderlich reichen Bienenweide überdem noch von vielen Einwohnern eines Orts Bienen gehalten werden, so sieht es noch schlechter mit dem Bienenstande aus. Denn man muß nicht denken, daß die Blumen unerschöpflich seyn, und daß eine Biene nach der andern nur auf eine bereits besuchte Blume kommen, und immer noch Nahrung finden könne. Nein! es wird eine besuchte Blume zwar täglich sehr oft von nachkommenden Bienen besucht, aber sie fliegen bald wieder weiter, sobald sie das Dagewesenseyn einer andern Biene wittern. Da ich Aprikosen und Kirschen so nahe vor den Fenstern meiner Wohnstube stehen habe, daß ich sie mit der Hand abnehmen kann, so habe mir zum öftern die einmal besucht gewesenen Blüthen solcher Bäume gezeichnet, und immer gefunden, daß ein Paar Tage hingiengen, ehe wieder eine Biene darauf stille sitzen blieb, um Honig auszusaugen. Da sie aber doch zu jeder bereits besuchten Blume immer wieder kommen, und forschen, ob was für ihnen darauf zu thun sey, so siehet man hieraus, wie sehr die Bienen bey solchem vergeblichen Herumsuchen aufgehalten und um Zeit gebracht werden. Ein anderes ist es, wo die Braachen und Wiesen in Menge weißen Klee haben; wo große Fluren mit blühenden Rübsen, Hederich, Heidekorn u. dergl. bedeckt sind; wo in dürren, sandigen, weitläuftigen Gegenden und in Heiden der ganze Erdboden mit Heidekraut oder wilden Thymian über und über angefüllet ist, und wo man Bienenkörbe zu vielen Hunderten beysammen stehend findet; hier nun, wo alles Blume ist, da mag ein jeder so viele Bienen halten, als er kann und will.

Zu einem guten Bienenstande ist noch zu rechnen, wenn die Bienen nicht weit weg zu ihrer Tracht hinfliegen dürfen. Es ist wahr, sie fliegen eine Meile weit, wenn sie ihre Nahrung nicht näher haben können. Allein was wird dabey verloren, wenn Bienen, statt des Tages 6 — 8mal auszufliegen, solches, um der Entfernung willen, nur 2 — 3mal thun können, auf dem

dem weiten Hin- und Herwege ermüden, von Wetter niedergeworfen werden, oder bey der Kälte gar erstarren, und ihrer unterweges viele umkommen, hiemit aber ihre Gesellschaft in Abnahme bringen? Eine einzige Viertelmeile und etwas weniger können hier sogar schon einen sehr beträchtlichen Unterschied machen. In dem mir zunächst benachbarten Churfächs. Dorfe Lintow wird die Bienenzucht von jeher so stark betrieben, als es nur irgendswo geschehen kann. Ein nur eine Viertelstunde vom Orte entlegenes Gebüsche enthält viel Werft oder Werftweiden, (Salix caprea L.) woraus die Bienen vieles Honig, Wachs und Bienenbrodt führen. Die Bienenväter des Orts nun lassen ihre Bienenkörbe gar nicht zur Blüthzeit des Werfts im Dorfe bey sich stehen; sie schaffen solche hin in die Nähe des Gebüsches, und wenn die Blüthzeit aller darinn befindlichen Wald- und Laubbäume vorbey ist, und die Bienen bald schwärmen sollen, so nehmen sie solche wieder zu sich nach Hause. Hier geschieht es nun allemal, daß die zu Hause gelassenen Bienen 3 — 4 Wochen später schwärmen. Und warum nun? Sie konnten nicht so oft des Tages hin- und herkommen, als jene in oder nahe bey dem Werftgebüsche.

Im Frühjahre, im April besonders, sind öfters die meisten Tage zu windicht, rauh, kalt und mit schnell kommenden Regen und Hagel vermischt, daß die Bienen, die sich von ihrer Hütte zu weit entfernt haben, von der Kälte und den Winden erstarrt, oder vom Schlagregen überfallen und zur Erde niedergeschlagen werden; oder sie bleiben, aus Furcht vor Ungewitter, müssig in ihren Wohnungen sitzen. Zu solcher Zeit ist dies der beste Bienenstand, der in oder ganz nahe an Waldungen liegt, in welchen, wie bekannt, unter und zwischen den Bäumen, Windstille und mehr Wärme, als außerhalb, ist. Hieselbst gehen die Bienen, wenn die andern sich inne halten müssen, fast täglich auf Nahrung aus; man sieht sie hier nicht oberhalb der Bäume, sondern unten, nicht weit von der Erde, um von Winden und rauher Luft nicht gehindert zu werden, ihren Flug halten; und wenn sie zu solcher Zeit von einem Regenschauer überfallen werden, so legen sie sich an den Stämmen und Aesten der Bäume so lange an, bis der Regen vorbey ist, und sie sicher den Rückweg nehmen können. Ich habe z. B. zwey Filiale, welche ganz unmittelbar an Laubhölzer so stoßen, daß zwischen den letzten Häusern der Oerter nur ein Paar Schritte zu thun sind, um ins Holz zu kommen. Hier siehet man bey Sturmwinden sogar die Bienen aus ihren Hütten ganz nahe über der Erde ihren Flug ins Holz nehmen, da unterdeß die Bienen meines Wohnorts, wegen mehrerer Entfernung von Waldungen, zu Hause bleiben. Daher geschiehet es nun, daß die Bienen beyder vorgedachter Oerter fast alle Jahr 14 Tage eher, als bey mir, schwärmen. Eben so findet man es gegen Ende des Sommers mit den Bienen, die aufs Heidekraut hingebracht werden, daß diejenigen, welche außerhalb der Wälder stehen, und keinen sonderlich weiten Weg von da bis zu den Wäldern zu nehmen haben, doch in den meisten Jahren denen Bienen nicht am Eintragen gleich kommen, welche im Holze selbst ihren Stand haben, wo sie beym Ausfliegen vom Winde nicht getroffen werden können.

Diejenigen, die sich auf den Bienenbau legen, und deshalb Bienen ankaufen müssen, haben sich nach folgenden Regeln

zu richten: 1) Es ist ihnen, da sie sich noch nicht mit der Bienenpflege bekannt genug gemacht haben, anzurathen, im Frühjahre erst Körbe oder Stöcke anzukaufen, nachdem sie durchgewintert worden, und zwar zu solcher Zeit, wenn die Bienen allmählich anfangen, auf Nahrung auszufliegen und einzutragen. Und da gemeiniglich die Verkäufer den Käufern die Wahl lassen, so begebe man sich an einem schönen Tage an Ort und Stelle, und beobachte Morgens gegen 8 oder 9 Uhr die Stöcke, aus welchen die Bienen mit geradem und schnellen Fluge stark aus- und einfliegen, und mit Käulchen oder Bienenbrodt beladen nach Hause kommen. Diese Bienen nun sind als gute anzuerkennen, und die Stöcke oder Körbe sofort auszuzeichnen, um selbige des Abends oder Morgens, wenn die Bienen einheimisch und ruhig sind, in die neue Hütte zu sich hinbringen zu lassen, als welches sowohl durch Fahren als Tragen geschehen kann. Man muß aber keine spätere Tageszeit zum Beobachten der Bienen nehmen, damit man nicht das Vorspielen derselben, da die Bienen in einer zahlreichen Menge in der Luft herum streichen, zum Zeichen ihrer Güte oder Stärke annehme. Wollte man noch früher, bereits im März, wenn noch keine Tracht im Felde und in Gärten Statt findet, den Einkauf machen, so muß man erstlich den Korb aufheben, ob er auch so schwer ist, daß er bis zur völligen Honigtracht hin ungefüttert aushalten kann, und sodann nachsehen, ob die Waben oder Tafeln noch weiß sind, als welches die Anzeige junger Bienen, oder im letzten Sommer eingefaßter Schwärme ist, weil diese am fleißigsten in der Arbeit sind, auch gemeiniglich am frühesten schwärmen. Endlich so blase man seinen Athem stark in das Flugloch, und sehe, ob die Bienen auf einmal stark hervor kommen, und sich, so zu sagen, recht kraus machen, um denjenigen aufzusuchen, von welchem sie gleichsam heraus gefordert oder beunruhiget werden. 2) Man kann auch an einem nicht kalten Morgen, weil sodann die Bienen sich einhalten, noch vor dem Ausfluge derselben, ohne sie zu beunruhigen, und ohne von ihnen daher bemerkt zu werden, hinzu gehen, und wenn man sodann ein Häuflein ruhender oder brummender Bienen antrift, solches als ein sehr gutes Zeichen ansehen. Hungerige Bienen können auch vor dem Flugloche seyn, aber sie geben keinen Laut von sich. 3) Findet man bey der Annäherung am Stocke, ohne den Athem darauf zu lassen, zwischen dem Flugloche einige Reihen von Bienen mit gebogenen oder gekrümmten Leibern, und einwärts gewandten Köpfen, mit sehr schnell flatternden Flügeln; kriechen andere sich duckend und schnell hin und her drehend zum Flugloche; fühlt man überdas über dem Flugloche mit der Hand eine starke heraus dringende Wärme, so ist der Stock unverbesserlich stark an Bienen, Brut und Honig, und mit einem guten Weisel versehen. Stöcke solcher Art findet man aber nur bey langer guter Honigtracht oder guter Weide und günstiger Witterung. Kömmt man aber zeitig im Frühjahre, bey noch kalten Nächten und wenig guter Weide, zu den Bienen, da noch alles stille ist, kein Brummen gehöret und kein Flattern mit den Flügeln gesehen wird, so sieht man nach, ob etwas Nässe und gleichsam Thautröpfchen an dem Flugloche sich befinden, als wovon man auf viel Volk, viel Honig und viele Brut, und auf einen guten Weisel schließt. Eine warme vorher gegangene Nacht wird aber bey dem

besten Stocke dieses Zeichen nicht geben. Auch wenn Bienen schon am Flugloche sitzen, so können sie diese Feuchtigkeit schon aufgeleckt haben, weil sie immer zur Brut Wasser brauchen. In diesem Falle muß nun die Hand, wie vorhin gesagt worden, durch das Anempfinden der Wärme am Flugloche entscheiden. 4) Diese Besetzung des Bienenstandes muß mit solchen Bienen geschehen, die an einem fremden, etwas über eine halbe bis drey Viertel Meile entfernten Orte gestanden haben, weil die Bienen aus dem Wohnorte der Käufer und Verkäufer immer wieder nach ihrem ersten Stande hinfliegen, und sich hiemit Versäumnisse und Volksabnahme zuziehen würden. Findet man aber Wanderbienen seines Orts, so kann man solche zu der Zeit zu sich nehmen, wenn sie ihre Wanderschaft geendigt haben, weil sie nach einer Abwesenheit von 6 — 8 Wochen ihren alten Flug vergessen haben. 5) Mit wie vielen Stöcken die Bienenzucht anzufangen sey, solches kömmt auf Liebhaberey nicht sowohl, als auf den davon zu ziehenden Nutzen an. Wenig Bienen bringen weniger ein, als viele, und erfordern eben so viel fast tägliche Aufsicht, als mehrere. Kann man nicht gleich mit 6 — 8 Körben anfangen, so muß es doch nicht unter 3 bis 4 Stück seyn, zumal wenn man Wanderbienen halten kann und will, und hierzu eigene Fuhre nehmen muß. 6) Furchtsamkeit vor dem Bienenstich muß man durch den Gedanken zu überwinden suchen, daß die Korbbienenwirthe in Ober- und Niedersachsen öfters ohne Kappe und Handschuhe Bienen beschneiden und Schwärme einfassen, fast beständig ohne Verwahrung der Hände und des Gesichts unter ihre Körbe beym Aufheben derselben schauen, und den Unrath abfegen. Ich habe selbst öfters Unerfahrnen damit Muth gemacht, daß ich zur Sommerszeit, wenn die Bienen stark vorliegen, mit der blossen Hand hinein gegriffen, und große Klumpen von Bienen in die Stube hinein gebracht habe, ohne daß ich im mindesten von selbigen gestochen worden. Es kömmt hiebey theils auf Dreistigkeit, theils aufs Angewöhnen der Bienen zum Zahmseyn, durch fleißiges Umgehen mit ihnen, an. Diejenigen bekommen immer Stiche, welche ihren Athem stark vor der Hütte, in der Nähe der Bienen, von sich lassen, mit dem Kopfe und andern Gliedern zurück beben, und damit geschwinde Bewegungen machen; und diejenigen werden Stiche über Stiche davon tragen, wenn sie, von einer Biene gestochen, zu springen, oder mit den Händen um sich zu schlagen anfangen, oder sehr schnell davon laufen. Denn alle dergleichen Bewegungen sehen die Bienen gleichsam als Ausforderungen an, wobey sie gar zahlreich ihren vermeynten Feinden zu Leibe gehen. Hiezu kömmt überdies noch wohl dieses, daß der über dem Bienenstich Erschrockene, außer der Geschwulst, die Rose bekömmt, wovon doch der Nichterschrockene auch bey mehrern Stichen ganz frey bleibt.

Es werden mancherley Mittel wider die schmerzhaften Folgen des Bienenstichs angepriesen. Ich selbst habe kein einziges versucht; ich will aber doch einige derselben, hernach aber das meinige, welches jedem gleich zur Hand ist, anführen. Man nimmt einen Löffel voll **ungelöschtem Kalk**, zerreibet ihn zwischen den Händen, und reibt alsdenn die Stellen stark damit, wo man einen schmerzhaften Stich bekommen hat. Der Schmerz soll augenblicklich vergehen; die Geschwulst aber, welche übrig bleibt, wird durch einen Löffel voll

reinen Wassers vertrieben, womit man die verletzten Theile ein wenig bestreicht. Es entsteht dadurch eine kleine Gährung, wodurch in wenig Stunden Schmerz und Geschwulst gänzlich gehoben werden. Man bringt nur wenig Wasser auf einmal, aber desto öfterer, an die beschädigte Stelle; sonst macht man die Gährung zu stark, und würde die Haut verletzen. Nach Anzeige des 83sten St. des Hannöv. Magaz. vom J. 1771, soll man einen weißen Mohnkopf nehmen, ihn ein wenig einschneiden, und aus dem Einschnitt, sogleich nach dem Stiche, einige Tropfen von dem Milchsafte auf die verletzte Stelle drücken. Der Schmerz wird hiedurch augenblicklich gelindert, und es erfolgt keine Geschwulst. Nichts aber ist schädlicher, als die von Bienen verletzten Theile gegen das Feuer zu bringen, oder, wie Einige anrathen, ein im Feuer erhitztes Stück Eisen, oder, in dessen Ermangelung, eine glühende Kohle, so nahe und so lange, als man es ausstehen kann, an die Wunde zu halten, oder den Ort des Stichs mit hitzigen Säften, als: Branntwein oder Wein, anzufeuchten. Man hat Beyspiele, daß daher Fieber und hitzige Krankheiten entstanden sind.

Mein allersimpelstes Mittel ist dieses: daß ich den gestochenen Ort mit dem Finger 10—12 Minuten augenblicklich so stark drücke, als nur immer möglich ist. Es thut anfänglich sehr wehe, aber nach und nach höret der Schmerz gänzlich auf, und es erfolgt im geringsten nicht Geschwulst. Den Stachel lasse ich sitzen, denn es wäre zu spät, wenn man erst von der Hütte weggehen, und sich nach Jemanden zur Ausziehung des Stachels im Gesichte etwa umthun wollte. Es aber versuchen, es selbst thun zu wollen, kann theils vergeblich, theils mehr schmerzhaft seyn, wenn man mit den Fingern darnach umher fühlet, und den gestochenen Ort damit nur brennender macht. Es schadet bey der Methode des stärksten Niederdrückens der gestochenen Stelle im geringsten nicht, wenn der Stachel in der Wunde immerhin sitzen bleibt.

Daß viele Bienenstiche Menschen und Thiere tödten können, ist aus der Erfahrung bekannt. In einem benachbarten Flämingsdorfe wurden vor 2 Jahren 2 Pferde auf der Weide todt gestochen, da ein überhin ziehender Schwarm, der seinen Flug so niedrig genommen hatte, den Pferden in den Weg kam. Würden die Pferde ohne Bewegung still geblieben seyn, so hätte sich der Schwarm ruhig auf sie angelegt gehabt; aber das Bewegen oder Umherschlagen der Thiere mit dem Schwanze macht, daß die Bienen böse werden und überall stechen, wo sie nur ankommen können. Sieht man einen Schwarm Bienen von ferne kommen, so halte man stille mit den Pferden, oder fahre aus dem Striche, den sie im Fluge halten. Denn wenn die Bienen schon hoch fliegen, so kann doch der Weisel müde geworden seyn, und sodann auf Pferde und Wagen hernieder fallen, wie man es an durchgehenden Schwärmen mehrmals gesehen hat, daß sie auf die platte Erde im Felde darnieder fallen. Sollten Thiere auf Höfen oder Strassen angefallen werden, so ist die einzige Rettung diese, daß mit ihnen unverzüglich in einen finstern Stall geeilet werde, als wohin die Bienen nicht nachfolgen. Hat man die oben angeführten Mittel nicht zur Hand, so bestreicht man die gestochenen Thiere mit Honig, welches allenfalls mit gestoßenem Petersiliensaamen vermischt werden kann.

Es

Es ist aber nicht genug, seinen Bienenstand mit einer Anzahl guter Stöcke oder Körbe versehen zu haben, man muß es auch an der Wartung desselben nicht ermangeln lassen. Diese läßt sich, da sie nicht immer einerley ist, und in jedem Monathe vieles Eigene hat, am besten nach den Monathen bestimmen, weshalb wir unsrer gewöhnlichen Zeitrechnung nach mit dem Januar den Anfang machen.

Im jetzt gedachten Monathe, wie in allen Wintermonathen, halte man darauf, daß die Bienen nicht aus ihrer Stille verunruhiget, und zum Auseinanderlaufen genöthiget werden. Je mehr dieses geschiehet, desto mehr kommen sie zum Erstarren und Sterben, daß man zu Ende des Winters auf dem Standbrette öfters die Hälfte todter Bienen zum Abkehren vorfindet. Geschiehet dieses Beunruhigen der Bienen in ihrem Winterlager nicht durch Menschen, so kann es durch Spechte, Meisen, Mäuse u. s. f. geschehen, welches man auf alle Weise durch Anlegung von Schleifen, so genannte Meisekasten und Mäusefallen zu verhindern suchen muß. Ist ein starker Sonnenschein, so verhüte man das Ausfliegen der Bienen durch vorgestecktes Papier vor den Fluglöchern, oder, wenn die Hütte darzu eingerichtet ist, durch gänzliche Verfinsterung derselben. Man hüte sich aber, die Fluglöcher so zu verstopfen, daß keine äußere Luft mit der innern des Stocks Gemeinschaft haben könne. Die Bienen ersticken oder erfrieren, wenn sie durch ihre eigene Ausdünstungen mit Feuchtigkeiten überzogen worden. Auch allzu wenige äußere hinein gehende Luft kann die Folge haben, daß die Brut- und Honigtafeln von dem Broden der Bienen anschimmeln, und sodann wohl gar eine Krankheit derselben mit Ausgange des Winters erzeuget werde. Da es auch geschehen kann, daß besonders die unterste Reihe der Körbe oder Stöcke auf einige Tage ganz mit Schnee überdeckt werde, so kehre man ihn ab, damit die Bienen aus Mangel an Luft nicht ersticken. Findet man an Frosttagen des Morgens die Fluglöcher von einem weißen Reif verschlossen, so hat man hierüber eben nichts zu befürchten, indem dieser Reif mit zunehmenden Tage durch die innere Wärme des Bienenbehältnisses wieder aufgethauet wird.

Der Februar ist dem Januar noch gleich. Selten finden sich so warme Tage, daß die Bienen draußen ausfliegen können. Sollten aber so gelinde sonnenreiche Tage einfallen, daß sie nicht von der Kälte erstarren, so verwehre man ihnen nicht das Ausfliegen, damit sie sich ihrer Excremente entledigen können, als welches, je früher es geschehen kann, ihnen auch desto gesünder ist, so wie sie gar leicht in die Ruhr verfallen, wenn sie in manchen Wintern an die 4 — 5 Monathe sich einhalten müssen.

Ist der März gelinde, so kann man den Bienen die Fluglöcher schon mehr öffnen, damit sie fleißig heraus gehen und sich reinigen können. Auch kann um Mariä Verkündigung, wenn es keine Fröste mehr geben sollte, das Frühlingszeideln oder Beschneiden der Bienen vorgenommen werden. Das frühe Beschneiden ist immer besser, als das spätere; nur muß den Bienen lieber zu viel, als zu wenig Honig gelassen werden, weil man nicht weiß, ob nicht ein später Winter noch nachkommen, und ein frühes Eintragen der Nahrung hindern werde. Derjenige ist kein guter Bienenvater, der sich mit der Fütterung der Bienen abgiebt, wenn er dessen durch ein mäßigs Zeideln hätte überhoben seyn können. Man kann sich dadurch gar leicht Raubbienen auf den

Hals ziehen, auf welche in diesem Monathe ohnehin am meisten Acht gegeben werden muß.

Der April ist vielmals dem März in Ansehung der Witterung gleich, weshalb noch die nämliche Wartung dieses Monaths statt findet. Ist aber die Witterung den Bienen zum Ausfliegen günstig, so hat man destomehr Ursache, wegen der Raubbienen auf seiner Hut zu seyn. Muß man ja die Bienen noch füttern, so setze man ihnen am spätesten Abend, wenn keine Bienen mehr ausfliegen, die Futterteller unter, und nehme solche mit dem frühesten Morgen wieder weg. Wo Heidelbeeren in Waldungen sind, und selbige gut blühen, da schaffen die Bienen sich gar bald reichlichen Unterhalt, und es ist sehr zu rathen, die Bienen dahin zu fahren, wenn es auch an die 4 Meilen weit seyn sollte. Ist der April nicht zu kalt, so blühen nun schon um die Mitte d. M. die Werftweiden, die viele Nahrung den Bienen geben. Wo es daran fehlet, da finden sie solche an der Obstblüthe zuerst, und wo man ja füttern muß, da wird hiermit erst aufgehöret, wenn der Apfelbaum blühet. Es ist aber das gemeine Kennzeichen der Honig ausgebenden Blumen und Blüthen das nächtliche Schreyen der Frösche, indem sich solche nicht eher, als bey warmen Nächten, hören lassen, und eher findet die Biene auch nicht hinreichend Honig, als wenn die Nächte aufhören, kalt zu seyn. Wenn weisellose Stöcke irgendwo in diesem und den vorhergehenden Monathen gefunden werden, da muß man selbige eiligst wegnehmen oder mit andern Stöcken copuliren, oder ihnen neue Brut aus andern guten Stöcken zusetzen, damit nicht die Raubbienen dazu kommen, und sodann den ganzen Bienenstand zu beunruhigen sich angewöhnen. Eines der gewissesten Kennzeichen der Weisellosigkeit ist dieses, daß man die Waben oder Tafeln unten so weit abschneide, als man siehet, daß solche noch von dem vorhandenen Volke belegt und wieder angebauet werden können. Unterbleibt der Wiederanbau der abgeschnittenen Scheiben oder Waben, so hat man den Stock gewiß als weisellos anzusehen.

Im May, in blumenreichen Gegenden, wo die Bienen, außer dem Honig, auch vieles Bienenbrodt zum Futterbrey für die jungen Bienen eintragen können, fangen sie schon an, bey uns zu schwärmen, weshalb man genugsame Körbe oder Stöcke, und alles Schwarmgeräthe überhaupt, in Bereitschaft haben muß. Die Körbe oder Stöcke, nebst dazu gehörigen Untersätzen, müssen alle einerley Größe haben, damit alles gut zusammen passe.

Der Junius ist in vielen Gegenden bey uns der eigentliche Schwärmmonath, weshalb man von 8 Uhr Morgens bis 4 Uhr, auch wohl später, darauf Acht haben muß. Das Hauptfundament einer guten Korbbienenzucht aber beruhet gänzlich darauf, durchaus keine schwache Schwärme vor sich allein zu lassen, sondern solche mit andern so weit zu verstärken, daß der Korb bis aufs Flugloch voller Bienen sey. Die Nachschwärme hauptsächlich werden bey uns copuliret, als welches bey uns in der ganzen Bienenzucht die leichteste Sache von der Welt ist. (S. Copuliren.) Ein recht volkreicher Korb bringt mehr ein, als vier schwache, und wenn Volk und Bau zunehmen, so giebt man den Körben bis zum Herbst hin so viel Untersätze, als nöthig ist. Auch kann man zu Ende dieses und bis zum Anfange des Augusts hin, durch Abtreiben und Austrommeln seinen Honiggewinnst vermehren, wenn man weiß,

weiß, daß die auf solche Art erhaltene Schwärme entweder an ihrem Orte, oder auf der Wanderschaft, noch ihr Winterfutter eintragen können.

Im Julius sind diejenigen Schwärme, die noch 14 Tage nach Johannis kommen, immerhin noch als gut anzusehen. Noch gehen diejenigen in manchen Gegenden an, die nicht später als 3 Wochen nach Johannis kommen. Aus den noch später kommenden kann höchst selten etwas werden. Haben daher die Bienen binnen drey Wochen nach Johannis noch erst geschwärmet, so muß man dem Nachschwärmen derselben damit zuvor kommen, daß man die Körbe umkehret, mit Rauch die Bienen hinaufwärts treibt, und mit einem langen scharfen dünnen Messer die Drohnenbrut seitswärts an den Köpfen durchschneidet. Auch kann man am Abend des Tages, da der Vorschwarm ausgezogen ist, nachsehen, ob mehrere zugespündete Weiselhäuschen vorhanden sind, von welchen alle, bis auf ein einziges, ausgebrochen und hinweg genommen werden. Diejenigen Körbe aber werden schon zu Anfange des Monaths mit Untersätzen versehen, welche zu spät schwärmen würden, indem die Bienen alsdenn nur allein auf das Herunterbauen im Untersatze arbeiten. Will es sich mit ihnen doch endlich zum Schwärmen anlassen, wie es öfters geschiehet, wenn noch sehr gedeihliche Blumenwitterung einfällt, so muß man mit Untersätzen immer fortfahren, und, falls oberhalb des Korbes in der Hütte der Raum dazu fehlet, ein Vor- oder Herausrücken desselben so veranstalten, daß der Korb oberhalb ein kleines Obdach, oder eine Pommersche Kappe, bekomme. An dergleichen vom späten Schwärmen abgehaltenen Körben hat man die gewissesten Ausständer, wenn irgendswo die Heidetracht fehl schlagen sollte; oder man erhält von ihnen den reichlichsten Honigvorrath, falls man solche einstoßen will, wenn man seinen Bienenstand voll hat. Uebrigens muß man in diesem Monathe, wie in den vorher gehenden, vor der Hütte das Gras abschaufeln, und den Platz mit Sand bestreuen lassen. Vielmals bleibt der Weisel bald vor der Hütte beym Schwärmen liegen, da man ihn denn auf dem rein gehaltenen Vorplatze gleich finden, und den sich wo ansetzenden Bienen zubringen kann. Es ist aber auch in vieler andrer Absicht ein reiner Vorplatz vor dem Bienenstande nützlich, da man auf selbigem gleich sehen kann, was etwa die Bienen aus den Körben heraustragen oder auswerfen. Auch kann man auf solchen reinen Vorplätzen die Frösche und Kröten, die sich sonst im Grase vor der Hütte verbergen, oder darin ihren Aufenthalt nehmen, leicht entdecken und tödten. Am gewissesten findet man diese Bienenfeinde in den Morgen- und Abendstunden vor der Hütte. Sonst werden auch die Schwärme, nebst den Körben, die bereits abgeschwärmt haben, zu Anfange dieses Monaths, oder noch wohl früher, dahin gefahren, wo weißer Klee und Heidekorn in Menge auf den Fluren gefunden werden.

Im August fangen die Feldblumen mehr und mehr an abzunehmen, weshalb in einigen Gegenden um Bartholomäi bereits die zum Auswintern nicht zu bestimmenden Körbe eingestoßen, oder die sogenannten Ausständer beschnitten oder gezeidelt werden. Wo man aber Wanderbienen hält, da bringt man sie in der Laurentiiwoche in die Heiden aufs Heidekraut, als welches die allerletzte Bienenpflanze ist, von welcher die Bienen in manchen Jahren ihren Wintervorrath, wenn es ihnen zuvor

vor daran gemangelt hat, noch eintragen. Der beste Bienenstand in den Heiden ist derjenige, wo die Bienen Wasser in der Nähe, gute Wärter und solchen Ausflug haben, daß sie bey windichter Witterung vom Korbe aus nichts vom Winde empfinden, und am Eintragen des Honigs nicht gehindert werden. Es werden bey dieser Herbsttracht öfters Körbe weisellos; diese muß der Wärter gleich erkennen können, um solche alsbald am Flugloche zu verstopfen, damit das Honig nicht ausgeraubet werde. Muß man besorgen, daß die Bienenhüter an den Körben sich vergreifen, und Honigtafeln ausbrechen, oder ihren eigenen Körben die schwächern der Bienenwirthe auf- oder untersetzen könnten, und ihnen das Honig durch ihre Bienen zur Nachtzeit aussaugen lassen, so müssen die Bienenwirthe der nächsten Nachbarschaft sich unter einander einverstehen, an gewissen Tagen und Nächten einer oder mehrere zusammen die Hütten in der Heide zu besuchen, und unter den Körben nachzusehen, ob keine Unrichtigkeiten vorgehen. Es dauert aber diese Herbsttracht bis um Michaelis hin, wenn keine Nachtfröste oder Reise kommen. Diese machen der Honigtracht auf einmal ein Ende, daß sodann die Wanderbienen wieder nach Hause gefahren werden müssen. Und nun pflegen unsre Bienenväter, die ihren Birnenstand auf eine gewisse jährliche Zahl von Bienenkörben fest stehend haben, diejenigen, die darüber sind, auszustoßen, oder, um das Honig von ihnen zu haben, todt zu schwefeln.

Dieses Tödten der zu vielen Bienen wird den Korbbienenbauern in öffentlichen Schriften immer als schlechte Wirthschaft, oder als Unbarmherzigkeit, vorgeworfen. Diese antworten aber jenen mit der Frage: Warum sie nicht alle Kälber, Lämmer, junge Tauben und Hühner leben lassen? Ist die Antwort hierauf: Wo sollte endlich das Futter für alle diese am Leben gelassene Hausthiere herkommen; so antworten die Korbbienenbauer eben so: Wo wollten wir mit allen unsern Bienen hin, und wo sollte für alle am Leben zu lassende endlich Weide genug zu finden seyn? Sagt man aber, daß bey der Magazinbienenwirthschaft die am Leben bleibenden Bienen ihren Besitzern mehr Honig einbringen, als den Korbbienenvätern, so wollen diese solches nicht glauben, und sagen, daß man noch den Beweis hievon schuldig sey, indem man es nicht auf ein Jahr, sondern auf einen sechsjährigen Durchschnitt müsse ankommen lassen, da sich denn wohl finden werde, daß das Uebergewicht auf Seiten der Korbbienen sey.

Der Stamm oder Stapel eines nur kleinen Korbbienenvaters z. B. bestehe nur aus beständig 10 Körben. Diese bringen in Mitteljahren 15 recht gute Schwärme wenigstens, von einem Korbe einen Vor- und einen Nachschwarm, so daß aus 10 Nachschwärmen, mittelst des Copulirens, 5 tüchtige Schwärme gemacht werden. Innerhalb 6 Jahren haben wir gewiß allemal ein recht gutes Bienenjahr, da man von 10 Stammkörben wohl bis an 20 gute Schwärme, und noch wohl darüber, heran kömmt, indem sodann ein Korb wohl 3 — 4 Nachschwärme zum Copuliren bringt. Kömmt nun hiervon die Hälfte zum Ausstoßen, und man rechnet von jedem der 20 getödteten Körbe nur 8 Maaß Honig, (sie können aber wohl 10 — 12 Maaß und darüber haben) so frägt sich, ob von 10 Magazinstöcken, auch die in gleicher Weide gehalten werden, wohl so viel Honig heraus kommen werde? Endlich

lich das mehr Mühsame bey den Korbbienen will man auch nicht einräumen, da hiebey die Hauptsache auf das Einschlagen der Schwärme, und das Warten darauf, wohl ankommen würde. Die Korbbienenväter sind so geübt, daß ihnen das Einfassen der Schwärme nur kurze und leichte Arbeit macht, und wenn sie beym Warten darauf sich einheimisch halten, so haben sie dabey gewisse Handarbeiten zu verrichten, oder ihre Weiber, Kinder und das Gesinde haben in Gärten oder auf den Gehöften immer was zu thun, und im Hause eines Bienenvaters sind fast alle seine Hausgenossen so geübt, daß der erste der beste einen Schwarm einschlagen kann; daß also der Hausvater zur Schwarmzeit weder von häuslichen Arbeiten feyern noch sich der Abwesenheit von Hause enthalten darf. Es muß aber doch auch in dieser Absicht der Streit noch nicht für die Magazinbienenbauer entschieden seyn, weil in den Ländern der Korbbienenzucht Viele zu den Körben wieder zurück gekehret sind, die einige Jahre hindurch ihre Bienen in Magazinen gehalten haben. Für manche Gegenden und Bienenwirthe kann immittelst die eine oder die andre Art, die Bienen in Magazinen oder in Körben zu halten, gut seyn, so wie ich der Meynung bin: einen Theil Bienen zum Schwärmen in Körben, den andern Theil aber in Magazinen zu halten, könne in gewisser Beziehung wohl dienlich seyn. Ich habe angefangen, in diesem Jahre einige Magazine anzulegen, und werde mit der Zeit in Stande seyn, über beyde Methoden des Bienenhaltens für hiesige Gegenden ein gemessenes Urtheil zu fällen.

Es ist schon oben gesagt worden, daß unsre Bienenväter in hiesigen Gegenden im Herbste den Ausständern und künftigen Mutterkörben kein Honig abnehmen, und solches bis in den März oder April zu versparen pflegen, weil man nicht vorher sehen kann, ob ein langer Winter den Bienen viel übrig lassen werde, da überdem das übrig bleibende Honig bey den Bienen sich in guter Verwahrung befindet. Es ist doch immer besser, die Bienen mit völliger Sicherheit in und durch den Winter zu bringen, als im Nothfalle zuletzt zur Fütterung seine Zuflucht zu nehmen. Die von der Wanderschaft nach Hause gekommenen Standbienen aber sind in der Fremde ziemlich wild geworden. Von nun an aber gehet man fleißig mit ihnen um, daß sie besonders ihres Eigenthümers so gewohnt werden, wenig oder gar nicht mehr zu stechen. Nur der zu wenige Umgang mit ihnen läßt sie wild und unbändig, und es ist falsch, daß man sie nicht oft besehen dürfe, und sie es nicht gerne litten. Bey stehenden Körben, die man mit Behutsamkeit aufhebt, und den Athem mäßig von sich laßt, bringt es den Bienen weder Schaden noch Verdruß. Sind mißliche Jahre, so schafft man lieber im Herbste ab, als daß man im Frühjahre noch mehrere, aus Mangel des Futters, verderben und eingehen lasse. Müßte man ja füttern, so muß man erst im späten Herbste den Körben in einigen Abenden zu Viertel- oder halben Kannen so viel zusetzen, daß sie im Frühjahre nichts bedürfen. Denn sparsam, und nur ein Paar Löffel voll Honig mit Wasser vermischt füttern, oder es wohl gar im Winter thun, heißt nichts anders, als seine Bienen nach und nach tödten, oder ihre Zahl so verringern, daß sie sich den ganzen Sommer hindurch nicht wieder erholen können. Ist aber ein mißliches Jahr eingefallen, so tröste man sich damit, daß ein folgendes Mitteljahr den Bienenstand gar bald wieder herstellen

könne. Und da gemeiniglich in einer Periode von 6 Jahren ein sehr gutes Honigjahr einfällt, so halte man von da an auf einen Vorrath von gut geseimten Honig, der 10—20 Jahre dauert, so bleibt der Bienenstand immer in Sicherheit.

Im October fliegen die Bienen bey gutem Wetter noch aus, und man sieht sie sodann noch wohl mit Bienenbrodt nach Hause kommen. Man verenget ihnen die Fluglöcher, wenn sie es nicht selbst schon, mittelst ihres Vorwachses oder Kütts, gethan haben. Auf die Räuber muß, wie im September, auch noch Achtung gegeben werden. Es fangen aber die Bienen gegen das Ende d. M. oder bald darauf an, sich immer mehr zur Ruhe zu begeben, indem sie sich oben im Stocke auf einen Haufen zusammen ziehen.

Im November ist nichts weiter zu besorgen, als daß die Bienenfeinde, z. E. Meisen, Spechte u. s. f. abgehalten und die Bienen durch nichts beunruhiget werden. Man vermeide alles Gepolter in der Nähe der Bienenhütte. Denn je ruhiger die Bienen sind, desto weniger zehren sie auch.

Im December wird alles dasjenige beobachtet, was im November und Januar anempfohlen worden. Sind in den Winter- auch ersten Frühlingsmonathen solche Tage, an welchen die Bienen ausfliegen können und wollen, welches besonders an solchen Tagen zu geschehen pflegt, wenn auf einmal Thauwetter einfällt, und noch wohl Schnee liegt, so streue man Stroh vor der Hütte, damit die vorspielenden Bienen, oder die vom Umherfliegen zurück kommenden, wenn sie vor der Hütte niederfallen, nachdem sie besonders lange Zeit hindurch einsitzen müssen, und ihre Flügel noch nicht wieder beweg- oder gelenksam genug geworden sind, nicht auf der bloßen kalten Erde zu liegen kommen, indem sie auf dem Strohe weniger starr und steif werden, und sich von solchem wieder zum Auffliegen erheben können. Liegt noch Schnee oder ist zergangenes Schneewasser vor der Hütte, so ist es noch nothwendiger, langes gerades Stroh nur so dünne vorzustreuen, daß Erde und Wasser allenthalben damit gut bedeckt sey.

Widrige Zufälle der Bienen. Unter solche hat man sowohl Krankheiten und mancherley Mängel an den verschiedenen Bienenarten, als auch Beeinträchtigungen von andern Thieren zu rechnen.

Die **Faulbrut** ist diejenige Krankheit, woran die jungen Bienenwürmer, die sich noch nicht verwandelt haben, als Maden, absterben, in die Fäulniß gehen, und in ihnen ein brauner, zäher und stinkender Schleim entstehet, anstatt des milchartigen Futterbreyes, der sich sonst in gesundem Zustande bey ihnen befindet. Die noch unbedeckelten Maden in den offenen Zellen haben, anstatt der gewöhnlichen weißen, eine ganz braune oder schwarze Farbe, und sind theils eingeschrumpfet, theils gar vertrocknet. Wenn auch diejenigen, die schon bedeckelt gewesen sind, noch gestorben, so fallen die Deckel nieder, die sonst etwas erhaben bleiben. Die alten Bienen belegen sonst die Faulbrut so sorgfältig, als die gesunde, da denn die von der Wärme abgestorbenen kleinen Maden bald bis zu einem schwarzen Häutchen eintrocknen, welches sie denn mit leichter Mühe heraus ziehen, und die Zellen davon reinigen können. Das eigentliche Kennzeichen von der wahren Faulbrut im Korbe ist, wenn man unten auf dem Standbrette eine Menge solcher schwarzen Häutchen und kleiner Maden findet, die sie herunter geworfen haben.

ben. Am stinkenden Geruch, wie einige vorgeben wollen, ist es nicht wahrzunehmen, weil dieser erst entsteht, wenn in solche mit Faulbrut angefüllte Tafeln geschnitten wird, daß der stinkende Saft heraus fließt. Die Bienen selbst rühren eher nichts an, bis es vertrocknet ist.

Es geschiehet nicht selten im Frühjahre, wenn die Bienen schon mit Einsetzung der Brut in allen Tafeln bis an die untersten Zellen derselben gekommen sind, daß in einer Nacht auf einmal große Kälte einfällt, welche die Bienen nöthigt, wenn sie nur einem Theile ihrer Brut die gehörige Wärme geben, um dieselbe zu erhalten, sich enger zwischen den Tafeln zusammen zu ziehen, und die unterste Brut zu verlassen. Hiedurch müssen in den entblößten Zellen die im Futterbrey liegenden Maden, auch die schon zugespündeten und verwandelten jungen Bienen, aus Mangel der Wärme, sterben. Diese abgestorbene Brut würde endlich auch faulend werden, wenn der Korb die gehörige Wärme wieder erhielte. Es lassen es aber die fleißigen und reinlichen Bienen nicht so weit kommen. Denn, da hier der noch bey den Maden liegende Futterbrey unverdorben ist, so machen sie gleich den darauf folgenden Mittag, wenn es nur einigermaaßen wärmer ist, Anstalt, diese erstorbene Brut heraus zu ziehen, und die Zellen wieder zu reinigen. In ein Paar Tagen ist alles Verdorbene wieder aus dem Gewirke weggeschafft, und man darf nur die auf das Standbrett herunter geworfene todte Brut abkehren, damit sie weniger Mühe und Arbeit mit dem Herausschleppen durch das Fluglech haben. In diesem Falle, der öfters bey nicht volkreichen Körben vorfällt, muß man also solche nicht für faulbrütig ansehen, und nicht zum Ausschneiden des Gewirkes schreiten, weil man den Bienen nur unnöthiger Weise die Zellen und den Raum benehmen würde, um neue Brut, statt jener verdorbenen, wieder anzusetzen, als welches sogleich geschiehet. Der ganze Schaden hievon aber ist dieser, daß in solchen Jahren, wegen der verunglückten Brut, die Schwärme ausbleiben, weil dieser große Abgang erstlich in 4—5 Wochen wieder ersetzt werden kann. Es kann aber auch dieser Zufall leicht verhütet werden, wenn man nur die Vorsicht gebraucht, und zu Ende des Aprils, auch im May, des Abends die Körbe, sonderlich die nicht volkreichen, vorne am Flugloche mit Tüchern oder Säcken bedeckt, und solche des Morgens wieder wegnimmt.

Ferner ist auch nicht zu dieser Krankheit zu rechnen, wenn man im Frühjahre bey hungrigen und am Honig Mangel leidenden Bienen den größten Theil der Brut erstorben, unvollkommen und manche schon in den Zellen eingetrocknet findet. Es kann dieses nach Endigung der Baumblüthe noch geschehen, da an vielen Orten noch nicht neuer Stoff zum Eintragen für die Bienen im Felde zu finden ist. Denn die Wiesen werden erst in der Mitte des Junius honigreich, und selten läßt sich auch eher starker Honigthau verspüren. Wird nun bey Bienen, die zuvor gefüttert worden, die Futterung irriger Weise unterlassen, so geschiehet solches gerade zu einer Zeit, wo es wegen der Brut am nothwendigsten ist. Man gebe also solchen Bienen nur Honig genug, daß sie sich Junge erziehen können, so werden sie nicht auf vorbesagte Weise ihre Brut verlassen dürfen.

Endlich muß man, wie Schirach angegeben hat, auch dieses keine Faulbrut nennen, wenn die Brut in den Zellen verkehrt liegt.

liegt. Der Weisel legt seine Eyer in die Zellen, sie mögen recht oder verkehrt liegen, und überläßt es den Arbeitsbienen, solche in die rechte Lage zu bringen, wenn sie ihnen den Futterbrey zusetzen. Das aus dem Ey entstandene Räupchen bewegt sich hernach selbst, und legt sich gekrümmt in den Boden hin. Wenn man ja dergleichen ausgewachsene junge Bienen verkehrt in den Zellen todt findet, so ist es abermals der Hunger, der sie in diese Lage gebracht, und darinnen getödtet hat. Sobald sich die junge Biene aus ihrer Zelle durchgefressen und erhoben hat, so sucht sie Nahrung in jeder leeren Zelle, worin sie endlich für Mattigkeit erliegt und stirbt. Ist der Mangel groß, so geht es allen ausgekrochenen jungen Bienen also, und es stecken viele verkehrt in den Zellen; eben auf die Art, wie zuletzt die meisten alten Bienen, welche verhungert sind, einzeln neben einander verkehrt todt in den Zellen stecken, weil sie auf dem Grunde der Zellen so lange nach Honig gesucht haben. Auch in diesem Falle muß man nichts weniger, als Faulbrut, besorgen. Die Cur besteht blos, wie bey dem vorher besagtem Falle, in Zusetzung genugsamen Honigs, wovon alt und jung leben können. Der Weisel höret deswegen nicht auf, täglich seine Eyer zur Brut zu legen, obgleich die an Honig Mangel leidenden Bienen nicht im Stande sind, solche mit Futterbrey zu versorgen, und gehörig zu erwärmen. Zufälliger Weise trägt die schlechte Art zu füttern, da man ihnen nur immer einen Tag um den andern einen Löffel Honig giebt, viel dazu bey, daß zugleich manche Brut erkalten muß, indem sie solche aus Noth und Hunger verlassen müssen, wenn des Abends gefüttert wird.

Die **eigentliche Faulbrut** entsteht daraus, daß den jungen Bienen ein ungesunder und tödtlicher Futterbrey gegeben wird. Die Bestandtheile dieses Breyes sind oben bereits angezeiget worden, nämlich Honig und Bienenmehl, welches letztere in Käulchen von allen Arten von Blumen und Blüthen eingetragen wird. Man weiß aber, daß zuweilen **schädliche Thaue** auf manche Blumen, Blüthen und Gewächse fallen, wovon diese auch verderben und einschrumpfen, sobald hernach die Sonnenhitze darauf kömmt. Mehrentheils sind diese, den Blüthen und Gewächsen schädliche, Thaue, doch mit Honig vermischt, und die Biene findet darin ihre Nahrung. Daß aber nun die Faulbrut daher entstehe, und dadurch alle junge Brut in einem Korbe, welcher dergleichen eingetragen hat, getödtet werde, solches hat Hr. Spitzner durch eigne Erfahrung völlig gegründet befunden. Er schreibt, daß, außer den so betitelten Oberlausitzischen Abhandlungen, welche solches bestätigen, dergleichen Schicksal auch im J. 1766 vielen Bienen in manchen Sächsischen Gegenden begegnet sey, indem sie von der Heidelbeerblüthe faulbrütig geworden wären. Im J. 1781 sey ebenfalls von allen Orten gemeldet worden, daß die Bienen von der Heidelbeerblüthe faulbrütig geworden wären, so wie solches ihn auch selbst betroffen hätte. Die Brut war aber durchgehends, bis auf wenig zugespündete, die nichts von dem schädlichen Futterbrey mochte erhalten haben, erstorben, faul, und zum Theil schon eingetrocknet. Die noch übrigen Alten, die bey der vollen Tracht größtentheils vollgebauet hatten, erwiesen sich aber munter und geschäfftig, ihre Zellen zu reinigen, und er fand den Morgen darauf, da sie

Tages

Tages zuvor waren abgesetzt worden, viele ausgezogene schwarze Häutchen und kleine Maden, als das eigentliche Kennzeichen der Faulbrut, auf den Standbrettern unter allen Körben. Gestank konnte Herr Spitzner aus keinem Korbe wahrnehmen. Viele schritten sogleich zu der in manchen Bienenbüchern angerathenen Cur, und schnitten, da sie auch dem Honige nicht traueten, das sie reichlich eingetragen hatten, alles aus den Körben heraus. Es war gegen das Ende des Mayes, wo nirgends sonderlich mehr Tracht ist, und überdies fielen gleich darauf noch starke Nachtfröste ein. Dadurch giengen fast alle Ausgeschnittene verloren; denn sie zogen in der Mittagszeit aus ihren neuen leeren Körben, worein man sie gebracht hatte, heraus und davon. Hr. Spitzner ließ seine Bienen, die sich fleißig mit Ausräumen und Eintragen bewiesen, unangetastet stehen. Nach 14 Tagen hatten sie sich völlig von der Faulbrut gereinigt, und überall neue gesunde Brut stehen, auch mangelte denen Bienen im Anfange des Junius weiter nichts, als daß sie nicht so vieles Volk, als andere Jahre, um diese Zeit hatten, und das Schwärmen unterbleiben mußte. Etwas besonderes war noch dies dabey, daß die Zellen, worin die erstorbene Brut gewesen war, durchgehends kohlschwarz, wie gefärbt, aussahen, ob es gleich ganz neuer, frischer Bau war, der sonst gewöhnlich, sonderlich bey den Tafeln mit Drohnen, sehr weiß aussieht. Und diese Farbe hatten sie in dem darauf folgenden Frühjahre noch bey dem Beschneiden, da doch indessen wieder neue Brut darin gewesen war.

Man macht wider den Satz, daß die Faulbrut von schädlichen Thauen entstehe, überhaupt die Einwendung: wenn etwas Verderbliches eingetragen würde, so müsse es alle Bienenkörbe zugleich an einem Orte und in einer Hütte betreffen. Daß aber dieses allerdings geschehe, wenn der schädliche Thau solche Blüthen und Gewächse betrifft, worauf die Bienen zu der Zeit ihre meiste Nahrung holen, beweiset der von so vielen angemerkte Vorfall, daß in manchen Jahren alle Bienen auf der Heidelbeerblüthe faulbrütig geworden. Da aber dergleichen Thaue zuweilen nur auf dieser und jener Art von Blumen und Gewächsen schädlich werden, die sich überdies in merklicher Entfernung von dem Bienenstande befinden, so kann es wohl geschehen, daß nur einige, und nicht alle Körbe an diese schädliche Tracht gekommen sind. Denn daß sich die Bienen gar sehr in alle Gegenden zerstreuen und vertheilen, um alles zu nutzen, was ihnen Tracht darbietet, auch nie zu viele auf einen Ort hinfallen, muß jedem Beobachter bekannt seyn. Daher ist es wohl möglich, daß nur einige faulbrütig werden, andere aber darneben nicht.

Bey mir wird im May bey denjenigen Bienen, welche in den Laubholzgebüschen stehen, nach vorher gegangenen Nachtfrösten oder starken nächtlichen Reifen, zuweilen auch Faulbrut gefunden. In diesen Laubhölzern, wohin die Bienen mehrerer und näherer Nahrung halber hingebracht werden, befinden sich keine Heidelbeeren. Es ist daher höchst wahrscheinlich, daß hieselbst dieser Zufall eine Folge der Nachtfröste oder nicht genugsam warmer Nächte sey, da die Sonne in den folgenden Tagen nicht überall durchdringen, und den von der Kälte ungesunden Honigsaft, oder das Bienenmehl der Blumen, bald genug wieder erwärmen und herstellen kann. Die zu Hause gelassenen Bienen bleiben frey

von Faulbrut, weil sie sich mehr an die Feldblumen halten, welche von der Sonne und der freyern Luft gar bald wieder hergestellet werden können. Vielleicht ist es mit der zuvor besagten Heidelbeerblüthe eben so, wo die zu hoch oder zu dick stehenden Bäume der Sonne und der freyen Luft den Zugang verhindern.

Man findet fast in allen Bienenbüchern die Warnung: Honig aus faulbrütigen gewesenen Körben durchaus nicht zur Fütterung zu gebrauchen. Es ist aber in solchen Körben allemal so rein, gut und unverdorben, als es nur in andern seyn kann. Gesetzt auch, daß beym Ausschneiden etwas von Faulbrut darunter gekommen wäre, so weiß doch wohl jeder Bienenwirth, daß Honig in sich keine Unreinigkeit leidet, sondern alles in die Höhe treibet, was beym Seimen darunter gekommen ist; welcher Unrath sich denn oben zusammen in einen Deckel verbindet, der nach der Abkühlung leicht abgenommen werden kann, und dann klares Honig allein übrig bleibt. Nur das Honig ist verdorben, das keinen reinen Honiggeschmack mehr hat. Verdorbenes Honig ist säuerlich, oder hat, wenn es aus Eigennutz vor dem Verkauf vermischt worden wäre, keinen rechten Honiggeschmack mehr. Die Bienen nehmen es freylich auch, wenn ihm schädliche Dinge zugesetzt sind, aber blos aus Hunger, an. Sicher geht man mit fremden Honig, wenn man es bis zum Kochen am Feuer warm werden, und es wieder abkühlen läßt. Behält es alsdenn, wenn man den obern Unrath weggenommen hat, seinen reinen Honiggeschmack, so ist es gewiß unschädlich, wenn es auch gleich aus lauter faulbrütigen Körben wäre. Zuweilen wird auch auf die Rechnung dieser Krankheit geschrieben, was doch ein böser Nachbar anrichtet, der Honig mit Hefen, oder andern schädlichen Dingen, in seinem Garten hingesetzt hat, um sich der Raubbienen zu entledigen. Man hat solches vom Anfang nicht bemerkt; man findet nach einiger Zeit wenige oder gar keine Bienen mehr in den Körben, und die Brut in Fäulniß. Alsdenn heißt es wohl: sie sind an der Faulbrut eingegangen, da es doch der böse Nachbar gethan hat.

Die **Ruhr**, ein röthlicher häufiger Auswurf der Bienen, womit Waben, Standbretter und Fluglöcher besudelt werden, ist eine Krankheit, die fast nie bey starken, volkreichen und mit Honig wohl versehenen Körben angetroffen wird. Sie äußert sich meistens zu Ende des Winters und zu Anfange des Frühjahrs bey schwachen, und besonders solchen Körben, die spät im Herbste, oder wohl gar im Winter, mit Honig, mit Wasser vermischt, gefüttert worden. Die Bienen werden am Hinterleibe dick, matt, und lassen ihren natürlichen Unflath zwischen den Tafeln fallen, dessen sie sich sonst, wenn sie gesund und munter sind, wenigstens inwendig am Flugloche entledigen, wenn sie vor Kälte nicht ausfliegen können. Denn wie jenes falsch ist, daß die Bienen bey anhaltender Kälte weniger zehren sollten, so ist auch dieses ungegründet, daß sie ihren natürlichen Auswurf so lange bey sich behalten sollten, bis sie einmal zum Ausfliegen kämen. Sie legen ihn vielmehr indessen entweder inwendig am Flugloche selbst, oder an einer nahe daran stoßenden Tafel, ab. Dieser natürliche Auswurf sieht aber braungelb, nicht röthlich, wie die Ruhr, aus, und man muß ihn keinesweges als Ruhr ansehen, wenn man auch viel davon am Flugloche findet; auch wissen ihn die Bienen

im Frühjahre, wenn er vertrocknet ist, wieder wegzuschaffen; bey der Ruhr aber lassen sie den röthlichen Auswurf zwischen den Tafeln von sich, wo sie sitzen, und das meiste Aas ist davon verunreiniget. Es wird aber die Ruhr vermieden, wenn man schwachen und Mangel leidenden Körben gleich im Herbste, bevor es kalt wird, genugsames reines Honig zusetzt, daß man also auch an solchem reinen Honige, woran es dergl. kranken Körben meistens fehlet, die Universalmedicin hat, ohne dabey zu gewissen Specereyen, als Anis, Muscaten u. s. f. seine Zuflucht nehmen zu dürfen. Einige Bienen sterben zwar an der Ruhr, die meisten aber überstehen sie, zumal wenn sie sich bey der Fütterung mit reinem Honige, während dieser Krankheit, in der freyen Luft ausleeren können.

Hörner- oder Büschelkrankheit, hat den Namen von gewissen, meist gelben, Fasern oder Büscheln, die, gewöhnlich zu Ende des Mays, vorne am Kopfe der Bienen, zwischen den Fühlhörnern, zum Vorschein kommen. Wenn zu gedachter Zeit ein Honigthau einfällt, so sieht man sie eben so munter und fleißig, als sonst, und es ist zu glauben, daß sodann das sich anhängende Blumenmehl die Büschel entstehen lasse, welche bis Johannis und länger noch dauern. Weil aber diese Büschel nur dann erst sichtbar werden, wenn die Baumblüthe völlig zu Ende ist, und hierauf die Bienen, weil sie wenig mehr vom Felde einzutragen finden, einen Stillstand im Bauen machen, und weniger ausfliegen, so hält man sie für krank und matt. Immittelst sind sie doch sodann so wenig krank als müßig zu nennen, wenn sie fast gar nicht zu fliegen scheinen, weil sie desto fleißiger innerlich im Korbe arbeiten, indem sie die Zellen von aller darin verdorbenen und erstorbenen Brut reinigen und sie heraus schaffen, auch die sich unten angesetzten Motten ausbeißen. Zu Ende des Julius, oder im Anfange des Augusts, nachdem der Sommer ist, geschieht es noch einmal, da nichts mehr sonderlich von solchen Hörnern zu verspüren ist, daß sie auf einmal aufhören zu fliegen, und sich stille verhalten, da es denn auch hier scheint, als ob sie matt und krank wären, welches aber daher kömmt, weil sie im Felde nichts mehr zu thun finden, indem die Sommerblumen meistens vergangen oder von der Hitze vertrocknet sind, bis die Herbstblumen, als Feldkümmel oder wilder Thymian und Heidekraut, die Bienen zum munternen und fleißigsten Eintragen wieder Gelegenheit verschaffen.

Einige Neuern wollen eine besondere Krankheit entdeckt haben, welche von ihnen die Tollkrankheit genannt wird, da die Bienen als rasend und toll zum Korbe heraus strömen, unter einander herum fliegen, und sodann viele todt zur Erde niederfallen sollen. Es liegt aber eine Art von Vergiftung hiebey zum Grunde, wenn man z. B., zur Vertilgung der Raubbienen, Bierhefen, mit Honig vermischt, hinstellet, daß die davon fressenden Bienen aus den Körben herum schwärmend todt zur Erde fallen.

Die Weisellosigkeit ist ein unglücklicher Zufall, der im Frühjahre am gemeinsten und gefährlichsten ist, wenn die Bienen sodann noch keine Brut haben, wovon sie sich eine neue Königinn machen können; und der Korb muß davon eingehen, wenn ihm nicht bald mit einem neuen Weisel geholfen wird. Ist aber das Volk schon zu sehr vermindert, so ist die Hülfe zu spät, weshalb es am besten ist, an einem schö-

nen

nen Tage den Korb gar auszuschneiden, und die Bienen fliegen zu lassen; sie fallen dann erstlich auf ihren gewesenen Standort auf, suchen aber bald bey dem nächsten Nachbar Quartier, und werden auch meistens ohne Streit aufgenommen, wenn man desselben Korb mit einem untergelegten Holze etwas lüftet, daß die weisellosen von unten hinein gehen können.

Es kann aber ein Weisel, sonderlich im Winter, so gut krank werden und sterben, wie die andern Bienen, daher man am Ende des Winters beym Abkehren der todten Bienen unter den Körben darauf Acht zu geben hat. Man kehret daher die Bienen eines jeden Korbes in ein besonderes Gefäß alleine, und untersucht beym Ausschütten in ein anderes dieses genau. Der todte Weisel ist wegen des Glanzes, den er von dem beständigen Belecken der Bienen noch an sich hat, gar leicht zu unterscheiden.

In den ersten schönen Frühlingstagen geht der Weisel öfters aus, da er von Vögeln in der Luft weggefangen, oder im Schatten auf die Erde fällt und liegen bleibt, oder bey der Rückkehr sich zu einem benachbarten Korbe hin verirren, und daselbst getödtet werden kann. Bey einem großen Bienenstande geht es selten ohne dergleichen Zufall ab, daß nicht ein oder der andre Korb seinen Weisel verlieren sollte. An solchen Tagen nun gebe man Acht, ob nicht gegen Abend, wenn die Bienen sich sollten zur Ruhe begeben haben, einer oder der andre unruhig bleibe, und viele Bienen auf dem Korbe herum laufen und suchen. Dieses ist ein sichres Kennzeichen, daß der Weisel nicht wieder gekommen ist, da man ihn denn zuweilen noch finden und retten kann, wenn er nur an einen andern Korb zwar angeflogen gewesen, aber noch nicht hinein gegangen ist. Denn von außen vor den Körben beißen ihn die fremden Bienen nicht gleich todt, sondern legen sich um ihn herum, und halten ihn fest unter sich. Zertheilt man nun diesen um den Weisel sich befindenden Haufen Bienen behutsam mit einem Hölzchen, so findet man ihn oft noch lebendig, und kann ihn wieder zu seinem Korbe hinbringen.

Oft berauben sich die Bienen selbst aus Irrthum, sonderlich nach dem Schwärmen, ihres so nöthigen Weisels. Wenn ein Korb nicht mehr schwärmen will, (und dies kann gleich nach dem ersten Vorschwarm geschehen,) fallen die Bienen gleich am Abend des Tages, wenn er geschwärmt hat, über die übrigen Weisel im Korbe her, und tödten sie. Denn es ist falsch, daß ein Weisel den andern verfolge und tödte, als welches lediglich von den Arbeitsbienen allein geschiehet. Ein anderes ist es freylich, daß sich zween in ein Weiselhaus zusammen gebrachte Weisel alsbald einander anfallen und bestreiten. Dieses sind Weisel aus verschiedenen Körben, die, wie alle Bienen aus verschiedenen Behältnissen, gegen einander feindselig handeln. Dieses aber geschiehet nicht von Weiseln, die in einem und eben demselben Korbe ausgebrütet worden. Die Sache geht vielmehr so zu, wie es jeder in der Erfahrung gegründet befinden wird: Sind schon alle angesetzt gewesene junge Weisel ausgelaufen, wenn das Schwärmen eingestellt werden soll, so geht die Absloßung der überflüßigen Weisel allemal ohne Nachtheil ab. Der, welcher im Korbe bleiben soll, nimmt seinen Sitz in der Krone, ohne daselbst beunruhigt zu werden, und nur die übrigen werden verfolgt, herunter aufs Brett getrieben und getödtet.

Sind

Sind aber noch viele unreife junge Weisel in zugespündeten Zellen, so werden nicht nur alle schon ausgelaufene getödtet, sondern es werden auch alle aus den Weiselzellen auf der Seite ausgebissen, bis auf eine einzige. Diese lassen sie stehen, und erwarten daraus in einigen Tagen ihren jungen Regenten. Zum Unglück aber ist zuweilen die darein gelegt gewesene Made klein gestorben, und es kömmt kein Weisel zum Vorschein. Indessen verlassen sich die Bienen immer noch darauf, daß es geschehen werde, setzen keinen neuen Weisel an, weil sie noch Brut dazu vorräthig haben, und werden also darüber weisellos. Untersucht man solche, nach dem ersten Schwärmen weisellos gewordene, Körbe genau, so wird man allemal darinnen ein ordentliches zugespündetes Weiselhaus antreffen. Wenn man es aber öffnet, so ist nichts Lebendiges darin, und der darein gelegt gewesene Weisel vertrocknet.

Endlich jagen auch die Bienen oft selbst den Weisel von sich. Man findet ihn entweder auswendig vor dem Flugloche; wenn er aber hinein will, lassen es die Bienen nicht zu, sondern stoßen ihn ab, daß er wieder davon fliegen muß; oder man findet ihn schon matt unter dem Korbe auf dem Standbrette, mit einem Häuflein Bienen umgeben, die ihn gleichfalls bewachen, und nicht wieder in die Höhe lassen. Ein solcher Weisel ist **unfruchtbar**, und taugt nicht zur Fortpflanzung, weshalb ihn die Bienen nicht mehr leiden können noch wollen. Man sehe also dergleichen Körbe, sonderlich im Frühjahre, (denn im Sommer kann es noch ein überflüßiger Weisel seyn, der ausgetrieben wird) als weisellos an, nehme dieselben hinweg, und verschaffe den Bienen ungesäumt Gelegenheit zu einem andern.

Oek. Reallexicon II. Theil.

Da die Weisellosigkeit alsbald den Untergang eines Korbes nach sich ziehet, so muß man die Kennzeichen davon sich wohl bekannt machen. Andere Kennzeichen hat man aber im Frühjahre, andere im Sommer und Herbst.

Im **Frühjahre** kann man die Weisellosigkeit allemal sicher bey dem ersten Ausfluge der Bienen erkennen. Bey dem ersten schönen Frühlingstage zu Ende des Winters stürmen die Bienen aus allen Körben nach und nach hervor, reinigen und erfrischen sich in und bey dem warmen Sonnenschein. Unterläßt nun ein Korb sein Vorspiel, und es lassen sich nur einzelne Bienen sehen, so giebt dies schon Verdacht. Denn ein weiselloser Korb treibt niemals, wie die andern, ein solches Vorspiel. Sieht man hinein, so wird man, da er schon im Herbste weisellos gewesen, und so in den Winter gekommen ist, entweder gar keine Bienen mehr, oder nur eine Hand voll darin antreffen. Solche Körbe nimmt man gleich weg, ehe andre Bienen dazu kommen, und sich das Rauben angewöhnen.

Das Vorspielen beym ersten Ausfluge dauert bis Nachmittags, und wenn gegen Abend die Nichtweiselosen ruhig sind, und nur etliche am Flugloche ein stilles, zufriedenes Brummen von sich hören lassen sollten, so wird es bey denen, die keinen Weisel haben, nicht so seyn, er mag schon lange vorher gestorben und mit abgekehrt, oder diesen Tag erst verloren seyn. Die Bienen sehen es noch für möglich an, den verlornen Weisel wieder zu finden, und laufen daher unruhig am Flugloche oder wohl gar an dem ganzen Korbe herum, und suchen, wenn die andern daneben stehenden ganz ruhig sind. Hebt man einen solchen Korb auf, und läßt ein Paar Züge

Tabacksrauch hinein blasen, so entsteht davon ein lang anhaltendes hohles Brausen aller Bienen im ganzen Korbe, als welches das allersicherste Zeichen der Weisellosigkeit um diese Zeit ist, und so lange in den darauf folgenden Tagen fortdauert, als sie noch keine Anstalt zum Ansetzen eines neuen Weisels haben machen können. Alsdenn wird es aber nicht mehr gehöret, wenn man noch so viel Rauch hinein läßt. Um aber dieses tiefe hohle Brausen unterscheiden zu lernen, mache man es nur mit einem darneben stehenden richtigen Korbe eben so. Dieser wird sich zwar auch rühren, aber das lange anhaltende Brausen, auch wenn der Korb schon niedergelassen ist, wird man gar nicht hören, wie bey jenem, und wenn man es einmal gehöret hat, so wird man diesen Ton der Weisellosigkeit bey allen andern gewiß verstehen. Hätte man in der Folge noch Kennzeichen der Weisellosigkeit, wenn man jene zu beobachten verabsäumet hat, so hat man ein späteres daran, wenn ein an dem untern Rande der Tafeln etwas abgeschnittener Korb das Wiederanbauen unterläßt.

Ist der Weisel schon im **Winter** verloren gegangen, so mangelt es dem Korbe an der nöthigen Brut zum Ansetzen eines Weisels. Ist aber Brut vorhanden, so hilft er sich gewiß dadurch. Darf man aber im erstern Falle nicht hierauf warten, so muß man den Korb gleich den darauf folgenden Tag, (denn sogleich nach dem Wahrnehmen des Weiselmangels sind die Bienen noch zu unruhig, und es würden gegen Abend solches Tages zu viel umkommen;) gegen Mittag zum Beschneiden aus der Hütte nehmen. Sind die meisten Tafeln noch mit Bienen besetzt, und er hat das nothdürftige Honig, so muß man zu seiner Erhaltung alle Mühe anwenden. Man beschneidet ihn ordentlich, und forscht nun an den vordern Tafeln über dem Flugloche hinauf, wo sie die erste Brut anzusetzen pflegen, ob dergleichen vorhanden sey. Sieht man nur einen kleinen Streifen frischer zugespündeter Zellen von ordentlicher Brut stehen, so liegen auch Maden und Eyer zur Weiselerzeugung darunter, und man bringt den ordentlich beschnittenen Korb wieder auf seine Stelle. Er hilft sich selber, und erzeugt in 14 Tagen einen neuen Weisel. Kann man aber keine zugespündete Brut entdecken, so muß man mit dem Beschneiden weiter als sonst, und so weit in die Krone an den vordersten Tafeln hinan gehen, bis man gewiß ist, daß weder von Maden noch Eyern etwas anzutreffen ist. Findet sich ja ein kleines Täfelchen mit Maden und Eyern, so ist darauf nicht zu bauen. Es kann schon falsche Drohnenbrut seyn, und ist daher wegzunehmen. Findet sich schon wirkliche koppichte oder Buckelbrut, so muß solche mit allen Maden und Eyern recht sorgfältig heraus geschnitten werden, und wenn auch schon ziemlich fertige oder zugespündete Weiselzellen darneben stehen sollten, müssen auch diese durchaus nicht verschonet werden. Denn es sind falsche und von Drohnenbrut angesetzte, woraus nichts werden kann. Und wenn man diese stehen läßt, so machen sie keine Anstalt, andere Weisel anzusetzen, ob man ihnen schon schickliche Brut darzu hinein giebt. Sie thun weiter nichts, als daß sie diese Brut nähren und ausbrüten, und verlassen sich auf ihre falschen Weiselhäuser. Nun wäre die geschwindeste Hülfe zwar diese, einen verräthigen Weisel aus einem Kästchen mit Bienen zu zusetzen, oder nur aus demselben eine Tafel mit einem zugespündeten Weisel zu nehmen, und solche hinein zu setzen.

Wann

Wann es aber im Frühjahre hieran doch gemeiniglich fehlet, so geht man zu einem volkreichen Korbe. Denn um diese Zeit trifft man schon in allen Körben die nöthige Brut darzu an, und schneidet eine Tafel, bis in die zugespündete Brut hinein, heraus, setzt solche dem weisellosen in das heraus geschnittene Loch in der Krone, und befestigt solche wohl mit kleinen eingesteckten Hölzern, daß sie nicht herunter falle. Noch diesen Tag wird er mehr, als einen jungen Weisel, ansetzen. Hat der Korb Honig, darf man auch weiter gar nichts daran thun, weder füttern, noch weniger besondere Stärkungsmittel, als von Andern angepriesene Universalmedicin, geben. Solche Körbe fliegen und tragen sogleich, wenn sie wieder Weisel angesetzt haben, und diese ausgelaufen sind, wie andere; bauen auch, wenn sie volkreich sind, gleich den andern Körben, neue Tafeln. Doch lasse man sich auch das nicht irren, wenn das Letztere nicht sogleich geschiehet.

Wenn aber bey solchen Körben nicht gleich in den ersten Tagen nach dem Auslaufen der Weisel einer oder etliche todt unter dem Korbe auf dem Standbrette gefunden werden, so hat man hernach solche Körbe wegen des Schwärmens wohl in Obacht zu behalten. Denn, kommen die Weisel erst zu Ende des Aprils bey guter Witterung zum Auslaufen, und ist der Korb volkreich, so wird keiner getödtet, sondern es vereiniget sich ein Theil Bienen mit den überflüßigen Weiseln, und schwärmt zu Ende des Aprils oder zu Anfange des Mayes. Diese Weisel tüten, wie bey den Nachschwärmen, etliche Tage vor ihrem Abzuge. Zuweilen werden solche Schwärme sehr gut, wenn man sie nur im Anfange etwas füttert. Der alte kann aber auch hiebey wieder weisellos werden; man kann ihn aber erhalten, wenn man gleich einen von den ersten Schwärmen, die hernach kommen, des Abends zu demselben hinzu schlägt. Da der junge hinzu geschlagene Schwarm sogleich Bau zum Einsetzen der Brut vor sich findet, so wird solcher Korb bald einer der stärksten am Volke werden, wenn er gleich anfänglich schwach zu seyn schien.

Verliert ein Korb erst im März den Weisel, wo sicher alle Körbe schon Brut genug haben, so helfen sich die Bienen schon selber wieder zu einem Weisel, es wäre denn, daß selbiger unfruchtbar wäre, und deswegen von den Bienen ausgestoßen würde. Denn dabey mangelt es ihnen an Brut zu einem neuen. Man muß daher nachsehen, ob der Korb richtige Brut habe.

Wie wenig Grund haben nun diejenigen, die das Beschneiden der Bienen im Frühjahre deshalb als gefährlich und schädlich vorstellen, weil dadurch viele Stöcke um ihre Weisel kämen, oder vom Rauch erstickten, und hernach blos deswegen eingehen müßten. Selten kann wohl hiebey der Weisel umkommen, und wenn es ja einmal der Fall seyn könnte, so fehlt es um die Zeit der Frühjahrsbeschneidung bey uns keinem einzigen, nicht schwach in den Winter gekommenen, Korbe an Brut, oder an Mitteln, sich einen neuen zu erzeugen.

Die Ursache der Weisellosigkeit im Sommer ist: wenn die Bienen, um das Schwärmen zu verhüten, nicht nur die lebendigen Weisel im Korbe tödten, sondern auch die noch in den Brutzellen stehenden bis auf einem einzigen ausbeißen. Wenn also ein solcher Korb aufgehöret hat zu schwärmen, so giebt man Acht auf ihn, daß er nicht weisellos sey und bleibe. Ist

ein solcher Korb, der gar nicht geschwärmet hat, zuweilen im Sommer weisellos, so ist doch auch hier keine andere Ursache. Er hatte junge Weisel zum Schwärmen angesetzt; die Witterung aber hat ihn von Zeit zu Zeit davon abgehalten. So wurde nun der alte, und sodann auch die jungen ausgelaufenen Weisel todt gebissen, und nur eine Weiselzelle übrig gelassen. Denn auch bey solchen Körben wird man, wenn man es in Zeiten gewahr wird, und sie untersucht, die zugespündete Weiselzelle antreffen. Hier ist nun das Herumlaufen und Suchen der Bienen nicht zu bemerken, weil sie in Irrthum sind, und den Mangel nicht wissen; der hohle brausende Ton der weisellosen ist in den ersten Wochen auch nicht zu spüren, wenn gleich Rauch hinein geblasen wird. Nicht eher, als bis alle noch vorhanden gewesene Brut ausgelaufen ist, und sie sich in ihrer Hoffnung auf die Weiselzelle betrogen finden, erhebt sich dieser klägliche Ton, und alsdann giebt er auch ein Kennzeichen ab. Außer diesem findet man häufig in Büchern dieses Kennzeichen angegeben, daß ein weisellos Korb nach dem Schwärmen die Drohnen nicht tödte, sondern solche behalte. Es ist richtig. Aber sehr selten tödtet ein Korb die Drohnen gleich nach dem Abschwärmen; er behält sie noch etliche Wochen, und bey guter Witterung noch länger. Es ist also nur ein sehr spätes Kennzeichen, wenn die beste Zeit verflossen ist, da man ihm noch mit Nutzen hätte einen Weisel zusetzen können.

Wenn ein Korb nach dem ersten Schwarm in 14 Tagen keine Weisel zum Nachschwärmen hören läßt, oder wenn nach einem abgeschickten Nachschwarme den Tag darauf keiner mehr quaket oder tütet, so hat er abgeschwärmet. Jeder Korb hat alsdann noch Brut, und besonders auch Drohnenbrut an den untersten Enden der Tafeln stehen, die aber meistens alle nach 8 Tagen ausgelaufen ist. Alsdann besehe man den Korb gegen Abend, wie die Bienen darinnen gelagert sind. Liegen sie dicke zwischen den ersten Tafeln am Flugloche, so hat er seinen Weisel, und setzt da neue Brut an. Findet man aber die meisten Bienen hinten zwischen den Drohnentafeln, so ist es schon verdächtig, und man thut wohl, wenn man einem solchen gleich einen Weisel mit etwas Volk, oder gar einen Nachschwarm, aufschlägt. Findet man aber vollends nach 14 Tagen die Drohnentafeln mit den meisten Bienen belegt, so ist gar kein Zweifel mehr übrig. Denn ein Korb, der nicht mehr schwärmen will, verläßt die noch übrige Drohnenbrut, oder beißt sie gar unvollkommen aus den Zellen aus. Der weisellose Korb hegt dieselben nicht nur, sondern er setzt sogar neue an, und brütet sie aus, und so lange es warm ist, setzt er diese Brut in die Drohnentafeln. Daher giebt dieses allein das erste richtige Kennzeichen der Weisellosigkeit ab, daß sich der dickste Haufen Bienen im Korbe zwischen den Drohnentafeln aufhält. Dies ist aber auch das letzte. Denn noch im späten Herbste wird man bey solchen Körben die wenigen übrigen Bienen zwischen den Drohnentafeln finden. Will man hier nun aber auch helfen, so muß man ebenfalls die Tafeln heraus schneiden, worinnen noch Drohnenbrut anzutreffen ist. Besonders suche man die angesetzten oder schon zugespündeten Weiselzellen auf. Man schone sie aber nicht, sondern schneide sie aus. Sie sind sicher falsch. Geschiehet dies nicht, so behalten sie diese doch lieber, als den mit ziemlich vielem Volke aufgeschlage-

nen lebendigen Weisel, den sie zwar ohne Streit angenommen, aber ihn doch um ihrer Weisel willen den andern Tag noch tödten. **Es muß also schlechterdings vorher die Buckelbrut mit den falschen Weiseln heraus genommen werden.**

Hat der Korb noch so viel Honig, daß er seinen Ausstand haben kann, und ist stark am Volke, so darf man ihm nur einen Weisel mit wenigem Volke zugeben. Hat er aber von vielem Schwärmen wenig Volk mehr, so muß ihm ein ganzer, auch wohl 2 Nachschwärme zugegeben werden. Einen Weisel mit wenigen Bienen erlangt man, wenn man die beym Nachschwärmen gemeiniglich überflüßigen Weisel aufgreift, jeden besonders in ein großes Weiselhaus einsperrt, und ihn des Nachmittags an den Ast eines Baumes hänget, woran etliche Schwärme gelegen haben. Des Abends haben sich so viele Bienen um das Weiselhaus gelegt, als nöthig sind, den Weisel zu beschützen, und einem starken weisellosen Korb damit zu helfen. Nicht eher, als bis man dem weisellosen des Abends einen Weisel geben kann, schneidet man die Drohnenbrut aus, und des Abends, wenn es ganz finster ist, steckt man das Weiselhaus mit den daran befindlichen Bienen hinten im Korbe in das Loch, wo die Drohnentafeln heraus geschnitten worden sind. Des andern Tages früh werden sich die Bienen im Korbe schon um den Weisel herum gelagert haben, und gegen Abend kann selbiger schon frey heraus gelassen werden. Man kann bey einem starken Bienenstande zur Schwärmzeit viele solche Weisel einfangen, und den Körben, die zu viel geschwärmt haben, einen solchen Weisel zur Vorsicht zu setzen, um nicht erst in der Folge einer entstanden seyn könnenden Weisellosigkeit abhelfen zu dürfen. Die andre Art den weisellosen Körben zu helfen, ist das Aufschlagen der Nachschwärme, wobey man aber auch nicht unterlassen muß, die Drohnenbrut vorher auszuschneiden. Haben die Bienen den Weisel angenommen, so erkennet man solches daran, wenn man sie den andern Tag am Flugloche ordentlich gelagert findet, und sie anfangen, die Drohnen auszutreiben, die in großer Menge vorhanden waren. Oft werden sie schon in der ersten Nacht getödtet, daß man sie früh Morgens auf dem Standbrette finden und abkehren kann.

Im Herbste hat man das sichre Kennzeichen der Weisellosigkeit daran, wenn ein Korb seine Drohnen nicht tödtet, da es die übrigen alle schon gethan haben. Da hier nichts mehr einzutragen ist, und nichts dabey heraus käme, wenn man einen Weisel mit Bienen zusetzen wollte, so thut man am besten, sie zu tödten, und sich ihr Honig und Wachs zu Nutze zu machen. Scheinen manche Körbe dieser Art schon schwer von Honig zuseyn, so rührt doch solches von dem Bienenbrodte her, welches nicht verbraucht worden, und wovon ganze Tafeln voll stecken. Bienen sind in solchen Körben weit weniger, als Drohnen.

Jungen Schwärmen begegnet es auch zuweilen, daß sie ohne Weisel sind, wenn sie einige Tage oder wohl gar schon Wochen hindurch gesessen und gebauet haben. Auf einmal fangt ein solcher Schwarm am Flugloche, und alsdenn bald über den ganzen Korb zu laufen und zu suchen an, wobey denn nichts zu thun ist. Stehen andre Schwärme oder Körbe nahe dabey, so ziehen sie mit Brausen in einen derselben ein, und werden ohne Streit aufgenom-

men, da man denn in dem ausgezogenen Schwarme zuletzt nur noch etliche Bienen mit den Drohnen, und die Tafeln alle blos, auch wohl voller Honig, aber keine Brut findet. Der Weisel ist entweder in den ersten Tagen seines Ausflugs wieder verloren gegangen, oder es ist ein von den Bienen ausgetriebener unfruchtbarer Weisel gewesen. Oft können auch wohl Weisel von verschiedenen Körben in den Schwarm zusammen gekommen seyn, und da die Bienen hiebey in Streit unter einander geriethen, so wurden die Weisel alle umgebracht, und die Bienen fiengen an, sich zu zerstreuen. Man nimmt einen solchen Korb gleich hinweg, klopft die darin noch befindlichen Bienen vollends heraus, daß sie den andern nachgehen, und bringt des Abends, oder am andern Tage, wenn es nicht eher geschehen kann, einen neuen vollkommenen Schwarm auf das verlassene Gebäude und Honig, der dadurch eine gute Hülfe erhält. Man muß ihn aber nicht an den vorigen, sondern an einen andern Ort in der Hütte setzen, damit nicht einige von den heraus gegangenen des andern Tages wieder zurück kommen, die vorige Unruhe aufs neue anfangen, und es wieder, wie vorher, machen. Den Bienen können auch von ihres Gleichen und andern Thieren widrige Zufälle begegnen, worunter der schlimmste ist, wenn sie sich einander berauben. Man nennet die auf Raub ausgehenden Bienen **Raubbienen**, die an und vor sich selbst keine besondere Art Bienen, wie einige wähnen, sind, indem fremde und eigene Bienen zufälliger Weise Räuber werden können. Ist ein Bienenstock schwach, so kann er beraubet werden, ist er stark, so kann er rauben.

Ein Bienenwirth kann den Raub sich selbst zuziehen, wenn er seinen Bienen das Futter nicht zur spaten Abendzeit, sondern zu früh vorsetzet, und andre Bienen durch den Honiggeruch anlocket; wenn er des Morgens den Futterteller nicht in Zeiten wegnimmt; wenn er Honig verschüttet, oder die Körbe damit betröpfelt oder beschmieret; wenn er weisellose, oder an Volk zu schwache, Körbe hat; wenn er nicht alle Ritzen, wo fremde Bienen einschleichen können, vermacht; wenn er endlich beym Zeideln die Körbe, aus welchen das Honig, nachdem die Bienen getödtet worden, ausgeschnitten ist, vor der Bienenhütte hinlegt, daß die Bienen daraus, und aus den hie und da noch mit Honig besetzten Waben oder Tafeln das Honig vollends aussaugen mögen. Wenn im Frühlinge und Herbst keine Nahrung mehr im Felde zu finden ist, so fliegen die Bienen in fremden und eigenen Hütten umher, und versuchen, ob sie wo einen Eingang in einen Korb finden können. Finden sie z. B. den Eingang unten am Korbe, wo er aufs Brett stehet, und nicht mit einer Binde etwa von einer Saalleiste von Tuch verwahret ist, und es ist nur einer einzigen fremden Biene erst gelungen, hieselbst einzukriechen, unbemerkt Honig zu rauben, und solches nach Hause zu bringen, so kömmt sie bald mit mehrern ihrer Hausgenossen zurück, nach und nach aber in so vermehrter Zahl, daß die zum Raub angelockten Bienen endlich zum Flugloche ein- und ausgehen, und alles Honig ausrauben. Zum Raub und Sieg gewöhnte Bienen fallen aber endlich auch wohl gut verwahrte, nicht schwache, Körbe an, ermüden und überwinden die Gegenwehr thuenden Bienen, und fahren mit solcher Arbeit fort, wenn ihnen nicht bey Zeiten Einhalt geschiehet.

Die Kennzeichen der auf Raub ausgehenden Bienen sind folgende: Sie fliegen anfänglich nicht gerade durch das Flugloch in den Stock hinein, sondern um die Hütte und die Stöcke herum, um eine Oeffnung zu suchen; sie halten meistens die Füße ausgestreckt und abwärts hängend; sie sehen schwarz aus, weil sie ihre Haare verloren, und mit Honig beschmieret worden; sie werden von muntern Bienen, wenn jene anfallen, bestritten, fest gehalten und getödtet; sie fliegen am spätesten und frühesten, wenn andere Bienen aufgehöret und noch nicht wieder angefangen haben zu fliegen; ihre Leiber sind, wenn sie die Ueberhand gewonnen, dick von Honig, gekrümmt und glänzend; am hauptsächlichsten aber ist der **pfeifende Ton**, den die Räuber im Nachhausefliegen machen, und der dem gleich ist, wenn sich die Bienen bey der Fütterung um die Körbe herum schwingen, das gewisse Merkmal der Räuberey.

Die Mittel dawider sind, daß man die Fluglöcher der angefallenen kleiner mache, damit sie sich besser wehren. Ist, so schreibt Hr. **Spitzner**, ein solcher angefallener Korb nicht vorher durch Verblendung am Flugloche verwahrt gewesen, so muß es nun noch geschehen, indem man über dasselbe ein krumm gebogenes Papier ansteckt, daß die Bienen über und unter dasselbe aus- und eingehen, die Raubbienen also das nämliche thun müssen, und nicht in gerader Linie, schnell wie ein Pfeil, einfliegen können. Die schon stark beraubten Bienen fangen nun zwar wieder an, sich zu wehren, wenn sich die Räuber ansetzen, aber nur schwach, und bald drangen diese sich wieder mit Haufen unter der Verbiendung hinein. Man muß also diese durch Bedeckung des beraubten Korbes, und besonders der benachbarten, mit bunten Tüchern irre machen, und wenn die Anzahl der Räuber stark ist, aller übrigen Fluglöcher verblenden, weil die Räuber gar bald, wenn sie den nun völlig bedeckten Korb nicht mehr sehen können, auf jeden andern mit Ungestüm anfallen. Doch dauert dieses nicht lange, weil sie entweder überall kein gerades Flugloch, oder starke Gegenwehr finden. Ist der beraubte Korb noch nicht zu sehr geschwächt, so ist die beste Art, ihm zu helfen, diese, daß man ihn des Abends zubindet, und in ein anderes Dorf zu einem Bekannten hinschickt, um ihm völlige Ruhe zu verschaffen. Sind aber die Bienenwirthe eines Orts unter einander gut verstanden, so wird der raubende Korb von seinem Standorte etwa nur eine Viertelmeile weit ins Feld, oder in den Wald, vor sich allein hingeschafft, da er denn das Rauben vergessen lernt. Will man aber die Räuber auskundschaften, so versperre man auf eine kleine Weile den beraubten Stock, und wenn er wieder geöffnet worden, so bestreue man die häufig wieder heraus fliegenden Räuber mit Asche oder zerstoßener Kreide, gehe sodann zu den fremden Hütten hin, und sehe, wo die bestaubten einfliegen. Wollte der Eigenthümer der Raubbienen selbige nicht entfernen, so muß er besorgen, daß selbige auch zu Grunde gehen können. Der Geruch des geraubten Honigs lockt andre Bienen herzu, der im Rauben begriffene Stock wehrt sich wenig gegen fremde Bienen, und läßt sich gar leicht unbesorgt ausplündern. Und wenn auch dieses nicht geschehen könnte, so wird doch der raubende Stock weniger seinem Eigenthümer nützen, wenn sein Volk durch die Gegenwehr der Beraubten getödtet und hiemit geschwächt wird.

Motten, Rankmaden, Wachsmotten. Ihr Ueberhandnehmen gehöret unter die widrigen Zufälle schwacher und schlecht behandelter Bienenstöcke, indem die guten und volkreichen davon frey bleiben. Es sind glatte Raupen, theils weiß, theils grau aussehend, wovon die letztern sehr dick und wohl einen Zoll lang werden, wenn sie sich verpuppen wollen, und werden die Weibchen der Schmetterlinge, die die Eyer dazu legen. Aus den weißen, die etwas kleiner bleiben, werden die Männchen. Die Väter und Mütter davon sind also die weißen und grauen Nachtschmetterlinge, die man im Sommer des Abends schaarenweise um die Körbe herum flattern, und sich begatten siehet. Bey Tage sitzen sie mehrentheils hinter den Körben stille. Gegen Abend und des Nachts aber schlupfen sie bey aller Wachsamkeit der Bienen in die Körbe hinein, und legen, ihrem Naturtriebe gemäß, ihre Eyer unten in den Korb, und zwar, wenn sie ankommen können, in die Zellen der untersten Tafeln, als welches ihnen im Frühjahre vor dem Beschneiden eine leichte Sache ist. Können sie aber wegen Wachsamkeit der Bienen nicht ins Gewirke kommen, so legen sie ihre Eyer an den Rand im Korbe, wo sie ebenfalls durch den warmen Broden der Bienen ausgebrütet werden. Das ausgekrochene Räupchen begiebt sich alsbald unter das herunter gefallene Gemülle auf dem Standbrette, wo es seine Nahrung findet, wächst bis an den zwölften Tag, fängt an, sich alsdenn auf der Stelle zu verpuppen, macht ein sehr zähes, weißes, seidenes Gehäuse um sich, und verwandelt sich im Sommer in neun Tagen wieder in einen Schmetterling. Diejenigen aber, die sich erst im Herbste an den Rändern der Körbe verpuppen, bleiben den ganzen Winter, wie andere Raupen, in ihrem Gehäuse stecken, und kriechen erst im Frühjahre, wenn es warm wird, aus. Auch bleiben den Winter über unzählige Eyer von ihnen in den untern Raaszellen unausgebrütet liegen, die sich aber im Frühjahre, wenn die Bienen die gehörige Wärme unter sich umher verbreiten, noch entwickeln und zu Räupchen werden.

Man muß gar nicht von Strohkörben sagen, daß selbige deshalb zu verwerfen wären, weil sie den Motten unter den Rändern sichern Aufenthalt verstatten können. Wenn wir im Frühjahre zeitig beschneiden, so schneiden wir ja alle in dem untern Raas befindliche Eyer und Räupchen hinweg. Wir haben sodann den ganzen Korb zum völligen Durchsehen vor Augen, und hätten sich an dem untern Rande Puppen angesetzt, so können sie ja dem Gesichte zum Wegräumen nicht entgehen. Wir treffen aber bey volkreichen und wohlgebaueten Körben dergleichen nicht einmal an, weil ein muntrer Korb solche im Herbste nicht zum Verpuppen kommen läßt, sondern sie als Maden heraus schleppt. Sind aber im Frühjahre die Körbe nach Beschaffenheit des Volks so beschnitten worden, daß sie ihr Raas ganz bedecken, beschützen und rein halten können, so kann sich nur allein auf dem Standbrette oder unter den Rändern Mottenbrut wieder entspinnen. Hier wird aber alle 8 Tage mit dem Flederwische abgekehret, daß es also den Motten unmöglich ist, dergleichen Körbe zu verderben. Die Bienen selbst sind so eifrig, alles Gespinnste, und aus diesem auch die Puppen selbst, hervor zu langen und heraus zu schleppen. Nur die nachläßigsten Bienenväter, die auf die weisellosen Körbe nicht Acht haben, oder es nicht verstehen, wenn sich ein Korb in seinem Gewirke

wirke nicht mehr beschützen kann, finden zuweilen statt der Bienen ein Raupennest im Korbe.

Wenn also die Motte gefährlich werden soll, so muß entweder den Bienen zu vieles Gewirke, das sie nicht beschützen und reinigen können, gelassen seyn, oder man muß zu große Behältnisse haben, die man nicht so wohl, wie die einfachen Körbe, behandeln, und vom Ungeziefer befreyen kann. Und dieses kann ja bey den großen Magazinen und in den immer verschlossen gehaltenen Klotzbeuten nicht fehlen, daß sich dieses Ungeziefer nur unter dem herunter fallenden Gemülle nicht zu Tausenden vermehren und fortpflanzen sollte. Den Magazinen läßt man ja im Frühjahre alle Eyer und Puppen in dem Raase, weil sie nicht beschnitten werden, daß daher die Bienen in langer Zeit mit ihrer Brut nicht so weit kommen können, um an die Reinigung der untern Tafeln zu gedenken. Indessen spinnen sich die Motten ein, zerfressen und verderben das Gewirke so, daß ihnen die Bienen weichen müssen, muthlos werden, dem Besitzer unvermerkt ausziehen, und ihm ein leeres Raupennest hinterlassen können. So geht es auch mit den großen Klotzbeuten und Lägern, die immer verkleibet sind, und bey welchen an kein Wegräumen des Ungeziefers gedacht wird. Dazu tragen auch bey Magazinen und Lägern die ihnen unten auf dem Standbrette gelassenen Fluglöcher, welche nicht, oder nur sehr mäßig, mit Bienen besetzt sind, viel bey, durch welche der Schmetterling ohne Mühe hinein gehet, da es ihm schon mehr Aufenthalt und öftere Wendungen kostet, wenn er durch die Bienen hindurch will, die ihr Flugloch in der Mitte haben. Kurz, nur große Bienenbehältnisse sind es, in welchen dieser Feind zum Verderben der Einwohner sich einnisteln kann.

Ein Korb, der bereits im Gewirke Motten hat, muß gleich als verloren angesehen werden. Wenn man auch anfängt, ihr Nest heraus zu schneiden, so findet man selbiges bis in die oberste Spitze so befestigt, daß es kaum heraus zu reißen ist. Und wenn man denkt, hiemit fertig zu seyn, so finden sich an den Wänden noch ganze Haufen Puppen zu Hunderten, die gleichsam eingemauert sind. Um nun diesem Unfalle zuvor zu kommen, muß man auf gute, starke oder volkreiche Körbe halten, bey dem Zeideln oder Beschneiden im Frühjahre nicht zu vieles Raas, welches von den Bienen nicht gleich besetzt werden kann, stehen lassen, keine weisellosen Körbe dulden, und bis in den May, so lange die Bienen noch nicht bis aufs Standbrett herab gebauet haben, selbiges durch das Abkehren rein halten, auch nachsehen, ob sich etwa Motten unter dem Rande des Korbes angelegt haben können, um solche mittelst eines etwas scharf zugeschnittenen Steckens abzustoßen und zu zerdrücken.

Hätte man einen von Motten eingegangenen Korb, so lasse man das heraus genommene Raas, wenn kein Wachs mehr daraus zu bekommen, nicht lange liegen, weil der darin befindliche Saamen unzählige Motten hervor bringen würde. Es wird am besten in den Ofen geworfen und verbrannt. Auch kann man den ausgeleerten Korb mit Stroh ausbrennen, um den Saamen zu vertilgen, da er sonst sich in die Bienenhütte nach dem Auskommen hinein ziehen würde.

Hienächst sind noch mancherley andere Thiere, welche der Bienenzucht, theils mehr, theils weniger, schädlich werden können.

Unter den Vögeln, welche als Bienenfeinde gleichsam zu achten, rechnet man Schwalben, Rothschwänze, Meisen, Spechte und kleine Eulen, Schwalben und Rothschwänze sind den Bienen im Sommer auffätzig. Jene verzehren nicht nur für sich die Bienen, sondern füttern auch ihre Jungen damit. Man muß daher ihre Nester zu zerstören suchen; diese, die Rothschwänze, setzen sich sogar ans Flugloch, und nehmen hieselbst die Bienen hinweg, um ebenfalls ihre Jungen damit aufzufüttern. Man muß ihre Nester in der Nähe des Bienenstandes nicht dulden. Im Winter leidet der Bienenstand hauptsächlich von den vorher gedachten übrigen Vögeln. Der Specht und die Meise, hauptsächlich die Blaumeise, Parus coeruleus, hacken an das Flugloch, und verschlingen die hervor kommenden Bienen; jener wird mit fest angemachten Pferdehaarschleifen vor den Fluglöchern, diese, die Meise, aber mit dem bekannten Meisekasten gefangen. Da aber dieser letztere Vogel den ganzen Winter, bis ins Frühjahr hinein, von Raupen und Raueyern lebet, und damit seine Jungen ätzet, so ist er unsern Obstbäumen fast unentbehrlich, und daher seine Verminderung durch das Wegfangen abzurathen. Um ihn jedoch vom Bienenraube abzuhalten, darf man nur ein rundes und in der Mitte offenes Leder, welches mit Stacheln, wie etwa die an unsern Hecheln sind, besetzt ist, um das Flugloch her anheften, als womit auch der Eingang einiger andrer Thiere, z. B. der Mäuse und Wiesel, verhindert werden kann. Eine kleine Eule, bey uns das kleine Käuzchen genannt, sucht, wie der Specht, auch Nahrung an den Bienenkörben, und kann den Korb, an den sich dieser Vogel gewöhnet hat, bald von Bienen leer machen; er ist leichter, als der Specht, wegzubringen, da er sich allemal nicht weit von der Hütte auf eine Baum setzt.

Die Nachtigall wird auch von manchen beschuldiget, daß sie Bienen fresse; ist sie aber öfters bey der Hütte anzutreffen, so geht sie blos nach den heraus geworfenen Raupen, Maden und unvollkommenen Bienen.

Der Sperling hingegen wird nicht von allen für unschuldig gehalten. Herr Willmann schreibt in seiner Anleitung zur Bienenzucht für Lief- Esth- und Kurland von diesem Vogel S. 116 also: Dieser Korndieb ist auch hier einer der ersten Feinde, der die Bienen tödtet. Ich habe mit meinen eigenen Augen gesehen, wie dieser unverschämte Gast ganz dreiste auf dem Bienenhause gesessen und die überfliegenden Bienen weggefangen. Er frißt die ganze Biene nicht auf, sondern malmet mit seinem dicken Schnabel nur den Kopf ab. Aus dem abgefallenen Rumpfe habe ich schließen können, wie er sie verzehret. —

Schlangen und große Eidexen nähren sich auch von Bienen; erstere muß man in ihren Wohnungen aufsuchen und tödten; letztere aber lassen sich noch leichter auffinden, da sie sich gemeiniglich an einer Säule der Hütte eine Höhlung in den Sand machen, worin sie sitzen, und mit dem Kopfe zu sehen sind, der, wie bey einer kleinen Kröte, gestaltet ist. Mit einem spitzigen Eisen kann man sie gleich aus dem Loche hervor langen, weil sie nicht tief sitzen. Gegen Abend aber trifft man sie frey im Sande vor der Hütte an, da man sie ebenfalls leicht tödten kann.

Die Kröten nähren sich gänzlich von Bienen, wenn sie einmal unter der Hütte

ihre Wohnung genommen haben. Ist das unterste Standbrett nicht über einen Fuß hoch über der Erde, so klettern sie an den Ecken der Säulen hinauf, und je größer sie sind, desto mehr Bienen brauchen sie zur Sättigung. Ich habe zuweilen einige vor der Hütte mit einem Schlage so getroffen, daß ihnen dadurch aus dem Halse wohl ein Dutzend Bienen wieder heraus getrieben worden sind. Es ist falsch, wenn man behauptet, daß ihnen die Bienen entgegen und in ihren aufgesperrten Hals hinein flögen. Sie kriechen an den Korb und bis zur Nähe des Fluglochs heran, und eine 2—4 Zoll entfernte Biene wird von ihrer Zunge, wie von einem Pfeile, so umschlungen, daß sie im Augenblick in ihrem Halse hinein ist, und, wenn man nicht scharf siehet, es das Ansehen hat, als flöge die Biene in ihr aufgesperrtes Maul hinein; so geschwinde schießt ihre Zunge hervor und zieht sich wieder zurück. Um nun den Kröten das Handwerk zu legen, muß man Morgens und Abends aufpassen, und sie entweder erschlagen, oder, welches besser ist, aufspießen, indem sie nach dem Schlagen öfters wie todt liegen, und nach einer Weile doch wieder aufleben können.

Der Frosch kömmt selten der Bienenhütte zu nahe, und treibt seinen Fang mehr im Grase, im Felde und auf den Wiesen. Ist aber Gras vor der Hütte, so lauert er auch darin auf die niederfallenden Bienen, und verschlingt sie. Es ist daher sehr zu rathen, kein Gras vor der Hütte zu leiden, und den Platz von Zeit zu Zeit mit Sand zu bestreuen, da man denn Kröten, Frösche u. dergl. am gewissesten sehen und bald vertilgen kann.

Ameisen können auch den Bienen schaden. Die kleinen können bey volkreichen Stöcken eben nicht ankommen, mehr aber die großen, oder so genannten Roßameisen. Man muß ihre Nester aufsuchen und zerstören. Will man aber in solche einen faulen Fisch hinein werfen, so nehmen sie gleich Abschied. Ueberhaupt sehe man nur dahin, daß die Körbe oder Stöcke so fest aufs Standbrett anschließen, oder, mittelst so genannter Saalleisten, oder Anschrote von Tuch, umschlungen seyn, daß keine Ameise von unten hinein kriechen könne. Ist das Flugloch in der Mitte des Korbes, und von Bienen besetzt, so geht keine Ameise hindurch, eher aber, wenn das Flugloch ganz unten ist, und gemeiniglich in den ersten Frühlingsmonathen zu wenig von Bienen bewacht wird.

Hornissen fangen die Bienen sowohl im Fluge, als bey den Stöcken, hinweg. Sie machen ihre Nester in hohlen Bäumen, unter den Strohdächern, auch in leeren Bienenkörben, die in der Hütte stehen, deren Fluglöcher aber billig verstopft und zugehalten werden sollten. Man suche ihre Nester auf und zerstöre sie. Kann man siedendheißes Wasser bequem darauf gießen, so müssen alte und junge Hornissen gleich sterben. Hängt das Nest unter einem Dache, so kann man es des Abends, wenn alle alten zu Hause sind, in einen untergehaltenen großen Topf, oder in ein hölzernes Gefäß, bringen, sodann mit einem leinenen Tuche verdecken, und in der Küche siedendes Wasser aufs Tuch gießen, und das Ungeziefer so sterben lassen.

Die gemeinen Wespen vermehren sich in warmen trocknen Sommern eben so häufig, wie die Hornissen; gehen bey schwachen Körben, oder durch die in den Frühstunden zu wenig besetzte Fluglöcher hinein, und holen das Honig heraus. In manchen Bienenbüchern wird angerathen, langhälsichte Bouteillen halb mit Honigwasser

anzufüllen, und zum Einkriechen des Ungeziefers auf den Bienenstand hinzustellen. Hiebey wird es aber geschehen, daß die Bienen, vom Honiggeruche angelockt, gleichfalls hinein kriechen und ersaufen. Es ist daher das sicherste Mittel dieses, die Löcher und Nester der Wespen in der Erde bey Tage aufzusuchen, und mittelst eines beygesteckten Zweiges zu zeichnen. Bey ganz spätem Abende (sie gehen sehr spät zur Ruhe) komme man mit einem Gefäße siedenden Wassers zu ihnen, und lasse das Wasser in die Löcher so lange hinein laufen, bis nichts mehr hinein will, da man denn des andern Morgens beym Nachsehen alles todt finden wird.

Die große gelbe und schwarze Hummel wagt sich auch öfters zum Honigstehlen in die Stöcke hinein, sie wird aber alsbald von den Bienen übermannet und getödtet.

Die Spinnen können in ihren Geweben in den Hütten auch viele Bienen den Sommer hindurch hinweg fangen; man muß sie nicht dulden, und zu dem Ende einen langen Zacken, an dessen obersten Ende das Laub gelassen wird, in der Hütte halten, um damit alle acht Tage das Spinnengewebe zu zerstören und wegzukehren.

Endlich ist noch von den Mäusen, derer schon oben gedacht worden, zu wissen, daß sie sich so leicht nicht von außen hinein in die Körbe zu fressen pflegen, und gemeiniglich durch zu groß gelassene, oder mit Stacheln nicht besetzte, Fluglöcher, im Winter mehr als im Sommer, ihren Eingang suchen, ihre Wohnung sodann darin nehmen, und sich auch bald hinten am Korbe einen Ausgang durchfressen. Sind die Wachstafeln von den Mäusen benagt, so muß man solche ausschneiden, weil der Geruch von diesem Ungeziefer den Bienen eben so, wie von den Wieseln, zuwider ist, und daher von den Bienen das Fortbauen unterlassen wird. Fehlt es bey den Bienenhütten an Katzen, die man leicht dahin gewöhnen kann, wenn man ihnen ihr Futter dann und wann daselbst vorsetzet, so muß man Mäusefallen aufstellen, wenn man Mäuse verspüret. Man kann auch wohl eine kleine Schachtel mit Giftkugeln, worein Löcher geschnitten sind, daß die Mäuse darzu kommen können, hinsetzen, dafern man nicht befürchten darf, daß sie es beym Wiederausbrechen irgendswo zurück geben können; weshalb unter allen Giftmitteln das sicherste ist, klein geraspelte Krähenaugen, (nuces vomicae) durch welche nur allein blind gebohrne Thiere getödtet werden, zu gebrauchen.

Zuletzt hat man noch einige widrige Zufälle der Bienen, welche sie von der Witterung zuweilen erleiden müssen, zu bemerken.

Dürre, oder anhaltend trockne Witterung, benimmt den Blumen und Blüthen nicht nur Saft und Honig, sondern es entgeht auch dabey den Bienen der Honigthau, welchen die Bienen sonst nur bey feuchtwarmer Witterung auf den Blättern mancher Bäume, als eine ihrer reichlichsten Nahrung, finden und eintragen können.

Nordwinde, wenn sie anhaltend sind, bringen gleichen Nachtheil zuwege, da überhaupt viele Winde den Honigsaft und den Saamenstaub zu schnell auftrocknen, und das Welken der Blumen und Blüthen vor der Zeit verursachen.

Höherauch, wenn er nicht zu heftig ist, bringt fast immer den den Bienen so gedeihlichen Honigthau; ist er aber übermäßig stark, und wird er aus den hö-

hern

hern Luftgegenden zur Erde herab drückend, so kann er die Honigpflanzen leichtlich verderben.

Schlagregen, oder schwerer, vom Winde stark getriebener Regen, schadet gleichfalls den Honigpflanzen, und wenn die Bienen im Felde von selbigem übereilet werden, so können sie leicht erstarren und sterben, wenn in der Folge Wärme und Sonnenschein zu lange ausbleiben.

Kalte Sommernächte, oder gar nächtliche Reife, auch solche, welche man Wasserreife zu nennen pflegt, verursachen, daß die Honigpflanzen des folgenden Tages den Bienen keine Nahrung geben können. Auch ist zuweilen starkes Wetterleuchten zur Nachtzeit manchen Blumen und Blüthen schädlich.

Wenn die ersten **Frühlings-Wochen** warm, die letztern aber kalt sind, so unterlassen die Bienen das bis dahin, der guten Nahrung halber, fortgesetzte Brutansetzen, und es erfolgen daher wenige oder gar keine Schwärme, oder sie kommen sehr spät, wie im Sommer 1795, da die Bienen, welche sonst vor Johannis abzuschwärmen pflegen, in manchen Gegenden erst im Julius, hie und da noch wohl bis in den August hinein, schwärmten.

Man will sagen, daß die Bienen in harten Wintern weniger Honig, als in gelinden Wintern aufzehren. Mat hat aber bey genauern Beobachtungen gefunden, daß sie in kalten Wintern doch mehr zehren. Oder man will glauben, daß die Bienen in anhaltenden Wintern, wo sie wenig ausfliegen, weniger zehren, als in solchen, wo sie bey abwechselnder Witterung öfters heraus gehen. Aber es findet sich das Gegentheil bey beyden. Geht man bey strenger Kälte zu seiner Hütte, so höret man sodann die Bienen allemal desto mehr brausen, und sich bewegen, je härter die Kälte ist, indem sie sich dadurch den gehörigen Grad von Wärme in ihren Behältnissen zu verschaffen suchen, woher denn also mehr Hunger, und folglich auch mehr Zehren, entstehen muß; woraus denn erhellet, daß kalte Winter, und nicht die gelinden, dem Honigvorrathe in den Körben nachtheilig sind.

Was übrigens noch von einigen andern Behandlungsarten und Producten der Bienenzucht zu wissen ist, davon handeln die Artikel: **Honig**, **Kunstschwärme**, **Magazinbienen**, **Schwärmen**, natürliches, **Wachs**, **Zeideln**.

Bier, ein bekanntes, aus gewissen gemälzten Getreidearten, mittelst des dazu nöthigen Wassers und der Gährung bereitetes, Getränke, welches hauptsächlich in Ländern, denen es ganz, oder zum Theil, am Weinbau fehlet, gemein ist, weshalb man auch diese Länder Bierländer, im Gegensatz der Weinländer, zu nennen pflegt.

Ueberhaupt werden die Biere in **braune** und **weiße** eingetheilet. Die **Braunbiere**, die ihren Namen von der mehr oder weniger braunen Farbe bekommen, werden aus etwas scharf gedarretem Malz, nebst zugesetztem Hopfenextract, bereitet. Die **weißen Biere** (**Weißbiere**) werden aus Malz, welches blos an der Luft getrocknet ist, (Luftmalz,) oder nur wenig gedarret ist, entweder von Gerste allein, Waizen allein, oder beyden zugleich, hin und wieder auch wohl ganz, oder zum Theil, aus Hafer bereitet, so daß nur wenig oder gar kein Hopfen hinzu kömmt.

Die Biere allerley Art sind fast durchgängig von einander gar sehr verschieden, ob sie schon ihrer Bereitungsart nach sich völlig gleichen können.

Der Unterschied der Biere beruhet zum Theil auf dem Unterschiede der Länder und des Klima. Heiße Länder geben viel weniger gutes Bier, als die kalten und mehr nach Norden zu gelegene Länder, da in erstern die Biere weit weniger wohlschmeckend ausfallen, und von kurzer oder gar keiner Dauer, besonders im Sommer, sind.

Die verschiedene Lage der Städte und Dörfer, ja sogar einzelner, sich einander nahe liegender, Brauhäuser enthalten ebenfalls den Grund einer Verschiedenheit der Biere, wie solches die tägliche Erfahrung bey uns überall beweiset, da nicht nur in einer Provinz, sondern auch in Städten und Dörfern die Brauhäuser, die öfters unmittelbar benachbart sind, ganz verschiedene, obschon nach einerley Weise bereitete, Biere hervor bringen. Es sind z. B. alle aufs genaueste angestellte Versuche, das Croßner Bier, welches allein auf dem Schlosse zu Crossen gebrauet wird, in der nahe gelegenen Stadt zu brauen, ganz vergeblich gewesen. Eben so hat man in der Stadt Zerbst, auf dem dabey liegenden Schlosse, das Bier, obschon das Wasser aus der Stadt dazu gebraucht worden, dem Stadtbiere nicht gleich machen können; so wie auch bekannt ist, daß zu Breßlau auf der Burg der Canonicorum kein Breßlauer, der so genannte Scheps, nachgemacht werden können, ob man schon eben dasselbe Wasser und Korn dazu genommen hat.

Die verschiedenen Jahreszeiten, nebst der abwechselnden Witterung, machen ebenfalls, daß die Biere eines und eben desselben Brauhauses nicht immer einerley seyn können, da überhaupt die Herbst- Winter- und Frühlingsbiere gar sehr von den Sommerbieren sich unterscheiden, und zu große Hitze oder Kälte gar verschiedentlich auf die Dauer, den Geschmack und die Klarheit des Bieres wirken können.

Auf gleiche Weise muß man die verschiedenen Materialien an und vor sich selbst, aus welchen das Bier bereitet wird, und namentlich Wasser, Getreide, Hopfen und Hefen, hauptsächlich aber auch das verschiedene Verfahren im Brauen, und die angenommenen Verhältnisse der Ingredienzien mit in Anschlag bringen. So wird z. B. gar verschiedentlich mit dem Hopfen umgegangen. Denn bald zieht man ihn nur mit heißem Wasser aus; bald kocht man ihn nur ganz gelinde und kurze Zeit; bald läßt man ihn längere Zeit und bey stärkerm Feuer sieden. Eben so geht es mit der Gährung, welche einige bey mehrerem oder wenigerm Grade von Wärme angehen lassen. Andere lassen die Gährungsgefässe offen stehen; andere decken sie fest zu. Manchen gefällt eine geschwinde; Andern eine langsame Gährung. Mancher läßt sein Bier völlig ausgähren, ehe er es in die Gefässe füllt; ein Andrer unterbricht die Gährung, um sie in den Gefässen völlig zu Ende zu bringen. Anderer Veränderungen zu geschweigen, welche eine der vornehmsten Ursachen sind, warum in der Welt so viel tausenderley unterschiedene und der Gesundheit entweder zuträgliche oder schädliche Biere seyn können.

Endlich muß man auch die Verschiedenheit und mannichfaltigen Eigenschaften des zum Brauen zu gebrauchenden Wassers als eine Ursach der verschiedenen Bierarten ansehen.

Die gemeine Art des Brauens in hiesigen Gegenden, und zwar des braunen Bieres, (die Bereitungsart der Weißbiere ist nur wenig unterschieden) geschiehet also: Wenn gebrauet werden soll, so wird das

Getrai-

Getraide zu Malz gemacht. (S. Malz.) Das Malz wird auf den Mühlen gröblich geschroten, nachdem es zuvor mit etwas Wasser besprenget worden, da man auf 6 Berliner Scheffel 14 Quart Wasser zum Besprengen zu rechnen pflegt. Dann wird es in den **Meeschbottich** geschüttet, worein bereits in der Braupfanne gesottenes Wasser mit dem Schuppen in den Bottich gefüllet ist. Eine Person schüttet, und zwey andere rühren beständig mit einem Meeschholz aus allen Kräften den Meesch um. Besteht das Gebräude aus 32 Scheffeln Malz, so werden 29 Scheffel hinter einander bey beständigem Umrühren hinein geschüttet, 3 Scheffel aber bleiben zurück, welche erst nachher, wenn das hinein geschüttete Gut umgerühret ist, auf den Meesch geschüttet werden. Nachher rührt man es nicht mehr um, sondern das letzte Malz dienet dem Meesch zur Decke, damit es nicht erkalte, bis wieder mehr siedendes Wasser hinzu gegossen wird. Das Malz scheint in dem Bottich zu kochen, und will die Malzdecke durchbrechen. Man gießt hiernächst wieder 13 bis 14 Tonnen siedendes Wasser, bey beständigem Umrühren, hinzu. Alsdenn wird der Meesch aus dem Bottich in den **Zapfbottich** (s. Zapfbottich) geschöpfet, **übergeschlagen** oder zu **Bette gebracht**, d. i. der umgerührte Meesch wird aus dem Meeschbottich in den Zapfbottich, vermittelst der Schöpfschuppen, geschöpfet. Hierauf werden noch 15 Tonnen siedendes Wasser zu dem Meesch in den Zapfbottich geschöpfet, und der Meesch bleibt so lange ruhig stehen, bis wieder eine Pfanne voll Wasser gesotten ist. Wenn dieses geschehen, so zapfet man ein **Schoßfaß** (s. dieses) voll Meesch oder **Würze**, wie es nunmehr heißt, ab, und es wird nach Gutdünken wieder Wasser in den Zapfbottich aus der Pfanne zugefüllet, und zwar so viel, daß das Bier seine ordentliche Stärke behält. Das Abgezapfte bringt man mit 2 Scheffeln Hopfen in die Braupfanne, und man läßt die Würze beynahe einkochen. Sobald der Hopfen gekocht wird, bringt man die Würze aus dem Zapfbottich nach und nach in die Pfanne mit dem Schoßfasse zum Hopfen. Jederzeit muß aber das allemal eingegossene Schoßfaß voll Bier mit dem Hopfen gekocht haben, ehe man mehr hinzu gießt. Ist die erste Pfanne voll gekocht, so wird das Bier, welches diesen Namen nun schon annimmt, in den Bierbottich gefüllt, welches durch den **Hopfenkorb** (s. diesen) geschiehet. Sind alle Pfannen Bier abgekocht, welches bey der obigen Menge des Biers etwa in anderthalb Stunden geschiehet, und ist nun alles in den Bierbottich, so eilet man zum Abkühlen. Deswegen wird das Bier in 2 kleinere Bottiche vertheilet, und Fenster und Luken der Brauerey werden geöffnet. Es muß schnell abkühlen, aber doch so, daß es im Winter nicht zu kalt, und im Sommer nicht zu warm vor dem **Stellen** mit Hefen sey. Man probiret solches, indem man die Hand in das Bier steckt, und wenn es das Gelenk der Hand kühlet, so ist es Zeit zum Stellen mit Hefen. (S. dieses.) Ist dies geschehen, so fängt das Bier im Sommer nach 6 bis 7 Stunden, im Winter aber nach 4 Stunden, an, die Zeichen der Gährung zu zeigen, und nachdem es 2 Tage bey mäßiger Wärme darin gestanden hat, so wird es in Tonnen gefaßt, und in den Keller gebracht. Hiebey ist noch zu gedenken, daß bey den so genannten März- oder Lagerbieren eine stärkere Quantität

von

von Hopfen und Malz genommen wird. Je bitterer und malzreicher das Bier ist, desto besser dauert es.

Unsere Brauer haben seit 20 — 30 Jahren hie und da angefangen, durch Verlassung der altväterischen Manipulationen, besseres Bier zu brauen, und man muß sagen, daß es ihnen zum Theil damit ungemein geglückt hat. Besonders bestrebt man sich gegenwärtig, den Englischen Bierbrauern, deren Biere in Europa immer noch für die besten gehalten werden, auf die Spur zu kommen, da noch immer bey uns unmittelbar aus England gekommenes Bier in vornehmen Häusern eben so gern, als die feinen Weine, getrunken werden. Die Pariser Bierbrauer sind bisher die ersten gewesen, welche von den Londner Bierbrauern gelernt haben, gutes Bier zu brauen, und viele unsrer, noch vor der Revolution in Frankreich gewesenen, Landsleute versichern, daß sie in Paris ein vortreffliches Bier getrunken haben. Es kann daher unserm deutschen Publikum die Beschreibung der Manipulationen bey den Bierbrauereyen in Paris und London nicht uninteressant seyn. *M. le Pileur D'Appligny* hat selbige in seinen Instructions sur l'art de faire la biere, 1783 am vollständigsten geliefert, die ich hier mit einigen Anmerkungen überschreibe.

Manipulationen der Pariser Bierbrauer: Wenn die Braupfanne mit Wasser angefüllet ist, so wird Feuer darunter gemacht, und man sieht darauf, daß die Hitze des Wassers zu dem erforderlichen Grade komme. Zu viel Hitze könnte in der Folge dem Biere hinderlich werden, auch verursachen, daß solches nicht von seinen gröbern Theilen geschieden und klar genug werden könnte; zu wenig Hitze könnte, wie man meynet, noch schädlicher seyn, und das Gebräude verderben.

Es ist so leicht nicht, zu beurtheilen, ob das Wasser die gehörige Wärme habe, wenn man sich nach dem Gebrauche der Pariser Brauer richten will. Sie halten die Fingerspitze an die Oberfläche des Wassers, und sobald es brennt oder hitzt, so nimmt man davon das Zeichen, daß es gut sey, und dieses nennt man das **Wasserprobieren.** Diese Probe ist aber zu schwankend. Die Londoner Brauer bedienen sich eines gewissern Mittels, wie man in der Folge sehen wird.

Man muß bemerken, daß das Feuer, wenn das Wasser aus der Pfanne ausgeschöpfet wird, unter der Pfanne weggenommen werden müsse, damit selbige nicht verbrenne, wenn sie leer ist.

Das Wasser wird durch eine Röhre oder Rinne in den Meeschbottich geleitet. Die Oeffnung dieser Röhre fügt sich in die Mündung einer Plumpenröhre, (a) worin folglich das Wasser am Ausgange der Röhre hinein fällt, und von selbiger auf den untern Boden des Bottichs abgesetzt wird. Der Zwischenraum zwischen dem untern und obern Boden (b), welcher letztere voller Löcher ist, wird nun mit Wasser angefüllet. Ist dieser Zwischenraum voll, so zwingt das Wasser der Pfanne, welches mittelst der Plumpenröhre herunter geht, dasjenige, welches zwischen den beyden Böden ist, durch die Löcher aufzusteigen. Das Malz, welches den obern Boden bedeckt, wird durch die Kraft des, durch die Löcher aufsteigenden, Wassers bis an den Rand des Bottichs gehoben. Fünf oder sechs Brauerknechte machen, jeder einander gegen über, mit einer Schaufel (c) ein Loch in dem Malze, und bringen es so lange auf die Seite, bis sie mit diesem Instru-

strumente das Wasser, wovon das Malz empor gehoben worden, erreicht haben. Haben sie solches nun erreicht, so bewegen sie das Malz, arbeiten es mit dem Wasser zusammen, und sparen keine Mühe, solches wohl aus einander zu bringen. Hierauf nehmen sie eine Gabel (d) zur Hand, und schlagen damit Wasser und Malz tüchtig durch, und hören nicht eher auf, als bis der Meesch aufs vollkommenste in einen, nirgends zusammen hängenden, oder nicht klümperichten Brey verwandelt worden.

Die Erfindung des Meeschbottichs mit zwey Böden ist sehr gut und hilft dem Gebrechen der alten Manier, das Wasser über das Malz zu gießen, vollkommen ab. Nach der alten Weise drang das Wasser schlechterdings durch das Malz, beläftigte und band solches, und es war sehr schwer, den Meesch bis zur gänzlichen Trennung durchzuarbeiten. Mittelst des durchlöcherten Oberbodens aber wird die Malzmasse von unten herauf, bis oben an den Rand, an- und durchgewässert, daß nun der Arbeiter von oben herab bis gegen den Boden viel leichter stoßen kann, als im umgekehrten Falle. Ueberdem hält sich das zwischen dem Boden und dem Malze befindliche Wasser fast immer in einer egalen Wärme, wovon der Meesch desto besser wird. Die kleinen Löcher des Oberbodens dienen aber auch in der Folge darzu, daß die Würze zum Abzapfen sich hindurch ziehen kann.

Der Meesch wird hierauf etwa eine Stunde lang nicht weiter angerühret, während welcher Zeit sich selbiger auf dem Oberboden setzet und ruhet. Das Flüßige bleibt oben. Ist nun nach Verlauf einer Stunde dieser Liquor klar geworden, so wird ein hölzerner Zapfen, welcher durch den Oberboden hindurch gehet, und ein in dem Unterboden gemachtes Loch verschließet, au gezogen, daß sodann die Würze in den Recipienten oder Zapfbottich herab laufen muß.

Während der Zeit, daß die Würze sich kläret, wird die Pfanne mit neuem Wasser bis auf eine gewisse Höhe gefüllet, auf selbiges ein Theil der ersten Würze aufgegossen, und hiemit die Pfanne für einen zweyten Guß voll gemacht. Es wird aufs neue Feuer unter der Pfanne gemacht und so lange unterhalten, bis das Wasser anfängt zu kochen. Der Rest der ersten Würze wird in einer andern Pfanne oder Kessel aufbewahret.

Sobald das Wasser, welches mit einem Theile solcher ersten Würze vereinigt worden, anfängt zu kochen, so wird es, wie das erstemal, in den Meeschbottich gelassen, eben so durch einander gearbeitet, und ohngefähr eine Stunde in Ruhe gelassen, darauf in den Zapfbottich, und aus diesem in die Pfanne gebracht. Nun wird die erforderliche Quantität Hopfen hinzugethan, Feuer unter der Pfanne oder dem Kessel gemacht, und alles zusammen gekocht.

Hier beginnet nun das Brauen des Braun- und Weißbieres von einander abzugehen, da bisher die Manipulation für das eine und das andere einerley ist. Der einzige Unterschied besteht darin, daß das Malz zum Braunbiere mehr gedarret wird, als das zum Weißbiere.

Das Brauen des Braunbieres ist weit beträchtlicher, als das des Weißbieres. Letzteres kann nach der Größe der Pfanne in 3 — 4 Stunden geschehen seyn, da zum Braunbier 30 — 40 Stunden erfordert werden. Man muß aber auch wissen, daß zum Brauen des Weißbieres weit stär-

keres Feuer, als beym Braunbiere, erfordert wird. Uebrigens macht der Grad des Feuers zum Malzdarren und zum Kochen des Bieres den einzigen Unterschied in der Farbe des Bieres aus. (Hier hat der Verf. das Zeitmaaß nicht deutlich aus einander gesetzet, um zu unterscheiden, ob solches auf das eigentliche Kochen des Wassers und der Würze, oder auf die ganze Vollendung der Braugeschäfte, mit Inbegriff des Malzmachens, des mehrmaligen Wasserkochens, der Ruhe des Meesches, das Kochen desselben, das Gähren und Fassen des Bieres gehen solle. Von der Zeit, wie lange die Würze gekocht wird, ist eben so wenig gesagt worden, als vom Luftmalze zum Weißbiere, da solches mehr an der Luft, als auf der Darre mit Feuer, getrocknet wird.)

Wenn die Würze mit dem Hopfen genugsam gekocht ist, so bringt man selbige in den Kühlbottich. Man richtet sich nicht nach einem festen Grad der Laulichkeit oder der Kälte, um das Bier zum Gähren zu stellen. Dieser Grad ändert sich nach der Temperatur der Luft, und man muß im Winter bey einem wärmern Grad, als im Sommer, stellen. In dieser letztern Jahreszeit wartet man damit, bis das Bier ganz kalt ist. Die Verfasser der Encyclopädie empfehlen hier den Gebrauch des Thermometers, es scheint aber, daß die Pariser Brauer nicht davon Gebrauch machen wollen.

Hat man in nur besagter Quantität vom Kühlbottiche abgezapftes Bier mit der ebenmäßig besagten Quantität Hopfen angestellet, so hat man den Stellfuß (pied de levain, wie man in Paris sagt) und läßt ihn ohngefähr ein oder zwo Stunden in solchem Zustande, während welcher Zeit die Gährung sich bereitet. Daß solches genugsam geschehen, erkennet man an den Spaltungen des Schaumes, an verschiedenen Orten der Oberfläche dieses Stellfußes; diese Spaltungen oder Borste stellen ziemlich natürlich einen Gänsefuß vor. Sodann wird von neuem aus dem Kühlbottich Bier in den Stellbottich gelassen, um die Gährung zu unterhalten, wobey aber zu beobachten ist, daß man nicht gleich durch gänzliche Aufziehung des Hahns zum Ablassen so viel laufen lasse, als im vollen Strohme nur immer heraus kommen kann. Hierdurch könnte die Gährung geschwächt, und der ganze Stellfuß vielleicht ersäuft werden, anstatt das Auslaufen aus dem Hahne nur ganz mäßig geschehen muß, wobey sich die Gährung bey Kräften erhalten und alsbald erfolgen wird, daß man sodann den Hahn völlig aufmachen kann.

Die Gährung hält an, wenn alles Bier aus dem Kühlbottich in den Stellbottich gebracht worden, und sie vermehret sich bis zu einem gewissen Grad der Stärke oder Reife, bey welchem das Bier nun in Tonnen eingelassen (gefaßt) werden kann. Man erkennet, daß die Gährung reif ist, daran, wenn die Schaumhügel, welche von der Gährung entstanden sind, anfangen, niedrig zu werden, und in sich selbst hinein zu sinken, und wenn man auf der Oberfläche der Gahre nur noch einen dicken, sehr ausgebreiteten Jescht erblicket. Man schlägt sodann mit einer langen Stange oder Ruthe auf diesen Jescht, um solchen wieder ins Bier zurück zu treiben. Ist dieses geschehen, so wird das Bier in die, auf Lagen neben einander gestellten, Gefässe gefaßt, und es werden Mulden oder Zuber darunter gesetzt, in welchen die aus den Tonnen heraus fließenden Flüßigkeiten aufgefangen werden.

Das

Das Bier stößt nicht sofort nach dem Fassen auf, obschon allem Ansehen nach die Gährung noch nicht aufgehöret hat. Es kommt anfänglich nur Schaum heraus, welcher alsbald in Bier zergehet; nur binnen 3 bis 4 Stunden fängt die Gahre an. Man unterscheidet leicht diese Veränderung; der Schaum geht nicht mehr so schnell heraus, wie vorhin, er wird zäher und dicker; bald darauf aber läßt die Gährung nach. Alsdenn nimmt man das, aus dem ersten Schaume zusammen geflossene, Bier aus den untergesetzten Zubern, und füllet damit die Tonnen auf. Reichet dieses aber zum Auffüllen der Tonnen nicht hin, so wird von dem zu solchem Zweck zurück gelassenen Biere dieses Gebräudes, nach Bedürfniß, mit darzu genommen.

Diese so wieder angefüllten Tonnen fangen lebhafter an aufzustoßen, denn vorhin, und bringen nun ordentliche Hefen oder Bärme hervor. Man siehet darauf, daß die Gährung oder das Aufstoßen fortgehe und unterhalten werde, indem man von Zeit zu Zeit die Tonnen wieder auffüllet. Nämlich zwo Stunden nach dem ersten Auffüllen wird zum andernmal wieder aufgefüllet, aber nun nicht mehr aus den untergesetzten Zubern, sondern mit dem eigends hierzu zurück behaltenen und aufbewahrten Biere. Nach abermaligem Verlauf zwoer Stunden geschiehet das dritte Auffüllen, nach einer Stunde das vierte, und nach fast eben so langer Zeit das fünfte und letzte.

Nach diesen geschehenen verschiedenen Auffüllungen läßt man das Bier ruhig auf den Lagen liegen, und es kann nicht eher, als 24 Stunden nach dem letzten Auffüllen, zugespündet werden. Wollte man früher noch, vor vollendeter Gährung, zuspünden, so könnte das Bier gar leicht durch die Gefäße irgendswo hervor dringen.

(a) An dem bequemsten Orte des Meeschbottichs ist eine gerade stehende Art von Plumpenröhre, oder Röhre von Holz angebracht, wodurch das Wasser in den Bottich zum Durchwässern des eingeschütteten und abzubrauenden Malzes geleitet wird. Diese Röhre geht durch den Oberboden hindurch, bis an den Unterboden heran, ohne unmittelbar auf selbigem zu stehen. Sie ruhet auf einer Art von vier Füßen, die an ihren vier Ecken angebracht sind. Der leere Raum zwischen diesen vier Füßen ist hinlänglich, das Wasser durchzulassen.

(b) Der Meeschbottich ist aus Dauben, die ohngefähr 2 — 2½ Zoll dick und 4 — 5 Zoll breit sind. Die Tiefe ist von ohngefähr 4½ Fuß, und hat einen doppelten Boden. Der ganze Unterboden hat einen zweyten über sich, der faux-fond, von uns aber Oberboden genannt wird. Dieser Oberboden bestehet aus Brettern, worin viele conisch gebohrte Löcher, die nach unten zu weiter, als nach oben, sind. Die Diameterdifferenz dieser ist groß. Denn an dem untern Theile kann ein Loch ¾ Zoll, an seinem obern Theile aber ohngefähr nur eine Linie enthalten. Diese Bretter stehen über dem Oberboden auf Tritten, die auf sich selbst befestiget sind. Es sind aber diese Tritte ohngefähr 2 Zoll hoch, daß also ein Zwischenraum von 2 Zoll zwischen den beyden Böden ist.

(c) Fourquet, eine Art Schaufeln von Eisen oder Kupfer, die in ihrer Mitte eine Oeffnung von zwey großen länglichen Augen haben.

(d) Vague, ist ein langes Instrument von Holz, und hat am Ende des Stiels drey Zinken, durch welche drey oder vier

Zähne in horizontaler Richtung hindurch gehen, wodurch der Totalraum zwischen den Zinken in mehrere noch kleinere Zwischenräume getheilet wird.

Manipulationen der Londner Bierbrauer: Die Londner Brauer nehmen ordentlicher Weise für ihr so genanntes **Porterbier** $2\frac{1}{2}$ Barils Wasser zu 8 Boisseaux Malz. Hiervon machen sie zwey Extracte oder Aufgüsse, indem sie für den ersten einen Muid weniger ein Quart Wasser (2) nehmen, weil das Malz ohngefähr ein Drittheil davon in sich ziehet, und ein Theil durch das Kochen verdünstet.

Nachdem sie das Wasser in die Pfanne gegossen haben, so breiten oder streuen sie etwas geschrotenes Malz oder Kleye auf das Wasser aus, damit es durch die Ausdünstung nicht zu sehr abnehmen möge. Diejenigen, welche sich des Thermometers nicht bedienen, lassen das Wasser bis nahe ans Kochen heiß werden, und nehmen die an der Oberfläche des Wassers herauf kommenden Luftblasen zum Richtmaaße; wenn diese Blasen zerspringen, ist das Wasser für den ersten Meesch zu heiß. Sie gießen das Wasser zuerst in den Bottich, bevor das Malz hinein gekommen, weil die gehörige Wasserwärme, wenn kein Thermometer gebraucht wird, daran erkannt wird, wenn sich die Dünste des Wassers so weit verloren haben, daß man sich in selbigem spiegeln oder sehen kann.

Diejenigen, welche von dem Thermometer Gebrauch machen, bringen das Malz zuvor in den Meeschbottich, ehe sie das Wasser hinein gießen. Sie lassen das Wasser aufs allernächste zum Kochen kommen; sie schwächen sodann das Feuer, und verringern die Hitze des Wassers damit, daß sie kaltes Wasser hinzu gießen, um es zu dem erforderlichen Grad der Temperatur, welcher auf 68 Reaumürische Grad über o oder den Frostpunkt festgesetzt ist, zurück führen. (Warum ist es aber nöthig, das Wasser, nachdem es fast 112 Grade erreichet hat, als welche das Ziel der Aufwallung im Kochen sind, hernach wieder mit kaltem zugegossenem Wasser zu temperiren? Es wäre ja der beste und kürzeste Weg dieser, daß man das Wasser nur bis zum 68sten Grad ankochen ließe.)

Man bedienet sich in London, wie in Paris, eines Meeschbottichs mit gedoppeltem Boden. Man thut für den ersten Meesch sieben Achtel Malz hinein, d. i. 7 Boisseaux, indem der 8te Boisseau für den zweyten Meesch zurück behalten wird, und man bringt das Wasser mittelst der Pumpe hinein, welche an dem Bottich angebracht ist, daß also die Art, das Wasser hinein zu bringen, der Pariser völlig gleich ist. Es ist doch hiebey der Unterschied, daß die Londner alles Wasser nicht auf einmal, sondern in verschiedenen Abtheilungen hinzu führen; indem sie anfänglich nur so viel nehmen, daß sie das Malz vorerst aus einander rühren, und den Meesch desto besser machen können. Hierzu brauchen sie Krücken, welche senkrecht arbeiten, und eine Art Rührhölzer, (rames) welche horizontalmäßig (in die Queere) gehen. Man nimmt diese Werkzeuge eins nach dem andern zur Hand, das erste eine halbe, das andere eine ganze Stunde hindurch, worauf man den Meesch anderthalb Stunden ruhen läßt. Man bedienet sich der Krücken zuerst, weil sie das Malz tüchtig zertheilen und das Zusammenbacken verhindern. (Die Pariser Instrumente zum Malzzerrühren scheinen doch zweckmäßiger zu seyn. Hiernächst scheinet es,

unnöthig Zeit verbracht zu seyn, den Meesch so lange nach obiger Vorschrift zu zerarbeiten. Es kann genug seyn, wenn er nur überall nicht mehr zusammen hängend und genug zertheilet ist. Der Autor sagt selbst an einem andern Orte, daß eine halbe Stunde genug seyn könne zu dieser Arbeit, und daß das Wasser, nachdem es den Süßstoff des Malzes an sich gezogen, durch eine zu lange Bewegung die glutinöse oder leimichte Materie des Malzes auflösen könne, die, da sie keinen Weinstoff enthält, das Bier klebricht, schwer und unverdaulich machen müsse, als welche Fehler den meisten in öffentlichen Brauhäusern gebraueten Bieren anhängen. — Ich dächte, hier wäre für uns Deutsche auch noch was zu erfinden, um Arbeiter und Zeit bey dem Durcharbeiten des Meesches zu ersparen, und die Pariser, die fünf Brauerknechte hiebey anstellen, hätten doch auf die Erleichterung und Verkürzung dieser Arbeit längst denken sollen. Der runde Meeschbottich nämlich erfordert ein Herauf- Herunter- und in die Queere Treiben des Meesches. In unsern Papiermühlen ist ein hoher Trog, der Lehrkasten gemeiniglich genannt; in diesem geht an einer Stange eine durchgegitterte Schaufel, der Länge nach, hin und her, um den in dem Holländer klein gemachten Zeug so zertrennt zu machen und zu erhalten, daß selbiger aus diesem Kasten in der Bütte mit den Formen zur Gewinnung der Papierbogen fertig ist. Könnte man nicht in Brauhäusern auch solche Tröge, statt der runden Meeschbottiche, anbringen, daß die an einem Schwengel befestigte Schaufel hin und her gehen oder so gezogen werden, und den Meesch also aufs leichteste und in der kürzesten Zeit trennen müßte?) Hat nun der Meesch nach seiner Durcharbeitung geruhet oder sich abgekühlet, so wird in gewissen Absätzen eine größere Quantität Wasser in den Braukessel oder Pfanne gebracht, und man setzt das Verfahren nach vorbeschriebener Art, aber in kürzerer Zeit, als das erstemal, fort, bis die ganze Quantität des erforderten Wassers zu dem ersten Extract oder Aufguß verbraucht ist.

Hat sich der erste Meesch sattsam geruhet, so ist das Malz auf dem Grunde compact oder fest geworden, das Wasser, welches in der langen Zeit solches durchdrungen, hat die auflösbarsten Theile der Malzsubstanz ausgezogen, und ist nichts desto weniger klar und durchsichtig. Nun läßt man die Würze in den Recipienten oder Zapfbottich ablaufen, nachdem der vierte Theil des Hopfens in einem Netzwerke an dem Hahn des Meeschbottichs vorgelegt worden, so daß die ganze Würze durch den Hopfen hindurch gehen, und sich mit dessen Substanz vereinigen muß. Diese Veranstaltung hat, außer dem Durchseigen der Würze, den Zweck, die zu frühe Gährung zurück zu halten, welche ohne den Zusatz des Hopfens leicht eintreten könnte, indem das Saure in der Würze sehr geneigt ist, sich zu entwickeln. Eben dieser Hopfenfiltrirsack wird gleichfalls zum Durchlassen des zweyten Extracts, oder der folgenden Würze, gebraucht.

Während des Ablassens der ersten Würze in den Recipienten oder Zapfbottich, wird die Pfanne oder der Kessel zu dem zweyten Meesche mit dem halben Muid Wasser, der noch übrig ist, gefüllet. Es wird heißer gemacht, als das erste Wasser. Auch hier ist der Thermometer nützlich. Diejenigen, welche sich dessen nicht bedienen, erforschen den Grad der Hitze mit der Hand. Man gießt sodann das Wasser in

den Meeschbottich, nachdem der Boisseau Malz, den man zurück gelassen hatte, zuvor eingeschüttet worden, und man verfähret, wie bey der ersten Einmeeschung.

Wenn die Pfanne ausgeleeret worden, so wird die erste Würze mit der Pumpe herauf geschafft, um solche aus dem Recipienten in die Pfanne zu bringen, und der Hopfen wird hinzu gethan. Man hat keinen festen Satz für den Hopfengebrauch; nur daß selbiger überhaupt der Stärke der Würze und der Zeit, wie lange das Bier dauern soll, angemessen seyn muß. Je mehr Malz, desto mehr Hopfen, und je mehr Hopfen, desto länger lassen die Brauer das Bier kochen. Das gewöhnliche Maaß ist ein Pfund Hopfen zu einem Boisseau Malz, und man legt zum Grunde, daß das Malz von gut beschaffenem Getraide, der Hopfen aber sanft mit der Hand anzufühlen und stark und aromatisch riechend sey. In diesem Verhältnisse, wenn man die Würze eine Stunde hindurch kochen läßt, und im October brauet, kann das Bier sich ein ganzes Jahr lang halten. Man kann aus dieser Vorschrift das Verhältniß beurtheilen, wenn mehr oder weniger Zuthaten zu einem Gebräude zu nehmen sind. Bey dem gegenwärtigen Verfahren mit 8 Boisseaux Malz läßt man 6 Pfund Hopfen also mit der Würze kochen, da 2 Pfund zum Filtriren der Würze gebraucht werden.

In großen Brauhäusern ist es üblich, das alte Bier mit der zu einem neuen Gebräude bestimmten Würze zu vermischen, wenn die Brauer entweder zu vielen Vorrath, oder nicht genugsam geschwinden Absatz oder Debit haben. Aus dieser Vermischung entsteht die Mitte zwischen altem und neuem Biere. Es ist wahr, dergleichen Biere sind weder gesund noch angenehm schmeckend; aber die Brauer bedienen sich dieses Betrugs, um nicht ihr altes Bier zu verlieren. In solchem Falle nehmen sie, statt 8 Pfund, 14 Pfund Hopfen, weil sie dafür halten, daß eine solche Quantität das zusammen gemischte Bier 6 — 12 Monath haltbar machen könne. (Die Märkischen Bauern, denen es zur Aerndte- und Saatzeit erlaubt ist, sich selbst Bier zu brauen, machen es fast eben so. Haben sie sich z. B. aus der Stadt ein Viertel Bier geholet, und solches bis zur Hälfte oder zum dritten Theil abgetrunken, so kochen sie das erforderliche Malz und Hopfen mit Wasser, gießen die Würze auf das Gefäß, thun Bärme oder Hefen mit hinein, und lassen die Mischung nun aufstoßen. Hatte der Rest des Bieres im Fasse einen Ansatz zur Säure, so geht solche gleich in die ganze Mischung hinüber, und das auf solche Art umgebrauete Bier hat dann, wie man sagt, einen Stich. War aber das abgetrunkene Bier noch nicht sauer, so bekömmt das neue Bier einen fast bessern, wenigstens mehr scharfen oder piquanten, Geschmack, als das alte hatte. Die Bauern nennen dieses Verfahren ein Zubrauen.)

Man kann den Hopfen für sich allein kochen, oder in einen Sack thun, um ihn mit und unter der Würze zu kochen. Ist ersteres geschehen, so wird selbiger fünf Minuten ohngefähr zuvor hinzu gethan, ehe die Würze in den Kühlbottich kömmt, doch so, daß dieser Hopfenextract auch noch warm genug sey, um solche nicht zu verkälten. Auf diese Weise wird das Bier besser; aber die meisten Brauer glauben, sie würden was von der Kraft des Hopfens verlieren, wenn sie ihn nicht mit der Würze zugleich stark sollten kochen lassen.

Das Verfahren mit der zweyten Würze ist wie bey der ersten; und da beyde in eins in den Kühlbottichen zusammen gebracht werden, so müssen sie in selchen zur Abkühlung so wenig hoch als möglich, und es der Umfang der Bottiche nur verstatten will, zu stehen kommen.

Die Würzen verlieren ungleich mehr Wärme in der Zeit, da sie aus der Braupfanne ausgeschöpfet werden, als in den Kühlbottichen in gleicher Zeit; und wie die Luft an einem und eben demselben Tage verschiedene Temperaturgrade hat, so könnte es leicht geschehen, daß sich die Würzen in ihren Kühlbottichen heben und in Gährung übergehen könnten, wenn man sie während der größten Wärme des Tages darin lassen wollte. Dieserhalb muß man die Würzen in ihren Kühlbottichen nicht über 12 Stunden lassen, auch nicht eine große Quantität hinein thun. Im Sommer ist es genug, wenn der Boden der Kühlfässer so eben mit der Würze bedeckt ist; im Winter aber müssen die Würzen nur 2 Zoll hoch darin stehen.

Sind die Würzen nun genugsam abgekühlet, so bringt man sie aus den Kühlbottichen in die Gährbottiche, um hierin die Hefen oder Bärme zu zuthun. Die Brauer, welche sich des Thermometers bedienen, untersuchen nach selbigem den Wärmegrad der Würze, um die Hefen bey dem Grade zu zusetzen, den sie aus Erfahrung als den angemessensten sich ausgefunden haben. Denn man hat keine durchgängig feste Regel, nach welcher man sich überall bey Bestimmung des Temperaturgrades richten könnte. Man hat überhaupt darauf zu achten, daß die Würze im Winter weniger abgekühlet seyn dürfe, als im Sommer, weil sie sonst in dem Gährbottich noch mehr abkühlen, und nicht Wärme genug zur Hervorbringung der Gährung würde haben können. (In Deutschland richten sich die Brauer nach den Versuchen mit der Hand, da sie den Finger in die Würze tauchen, und solche zum Stellen gerecht finden, wenn sie etwa die Wärme der Milch hat, wenn selbige so eben ausgemolken wird.)

Man muß aber wissen, daß die Stellhefen von einem leichten Biere weniger kräftig sind, als solche, die man von starkem Biere erhält, und es ist wohl darauf zu achten, daß man in Ansehung der Quantität des zustellenden Bieres und der Temperatur der Luft das Maaß der Hefen ausfinden, und damit weder zu wenig noch zu viel thun möge.

Es ist üblich, vorerst nur vier Fünftheile, oder höchstens fünf Sechstheile, der zu verbrauchenden Stellhefen zu nehmen; der Rest muß zurück behalten oder verspahret werden, um damit die Gährung in den Tonnen zu befördern. Aber auch die erste Portion der Hefen muß nicht auf einmal zugegossen werden, weil eine davon entstehende zu starke Bewegung die Luftblasen, welche sich während der Gährung erzeugen, zersprengen, und die allmälige oder stufenmäßige Fortschreitung des Gährens hindern würde, als von welcher Langsamkeit des Gährens ihre Tüchtigkeit so abhänget, daß dadurch der Zusammenhang der zu trennenden Stoffe bewürkt wird, und also die geistigen Theile der Würze sich von den gröbern scheiden können, als welches nur allein durch das Erheben der erstern, und durch das Präcipitiren der letztern geschehen kann.

Ist das Gähren genug vor sich gegangen, so wird das Bier in Tonnen gebracht (gefaßt), worin es fortfahren muß zu gähren. Wie aber durch das Fassen die Gährung

rung unterbrochen wird, so wird der vierte oder fünfte Theil der zurück behaltenen Stellhefen etwa fünf Minuten vor dem Fassen hinzu gethan. Das Zeichen, woran erkannt wird, daß die Gährung in dem Bottich so weit gekommen sey, daß das Bier gefaßt werden kann, ist dieses: **wenn der Jescht von der Höhe, wohin er aufgestiegen war, um die Hälfte gefallen ist**; dieser Jescht in der Mitte sich senket und fester wird; die Farbe sich ändert, und ins Gelbe, das mehr oder weniger dunkel ist, übergeht, je nachdem das verbrauete Malz mehr oder weniger Farbe gehabt hat.

Dieser Zeitpunkt zum Bierfassen muß aufs genaueste beobachtet werden, weil die beste Güte des Biers davon abhängt. Läßt man den Jescht in dem Stellbottiche tiefer herab kommen, bevor das Bier gefaßt wird, so werden die gröbern Oele desselben aufs neue wieder aufgelöset, wenigstens zum Theil, wodurch denn dem Biere ein sehr unangenehmer Fettgeschmack mitgetheilet wird. Ist dagegen auf der andern Seite der Jescht noch nicht bis zur Mitte seiner Erhebung wieder herab gesunken, so hat der Satz nicht Zeit gehabt, sich zu präcipitiren; das Bier wird sodann weniger weinicht, es wird schwer auf der Zunge fallend und oft ganz dick, ohne daß es die Kunst wieder herstellen kann.

Die Biere, zu welchen leicht gedörretes und blasses Malz genommen wird, klären sich von selbst, ohne Zusatz von Hefen, auf, erlangen einen Weingeruch und versetzen sich selbst in den Stand, daß sie gefaßt werden können. Es giebt aber auch andre Biere, bey welchen noch eine mehrere Manipulation erfordert wird, welche darin besteht, daß die Hefen wieder in die Würze hinein geschlagen, und die dickern Theile derselben also mehr gezwungen werden, sich zu präcipitiren. Dergleichen sind die Biere, zu welchen sehr stark gedarretes Malz genommen wird, wie z. B. das **Porterbier** zu London, und andre starke oder Lagerbiere. Wenn bey solchen die Hefen zu ihrer größten Höhe aufgestiegen sind, wird ihre Oberfläche abgeschäumt, und das Bleibende derselben unter die Würze von Zeit zu Zeit herunter geschlagen; so wie man auch wohl frische Hefen hinzu thut, um die Gährung zu unterhalten.

Es wird aber der Hefenjescht mit Schaufeln oder andern dazu dienlichen Instrumenten eine halbe oder wohl gar eine ganze Stunde in die Würze hinein geschlagen; man läßt die Gährung arbeiten, und wiederholet nach zwo Stunden die Operation. Um hiemit recht zu verfahren, muß man den Zeitpunkt, worin die Hefen aufhören sich zu heben, in Acht nehmen, und zusehen, ob sich im Innern der Würze große weiße Flocken an den Hefen hervor thun, und sich leicht präcipitiren; ob die Würze ihre erste Süßigkeit verloren, und einen Ansatz zum Weingeruch bekömmt. Alsdann wird, wie zuvor, der Hefenjescht unter die Würze hinein geschlagen, und das Bier wird zur Aufklärung und zum Fassen geschickt. Im Sommer werden nur zwey Drittel der Stellhefen, die im Winter nöthig sind, erfordert. (Dieses Schlagen des Hefenjeschts macht das Bierbrauen sehr mühsam. Sollte es aber wohl so nothwendig seyn? Unsere Brauer in Deutschland wenigstens geben sich damit nicht ab bey ihren Lagerbieren, die doch größtentheils sehr hell und klar ausfallen. Auch scheint es, daß das so viele Schlagen des Hefenjeschts zu viel geistige Theile der Würze forttreibe und zum Verfliegen bringe;

ge; Theile, welche man auf alle Weise beyzubehalten suchen sollte.)

Es giebt verschiedene Biere in England, deren Unterschied auf die verschiedene Art des Brauens, des Malzes und des so genannten Schutts und Gusses beruhet.

Das hellbraune Londner Bier und die Burtonale haben ihren Unterschied von dem Grade des gedörreten Malzes, da das Malz zum Porterbier bey weit stärkerm Feuer geröstet wird. Der Hauptunterschied aber besteht darin, daß die Würze des hellbraunen Bieres länger gekocht wird, weil es zu einer längern Dauer bestimmt ist.

Das Marlboroughbier ist leichter. Die Würze wird weniger stark, als die der vorher gehenden, gekocht; man nimmt aber dazu besser gewähltes Malz und bessern Hopfen. Die Brauer pflegen Waizen- oder Bohnenmehl zuzusetzen, um sowohl die Ausdünstung der Würze bey dem Blasenaufwerfen zu verhindern, als auch das Bier zum Verkauf andern Bieren in der Stärke gleich zu machen. Dieser Zusatz macht in der That das Bier stärker. Es bekömmt aber hiervon einen schlimmen Nachgeschmack, welcher durch das Hinunterschlagen des Hefenjeschts vor dem Fassen noch vermehret wird. Dieses Bier ist bestimmt, erst nach Verlauf eines Jahres trinkbar zu seyn; es klärt sich aber oft vor der Zeit auf, und es wird von einigen Brauern zum Verkauf abgezogen oder auf Bouteillen gebracht.

Das Dorchesterbier wird, wie das vorher gehende, gebrauet; es riecht und schmeckt noch übler, und schimmelt sehr. Diese Eigenschaften werden von dem Malze abgeleitet, indem solches nur gekeimte Gerste ist, die nicht gedörret worden. Es scheint aber, daß alles dieses von den schlechten Stellhefen herrühret, oder daß man es zu früh auf Bouteillen zieht, weil das Bier sonst stark gehopft ist, indem dergleichen Biere, wenn sie genug gegohren sind, nicht schimmeln.

Die Biere von Nottingham haben ein hellbraunes Malz, welches bey einem Feuer von 62 Reaumürischen Graden gedörret wird. Die Brauer dieser Provinz bleiben bey der alten Weise, das Wasser eher, als das Malz, in den Meeschbottich zu bringen, und doch ist ihr Bier schöner und klärer, als das Burton- und Dorchesterbier. Es ist bey ihnen der Gebrauch, ihren Mersch sowohl in dem Meeschbottich, als in der Pfanne mit Malz und Afterkorn (beydes muß aber geschroten seyn, und statt des letztern sind Kleyen vorzuziehen, auch Häckfel) zuzudecken, um, wie sie sagen, zu verhindern, daß die geistigen Stoffe nicht verdünsten sollen. (In einigen Brauereyen bey uns hat man solches Zudecken auch neuerlich eingeführt, und es ungemein zweckmäßig befunden.) Auch schlagen die Nottinghamer Brauer ihren Hefenjescht vor dem Fassen, und thun in das gefaßte Bier Waizen- oder Bohnenmehl, um die Gährung hervor zu locken. Auch kochen sie die Würze nicht so stark, als die Brauer in Burton, wodurch ihr Bier leichter und weniger auffallend wird.

Das braune Bier aus Bristol, welches für die Westindianischen Inseln bestimmt ist, hat ein Malz, welches bey einer Hitze von 66 Graden gedarret ist. Die Brauer befolgen die Londner Braumethode, mit Ausnahme des Hopfens, dessen Zuthat in Ansehung der Quantität nach der Zeit, da es getrunken, und folglich an Ort und Stelle hingebracht werden soll, bestimmet wird. Da es ihnen um einen baldigen Absatz zu thun ist, so sparen sie

den Aufwand mit dem Hopfen, und lassen die Würze nicht sehr kochen. Da sie aber ihr Bier, so bald es klar ist, auf Flaschen oder Bouteillen ziehen, so haben sie das Sauerwerden eben nicht zu befürchten. Dieser gesparte Hopfen macht, daß die Bitterkeit des Bieres geschwinder vergeht, und das Bier früher einen egalen Geschmack bekömmt.

Man hat von diesem Biere beobachtet, daß es in Ostindien, wo das Clima und die Lebensart sehr hartnäckige Verstopfungen hervor bringen, ein sehr heilsames Mittel dawider sey. Oft ist es auch daselbst heilsam bey den trocknen Koliken, indem es die scharfen Feuchtigkeiten ausführet. Ueberhaupt hält es den Leib offen, und ist eben so gesund als angenehm zu trinken. Dagegen fehlt es den in London gebraueten Bieren, besonders dem Porterbiere, ob sie schon sämmtlich einerley Ingredienzien haben, an gedachten guten Eigenschaften. Das Malz zum Porterbiere wird bey viel stärkerm Feuer gedarret; die Würze dieses Bieres hat mehr Stärke, und das starke Ausstoßen in Blasen, nebst dem so starken Zusatz von Hopfen, müssen selbigem mehr eine adstringirende als laxirende Eigenschaft zuwege bringen.

Die **Bierbrauerey vieler Particuliers in England** hat manche Manipulationen der öffentlichen Brauhäuser theils weniger, theils gar nicht beybehalten. Fast durchgängig ist bey erstern das Kochen des Wassers zum Einmeeschen, der Würze und des Hopfens eingestellet worden. Wenige der Bier brauenden Particuliers haben aber doch so lange Geduld, bis sich das Bier von selbst in Gährung versetzet, und erregen solche durch Stellhefen. Immittelst brauchen sie doch viel weniger, als wenn man die Würze hat kochen lassen.

Man läßt das Wasser bis zu 68 bis 70 Reaumürische Grade heran sieden, in welchem Zustande man es auf das in den Bottich eingeschüttete Malz gießt. Man zieht aber immer das nur ganz leicht gedarrte Malz vor. Der Meesch wird so lange durch einander gerühret, bis er gänzlich recht wohl zertheilet ist, worauf man ihn zwo Stunden ruhig stehen läßt. Der Hopfen wird in ein Gefäß (Bottich) gethan, die Würze darauf gelassen, und wenn beydes so zusammen zwo Stunden gestanden hat, so wird es in die Braupfanne oder Kessel gebracht, um es eben so heiß werden zu lassen, als das Wasser gewesen, welches auf das Malz zum Einmeeschen gegossen worden. Hierauf wird die Würze in einige weite und flache Kühlbottiche gebracht, um solche abzukühlen, oder zu einem so angemessenen Grad der Temperatur gelangen zu lassen, daß dabey die Gährung erfolgen könne. Man läßt das Bier nicht in dem Bottich gähren; die Würze wird aus den Kühlbottichen sofort in die Tonnen gebracht, worin es seine Gährung anfangen und vollenden muß. Diese Brauart ersparet wenigstens die Hälfte des Aufwandes und der Mühe, die in öffentlichen Brauhäusern gewöhnlich sind, und das Bier bekömmt einen ungleich mehrern Weingeschmack, wird auch angenehmer und gesünder.

Anmerk. Um die vorhin angegebenen Maaße zu verstehen, muß man wissen, daß nach Pariser Maaße 12 Boisseaux 1 Septier machen. Der Septier hält 240 Pfund, 1 Pfund aber 4 Unzen. Oder nach Krusen so: Ein Muid hält an Pariser Kubikzoll 82944, ein Septier 6912, ein Boisseau 576 Kubikzoll.

Das Maaß zu flüßigen Dingen, vom Kleinsten anzufangen, ist dieses:

Der

Der Poisson (ein Quartierchen) hält 6 Kubikzoll.
— Demi-septier = 2 Poissons.
Die Chopine = 2 Demi-Septiers.
— Pinte = = 2 Chopines.

Der Pariser Muid hält 280 Pintes ohne Fuß. Ein Baril hält ohngefähr 126 Pariser Pinten.

Man kann nun aus obbeschriebenen Brauarten in Paris und London ersehen, daß damit nicht durchgängig auf einerley Weise verfahren werde, so wie man auch daraus zugleich siehet, was überhaupt bey dem Brauwesen zu dem Wesentlichen gehöret, daß es also nicht weiter nöthig ist, mehr davon zu sagen. Nur will ich nach dem zuvor genannten Schriftsteller noch ein in Flandern beliebtes Bier hinzufügen, welches ohne den bey uns gewöhnlichen Hefen gebrauet, und im Lande nicht ungesund befunden wird.

Flandrisches Bier, oder Flandrische Ale, Flandrisches Weißbier. Dieses Bier wird von blossem und sehr leicht getrocknetem Malze gebrauet, und es wird dazu kein Hopfen oder ein andres Präservativ genommen, da es bestimmt ist, gleich nach dem Brauen getrunken zu werden. Die Gährung entsteht, ohne einen Zusatz der Hefen, auf folgende Art:

Wenn die Würze abgelassen und in den Kühlbottich gebracht worden, so nimmt man eine Quantität Waizen- oder Bohnen- oder Malzmehl; (es ist einerley, welches man will;) von einem oder dem andern dieser Mehlarten und von Eyweiß wird ein Teig gemacht. Dieser in die Würze gethane Teig bewürket darin die Gährung, welche sich durch einen leichten weißen Schaum zu Tage legt. Kaum ist der Schaum gefallen, so ist das Bier genugsam gegohren und trinkbar, ob es gleich nicht klar ist. Man wartet nicht einmal darauf, daß es klar werden solle, indem es nur sauer werden würde. Es ist rasch, schäumend und sehr angenehm zu trinken.

Man läßt dieses Bier nicht, wie andre, in Tonnen oder Bottichen und Kufen gähren; wie es aber, wegen seiner Neigung zum Sauerwerden, eine große Reinlichkeit erfordert, so ist es gebräuchlich, solches unmittelbar aus den Kühlfässern in irdene glasurte Gefäße zu gießen, es darin gähren zu lassen, und davon so viel zu nehmen, als man trinken will.

Es ist aber diese Ale vollkommen gut, den Bieren, die daran Mangel haben, Kraft und Feuer mitzutheilen, und zwar in solcher Quantität, als man will. Mehr aber ist doch nöthig, wenn man in alten Bieren eine Gährung hervor bringen will. Ist solches damit vermischet, so ist es weniger, als zuvor, zum Umschlagen oder Sauerwerden, und zwar wegen des Hopfens, womit es gegohren hat, geneigt. Uebrigens wird dieses Bier für sehr gesund gehalten; das andere Geschlecht in Flandern trinkt es ohne Maaß, ist gesund und so corpulent, als es anderswo selten gesehen wird.

Nun noch einige Fragen über einige Manipulationen der Brauer. 1) Ist es nothwendig, daß die Würze gekocht werde? Es wird bey dem Kochen der Würze voraus gesetzt, daß sie nöthig sey, um die Gährungstheile des Malzes aufzulösen und aus einander zu setzen, als welche nicht so, wie in den Säften der Obstfrüchte, aufgeschlossen sind, die daher eher und von selbst gähren, daß daher also die Gährung solches nicht bewürken könnte, wenn kein Kochen der Bierwürze vorher gegangen ist. Diese Voraussetzung wird aber nicht

von der Erfahrung bestätiget, da so viele Particuliers in England ihre Bierwürzen nicht kochen lassen, und die Gährung sodann vollkommner geschiehet und weniger oder gar kein Gährungsmittel erfordert wird, um das Bier zur Gährung zu bringen.

2) Muß man den Hopfen mit der Würze zusammen, oder ihn besonders kochen?

Das Bier in England wird besser, wenn der Hopfen besonders gekocht wird. Es hat aber der Hopfen zwo sehr verschiedene Eigenschaften. Die eine äußert sich durch einen aromatischen, ölichten und sanft bittern Geschmack; die andre durch einen rauhen und herben Geschmack. Dieses Vegetabile hat dieses mit vielen andern gemein, dergleichen Thee, Rhabarber u. s. f. sind, daß nach dem dabey angewandten Grade des Feuers daraus sehr ungleiche Extracte hervor gebracht werden können. Man will hier nicht untersuchen, ob diese beyde Eigenschaften ein gemeines Princip haben, und ob der Unterschied nur von der mehrern oder geringern Reife des Hopfens herkomme. Es ist genug zu bemerken, daß die herbe Eigenschaft desselben, welche durch ein starkes Kochen heraus gebracht wird, dem Biere sich mittheile, und weder zur Dauer des Bieres noch zur Gesundheit der Trinkenden diene. Die beste Methode, von dem Hopfen das Nützliche und Angenehme zu bekommen, bestehet darin, solches durch eine gleiche und mäßige Hitze in zwo, drey oder etwas mehr Stunden auszuziehen. Die erforderliche Zeit kann man eigentlich nur durch das Kosten des Hopfenextracts bestimmen, da die Quantität der balsamischen Theile des Hopfens von dem Boden, darauf er gewachsen, und von dem Grad der Reife, worin er abgenommen oder gepflücket worden, abhänget.

Der für sich besonders gemachte Hopfenextract kann noch einen andern Nutzen schaffen. Man weiß es, daß der Gebrauch desselben dahin gehet, die Neigung der Bierwürze zum Gähren zu mäßigen, um das Sauerwerden derselben zu verhindern. Wenn aber solche Neigung bereits durch starkes Kochen der Würze schon sehr vermindert worden, so vollendet der mit der Würze zugleich gekochte Hopfen die Zerstörung solcher Neigung zum Gähren; um diese nun aufs Neue hervor zu bringen, muß man desto mehr Stellhefen gebrauchen, Hefen, welche vermögend sind, mehr eine saure, als geistige Gährung hervor zu bringen, daß also die Brauer ihr Verfahren, eine schlimme Wirkung herbey zu führen, verdoppeln.

Der Hopfenextract vermindert also schon die Neigung zum Gähren, wenn er zu der Würze hinzu gethan wird, bevor diese ins Gähren geräth, obgleich weniger, als solches durch das gewöhnliche Verfahren der Brauer verursacht wird. Dieser Zufall findet aber nicht Statt, wenn der Extract nicht eher hinzu gethan wird, als wenn die Gährung in den Tonnen vollendet ist. Man darf nicht glauben, daß sodann der Hopfen das Seinige nicht thun würde, nämlich die Neigung des Bieres zum Sauerwerden zu verhindern. Diese Wirkung muß desto stärker seyn, wenn man bedenkt, daß der zu alten, sauer gewordenen Bieren hinzu gethane Hopfenextract selbiges weit mehr wieder herstellet und versüßet, als Kalk und mancherley Alkali's, deren sich manche Brauer in diesem Falle zu bedienen pflegen.

Man siehet also, daß die vorgeschlagene Methode zur Verbesserung des Biers und

zur

zur Ersparung der Zeit, der Arbeit und der Kosten dienen könne. Noch kann diese Methode auch dazu dienen, daß das Bier, auf welche Zeit man will, trinkbar gemacht werden kann, da man, je nachdem es kürzer oder länger dauern soll, den Hopfenextract in die Gefässe, mehr oder weniger, thun kann. Auch kann man durch diese Methode bey den Octoberbieren die Gährung, die im Frühjahre sich äußert, abwenden, da man gegen das Frühjahr nur ein wenig Hopfenextract in die Tonnen thun darf.

3) Kann man die Stellhefen oder Bärme für das beste Gährungsmittel halten?

Die Bierwürzen würden natürlicher Weise von sich selbst ohne Hefen in Gährung kommen, wenn man nicht ihre Gährungskraft durch das Kochen der Würze und durch Zusammenkochen derselben mit dem Hopfen zerstörete. Die Stellhefen sind aber das schlechteste Gährungsmittel, dessen man sich bedienen kann, indem sie, wie schon vorhin bemerkt worden, eher die saure Gährung, als die Weingährung, hervor bringen. Es ist klar, daß, da die Würzen in sich selbst eine Neigung zu der erstern haben, und ohne Zuthun des Hopfens darauf hinarbeiten, diese Neigung von den Hefen, wenn solche besonders von altem Biere genommen werden, gar sehr vermehret, und je mehr die Säurungsprincipien herrschen, desto mehr Hopfen erfordert werde. Auf der andern Seite, je mehr die Würze gekocht wird, desto weniger haben sie Neigung zum Gähren, weshalb dann desto mehr Hefen erfordert werden. Also entfernen sich die Brauer von der natürlichen Simplicität, wenn sie eine zu große Quantität Hopfen und Stellhefen gebrauchen, da es möglich ist, ohne beyden doch gutes Bier zu brauen.

4) Sollte wohl die Güte oder Schlechtheit der Biere so ganz von der örtlichen Verschiedenheit des Wassers abhängen?

Man will solches behaupten, da es doch im Grunde ein leeres Vorgeben und ein Deckmantel ist, welchen man bisher, zur Verbergung der, aus Unwissenheit begangenen, Fehler, bequem genug gefunden hat. Die Vorzüge eines Wassers vor dem andern kommen nur in so fern beym Brauen in Betrachtung, als man davon im rohen, ungereinigten Zustande Gebrauch machet. Denn nur bey dieser fehlerhaften Methode kann der Einfluß, welchen man dem Wasser am Besser- oder Mindergerathen, und am verschiedenen Geschmacke der Biere Schuld giebt, Statt haben. Wie aber das Wasser zum Brauen und zum Küchengebrauch zu reinigen sey, davon wird unter dem Artikel: **Wasser**, das Nöthige beygebracht werden.

5) Welches Bier ist für das uns dienlichste zu achten?

Die starken und dicken Biere vertragen sich nicht wohl mit unserm Temperament und unsrer Lebensart. Man klagt jetzt in London über Biere dieser Art, welches von den Vorfahren nicht geschahe, als welches beweiset, daß man den übeln Erfolg zum Theil dem Unterschiede der Lebensart zuschreiben muß. Es ist in der That sehr natürlich, daß von diesen Bieren bey Personen von sitzender Lebensart, welche sich dabey fast nur mit Fleischspeisen allein sättigen, Flüsse und Verstopfungen entstehen müssen. Selbst diejenigen, welche eine bessere Diät beobachten, aber eben solches Bier trinken, bleiben mit der Zeit von schwerem Athemholen, von Schwere in den Gliedern und von Trägheit nicht befreyet. Diese Personen trinken gewöhnlicher Weise Biere dieser Art, um sich zu

erfrischen, und ihren Durst in der heißen Jahreszeit zu stillen, womit sie sich aber die Verdauung beschwerlich machen, und den Magen überladen. Ein leichtes und im Weingeschmacke gebrauetes Bier würde ihnen gesünder seyn, da dessen weinichte Eigenschaft den Magen erwärmet und stärket; und da es leicht ist, so hilft es zur Verdauung, mittelst Zertrennung und Auflösung der Speisen im Magen, und kann auch wegen seiner Leichtigkeit bald wieder abgehen.

Muß man aber gestehen, daß die dicken und starken Biere Personen von sitzender Lebensart leicht schaden, für sie zu schwer und blähend, und, wenn sie nur ein wenig zu Verstopfungen geneigt sind, ihnen dadurch, daß sie zu lange in den Eingeweiden verweilen, und sie stark ausdehnen, noch mehr Ungemach zuziehen; so muß man im Gegentheil bekennen, daß Leute, welche einen starken Magen und offenen Leib haben, besonders wenn sie sich stark bewegen und arbeiten, bey solchen Bieren sich recht wohl befinden. Diese Biere geben ihnen wahre Nahrung, oder sie ersetzen ihnen wenigstens, was ihnen an den besten Nahrungsmitteln abgeht, wie man solches in den so genannten Bierländern siehet, in welchen der gemeine Mann ungleich stärker, wohl gar feist ist; da in den so genannten Weinländern die Menschen ungleich mehr schwach, mager und zu starken Arbeiten weit weniger aufgelegt sind.

Will man aber überhaupt von gegohrnen Getränken urtheilen, so kann man sie nicht anders, als sehr gesund, und als ein starkes Gegengift wider die Fäulniß, ansehen. Viele große Aerzte wollen dem, denen Türken in ihrem Gesetze verbotenen, Gebrauche solcher Getränke die Verheerungen zuschreiben, welche die Pest und andre ansteckende Krankheiten unter ihnen anrichten. Sie haben auch bemerket, daß, seitdem der Gebrauch des Biers, des Weins und andrer geistiger Getränke, mehr gemein worden ist, faulichte und pestilenzialische Krankheiten sehr abgenommen haben, oder ganz und gar unter den Nationen, wo sie sonst herrschend waren, nicht mehr zu finden, ja viele solcher Krankheiten, derer die alten Aerzte gedenken, nur noch dem Namen nach bekannt sind.

Endlich ist bey der Frage: welche Biere die gesündesten seyn? noch auf ein Hauptmaterial derselben zu sehen. Wir brauen Bier von Waizen, Gerste und Hafer, und zwar für sich allein, oder mit einer oder der andern dieser Getreidearten mehr oder weniger vermischt. Die Waizenbiere, die wir gemeiniglich Weißbiere zu nennen pflegen, kühlen, machen fett, treiben den Urin, eröffnen bey Einigen den Leib, und einige von denselben bewahren vor dem Nieren- und Blasenstein, und vor der Gicht. Da hingegen andere die Erzeugung derselben befördern. Sie sind aber nicht alle kühlend, sondern einige Arten derselben sind auch erhitzend, und machen Wallung. Die Gerstenbiere, die gemeiniglich schlechthin Braunbiere bey uns heißen, nähren ebenfalls; aber sie erhitzen das Blut mehr, als die weißen; sie stärken den Magen und die Eingeweide, ja den ganzen Körper; aber sie sind zum Theil weniger urintreibend. Die weißen Biere sind denenjenigen gut, deren Körper stark und reizbar ist, die die Speisen gut verdauen, aber dabey weder von Hypochondrie noch goldner Ader geplagt sind. Denn diese Biere erzeugen gern Säure, und der Magen dieser Personen ist ohnedies zu diesem Fehler geneigt. Daher ist auch diesen Leuten

ein braunes und leichtes Bier nützlicher; und dieses hat auch bey allen denenjenigen Statt, welche einen sehr schwachen Magen und Gedärme, oder sehr schleimige Säfte haben. Das Haferbier bekömmt denenjenigen gut, welche ein hitziges Geblüt haben, oder neben vielem Weintrinken sich abkühlen wollen. Ein schwacher und zu Blähungen geneigter Magen aber, in welchem die Säure die Oberhand hat, leidet von dieser Bierart, indem solche die Säure gar sehr vermehret. Wo man aber kein anderes Bier zur Hand haben kann, und davon Kälte im Magen verspüret, da pflegt man sich mit einem guten Liqueur dawider zu verwahren. Es sind aber die Haferbiere mehr, als die andern alle zum Sauerwerden geneigt, wie solches in England häufig gefunden wird, da in diesem Lande viele Alearten von purem Hafer, oder halb von Hafer und halb von Waizen oder Gerste, gebrauet werden. S. Malz.

Bierkünste. Hierunter versteht man allerley Mittel und Handgriffe, fehlerhafte Biere wieder herzustellen oder trinkbar, d. i. zum Trinken gut und angenehm zu machen. In wiefern dergleichen Mittel hinreichend sind, schlechtes Bier in gutes zu verwandeln, solches läßt sich am besten daraus erkennen, daß man die Quellen des Verderbens oder der Schlechtheit der Biere aufsuchet, und sodann beurtheilet, ob das Bier vom Grunde aus wieder verbessert werden könne, als welches in den wenigsten Fällen möglich ist; sodann muß man auch die zu gebrauchenden Mittel so kennen und beurtheilen, ob sie der Gesundheit der Trinkenden gemäß oder schädlich sind.

Das Malz, wenn es nicht gehörig zubereitet wird, kann ein übel schmeckendes, trübes, schales und saures Bier geben. Es muß die Gerste oder andres Getreide in dem so genannten Weichbottich in allen Körnern sattsam erweichet, und die innere Substanz derselben so getrennet werden, daß ihre Mehltheilchen die kräftigsten und süßesten Theile durch das Brauen hervor geben können. Nicht genug geweichte Körner geben ein herbes, nicht süßes, unschmackhaftes, und schales Bier.

Durch das Malzen wird das Korn schmackhaft gemacht, da nämlich dadurch der Auswuchs der Wurzelkeime befördert, und das eigentliche Mehlkorn locker und süß gemacht wird. Weiter muß das Korn nicht wachsen. Denn, wenn auf der entgegen gesetzten Spitze des Korns der Graskeim bey fortgehendem Wachsthume hervor gelockt wird, so geht das Korn von der Süßigkeit zur Säure über, wovon das Bier angesteckt, und vor dem Sauerwerden nicht bewahret werden kann. Das von solchem Malze gebrauete Bier kann nicht klar werden, schmeckt schon in den ersten Tagen matt, und, wie man sagt, grusicht oder graskeimicht; hat einen grusichten Geruch, und wird bald sauer. Selbst der daraus gemachte Essig behält den grusichten Geschmack, wird auch nicht recht scharf, und schlägt bald um.

Gerste, oder andres Getreide, so auf dem Felde zur Aerndtezeit nicht recht trocken, und davon in der Scheune dumpsicht geworden, bringen dem Biere sogleich eine Fäulniß bey, die dem guten Geschmacke und der Haltbarkeit zugleich zuwider ist. Die Käufer des in nassen Jahren, oder vor der Zeit, eingebrachten Kornes können diesen Fehler alsbald durch das Anriechen erkennen. Man kann diesem Fehler so ziemlich abhelfen, wenn die Gerste auf dem Boden ganz dünne ausgebreitet, und bey durchstreichender Luft öfters und so lange umge-

umgeschüppet wird, bis sich der dumpfichte Geruch der Körner verliert. Auch ist es in diesem Falle sehr dienlich, wenn aus dem Weichbottich das Wasser, worin die Gerste oder anderes Getreide eingeweichet wird, alle zwo Stunden abgelassen, und neues aufgegossen wird.

Auf dem Schwad ausgewachsenes Getreide ist zum Malzmachen gänzlich zu verwerfen und als völlig unbrauchbar anzusehen; es taugt auch nicht zum Vermischen mit solchen Körnern, die nicht ausgewachsen gewesen sind. Denn, sobald als der Keim sich auszudehnen anfängt, gesetzt auch, daß er die äußere Haut des Saamenkorns noch nicht durchbrochen hätte, und nicht fortgewachsen wäre; so ist er, nachdem er wieder ausgetrocknet, nicht aufs neue zum Wachsen zu bringen. Dies sieht man an dem Saamen, der in einen etwas feuchten Acker kömmt, und von diesem Rest der Feuchtigkeiten zu quellen anfängt, hernach aber, aus Mangel des Regens, wieder austrocknet. Kein Regen, keine in der Folge hinzu kommende, auch noch so fruchtbare Witterung kann ihn aufs neue beleben; er wird dumpfig, verschimmelt oder geht in Fäulniß. Es muß daher, wie es zuweilen geschiehet, dergleichen Korn nie mit andern guten Körnern vermischt werden, weil es durch hinzu kommende Feuchtigkeit in dem Weichbottich nur in die faule Gährung kömmt, das Bier am Geschmack verdirbt, und es für die Gesundheit undienlich macht.

Das eingefahrne Getreide schwitzet in den Scheunen; wird es während solchen Schwitzens gedroschen, oder noch vor demselben zum Malzmachen in den Weichbottich gebracht, und man beobachtet dabey die nur sonst gewöhnliche Zeit des Weichens, so erhält man davon ein Malz, in welchem seine Zuckertheile nicht genug von den übrigen Theilen getrennet und geschieden werden sind, daß also dergleichen Malz ein mehr herbes oder schales, als süßes Getränke giebt.

Gerste, unter welcher sich viele unreife Körner finden, wie man dieses öfters beym Lagerkorne, oder wenn das Unkraut über der Gerste im Felde hervor gestanden hat, siehet, giebt ein trübes und schlecht schäumendes Getränke. Man erkennet die unreifen Gerstenkörner an ihrem bräunlichen Grün, und sie wachsen bey dem Mälzen sehr schwer, oder gar nicht. Der Brauer muß daher großkörnichte und einerley gefärbte Gerste zum Malzmachen erwählen; kann er aber keine in Körnern sich gleiche Gerste erlangen, so muß solche so in der Scheune gewurfelt werden, daß der Hinterwurf, welcher aus den leichtern unreifen Körnern bestehet, zurück gelassen, und mit dem Vorderwurf nicht vermenget werde.

Große Gerste mit der kleinen Gerste vermengt giebt ein trübes, weniger kräftiges und nicht sonderlich gut schmeckendes Bier, indem die letztere früher keimet, und ungleich keimende Gerste ein schlechtes Bier hervor bringt.

Wenn bey nicht kalter, oder mehr warmer, als kalter Witterung die Gerste eingeweichet wird, muß das Wasser zwey- bis dreymal verändert werden, welches in der kalten Witterung eben nicht erfordert wird. Ist die Witterung warm, so kann das Malz kraftlos und unschmackhaft werden, und das davon gebrauete Bier einen dumpfigen und widerigen Geschmack bekommen.

Wenn die aus dem Weichbottich in so genannte Scheiben (Häuflein) gebrachte Gerste zu lange beysammen (ungebrochen) gelas-

gelassen wird, so erhitzet sich der Haufen, welches dem Biere, zumal, wenn das Malz sehr stark geröstet oder gedarret wird, einen brandigen, bittern Geschmack zuwege bringt. Es kömmt jedoch hiebey auf die Liebhaber an, indem dergleichen Biergeschmack, besonders in England, geliebet wird. Will man aber solchen brandigen bittern Geschmack lindern, oder weniger auffallend machen, so muß das Malz mit anderm süßer gelassenem Malze vermenget werden.

Wie das in die Graskeime geschossene Malz das allerschlechteste Bier hervor bringt, so hat man von dem zu wenig gewachsenen Malze auch nicht gutes Bier zu erwarten; die Körner sind durch die wachsthümliche Gährung noch nicht genug aufgeschlossen, man zieht nicht allen Vortheil von ihnen, den man haben könnte, und man erhält ein trübes und nicht allzu gesundes Bier.

Luftmalz, wenn es zu lange gelegen oder zu alt geworden ist, verdunstet und verlieret je länger je mehr seine Kräfte. Man erhält also davon ein zu wenig geistiges Getränke. Dieser Fehler wird abgewendet, wenn von zu altem Luftmalze der Schutt stärker gemacht wird, wobey aber der Brauherr verliert.

Darrmalz kann auf mehr denn eine Weise fehlerhaftes Bier hervor bringen. 1) Wird das Malz zu feucht auf die Darre gebracht, so steigt, wenn es sich erhitzet, ein dicker Dampf oder Nebel auf, welcher aber meistentheils durch die obere kühle Luft wieder zurück getrieben wird, und daher mehr- als einmal aufsteigen muß, ehe er sich verliert. Hiervon erhält das Malz einen unangenehmen Geschmack, es wird dumpfig, ja bisweilen gar sauer, daher man es theils nicht lange aufbehalten kann, theils in Gefahr stehet, ein saures und schales Bier zu bekommen. 2) Wird ein Malz allzu jählings erhitzet, so wird es, gleich einem Horne, verhärtet, und verbrennet; die Schale schrumpft zusammen, die Luftlöcher des Kornes verschließen sich, wodurch die innere Feuchtigkeit zurück gehalten wird, daß der Kern alle seine Kraft und Süßigkeit verlieren muß. Hierdurch bekömmt man hernach ein schlechtes trübes Bier, welches einen ungesunden und widrigen brandigen Geschmack hat, heftige Wallungen im Geblüte, ängstliche Aufblähungen, Schwere der Glieder und eine üble Verdauung verursachet. 3) Das Malz muß nicht zu stark gedarret werden, weil es in solchem Falle keine weinmäßige Eigenschaft und goldgelbe Farbe bekommen kann. Viele haben das Vorurtheil, daß ein dickes und schwarzbraunes Bier, welches von sehr stark geröstetem Malze entstehet, auch zugleich ein starkes und fettes Bier sey, wovon man doch das Gegentheil sehr leicht darthun kann, wenn man dergleichen Bier destillirt, da man weniger Spiritus, aber desto mehr Wasser erhält, da doch eine gleiche Menge eines hellen und guten Biers weit mehr brennenden Geist liefert. Will man aber, um vieler Menschen vorgefaßter Meynung willen, dem Biere eine höhere Farbe geben, so darf ja um deswillen der Kern des Malzes nicht verbrannt, sondern nur zuletzt, wenn der innere gute Theil gelinde getrocknet ist, die äußere Schale durch einen etwas vermehrten Feuerstoß ein wenig geröstet werden. Wenn man aber dieses zu treffen sich nicht recht getrauet, so darf man ja nur ungemälztes Korn, oder manche Wurzeln, als Cichorien oder gelbe Rüben, vor sich allein so stark rösten, daß ein schwarzes Pulver davon gemahlen, und

solches zum Farbegeben mit der Bierwürze vermengt werden kann.

Unter den Hopfen müssen keine Blätter mitgepflücket seyn, weil die Blätter dem Biere einen unangenehmen Geschmack beybringen, welches auch geschiehet, wenn der Hopfen unreif abgenommen, oder nach dem Abnehmen nicht gut getrocknet worden ist.

Der Hopfen muß so gekocht werden, daß man weder durch zu heftiges Kochen sein Balsamisches, noch auch durch zu gelindes Kochen sein Harziges in den Hopfenhäuptern zurück lasse. Beyde Stücke oder Eigenschaften müssen beybehalten und ausgezogen, und nur die todte Erde zurück gelassen werden, wenn das Bier gut werden soll. Der balsamische Theil ohne den resinösen ist dem Geschmacke zwar nicht unangenehm, der Gesundheit aber, und besonders dem Haupte, schädlich; der harzige hitzet, macht bitter, und ist daher vermögend, das Bier vor der Säure zu bewahren, ermangelt aber des Geistes. Wenn also beyde zusammen erhalten werden, so wird Eins durch das Andere temperiret, und überhaupt der Hopfen nach allen dem, was er Gutes hat, genutzet.

Ein zu stark gehopftes Bier kann Kopfschmerzen, innerliche Hitze, Wallungen im Geblüte u. s. f. erregen, besonders wenn es jung getrunken wird, oder von zu wenigem Malze nur schwach hat werden können. Es muß daher mit dem Hopfen des Bieres die Mittelstraße nicht überschritten werden.

Ehe das Malz zum Schroten in die Mühle kömmt, soll man es durch Werfen und Fegen von allem Staube und Abgange befreyen; sonst kann das Bier gar leicht davon dunkel, schlammicht und übelschmeckend werden.

Das Malz muß nur gröblich geschroten werden, weil es sonst beym Einmeeschen in Klumpen, welche sich nicht wohl trennen lassen, zusammen geht, und auf dem Braugestelle sich so fest zusammen setzt, daß die Flüßigkeit entweder gar nicht, oder doch nur so langsam durchseihet, daß, zumal in warmen Tagen, eine Trebersäure im Biere davon sich hervor thun kann.

Wenn das Bier zu früh gefaßt wird, so störet man es in der noch nicht vollendeten Gährung, welche, wenn sie sich zu spät in den Gefäßen wieder erholet, ein abstehendes schales Bier zuwege bringt, welches noch mehr geschiehet, wenn das Bier zu spät gefaßt wird. Es muß daher das oben angegebene Maaß zum Fassen wohl beobachtet werden. Ingleichen ist es ein Hauptfehler beym Fassen, wenn die Fässer nicht ganz voll gemacht werden, indem sodann die Hefen das Spundloch nicht erreichen und aus selbigem heraus stoßen können; sie fallen wieder zurück in das Bier, machen es trübe, kaltgährig und ungesund. Will oder muß man das Bier aus größern Gefäßen auf kleinere abziehen, so muß solches nicht zu spät geschehen. Denn, wenn das Bier nicht noch etwas Hefen auf das andre Gefäß bringt, so wird es leicht schal, und hält sich nicht. Man sieht daher, daß die Unterhefen, weil sie noch manche kräftige Theile in sich haben, der über ihnen stehenden Flüßigkeit davon nach und nach mittheilen, und dadurch dasjenige, was etwa verdunsten möchte, ersetzen; wo aber diese Quelle nicht ist, da wird sie je mehr und mehr abschmeckend. Daher werden auch die Unterhefen meistentheils kraftlos befunden, wenn die Flüßigkeit lange darüber gestanden hat; da hingegen sie viel kräftiger sind, wenn sie bald davon abgezogen wird. Da auch der erdige Theil der

Hefen

Hefen alkalisch ist, so verhindert er, so lange er bey dem Biere bleibt, einigermaaßen das Sauerwerden.

Weil das Bier auf den Fässern nach und nach abgährt, und weniger Hefen ausstößt, so müssen die Fässer auch nach und nach wieder angefüllt werden, damit die oben stehenden Hefen heraus kommen. Unterläßt man solches, oder verrichtet es zu spät, so wird das Bier trübe, schal und kraftlos; die Luft hat zu vielen Spielraum in den Gefäßen, und leitet das Bier zum baldigen Kraftloswerden und zur Säure ein. Letzteres kann auch geschehen, wenn mit altem Biere nachgefüllet wird, weil solches bereits eine heimliche Säure enthalten und fortpflanzen kann. Nimmt man junges Bier, das noch nicht gegohren hat, so kann es in dem, zu welchem es kömmt, eine neue schädliche Bewegung anrichten, von dem doch voraus gesetzet wird, daß es seine Gährung schon vollendet habe; und dieses kann die erste gute Beschaffenheit leicht wieder verderben. Wäre es gerade einerley Bier, d. i. solches, welches in gleichem Grad der Gährung stände, so möchte es noch angehen, außerdem ist reines Wasser hiebey das beste; es erregt keine neue Gährung, und ertheilt dem Biere einen frischen und angenehmen Geschmack. Das in den Gefäßen nun abgegohrne Bier wird verspündet, damit der freye Zutritt der Luft kein Verderben errege.

Wenn Bier in unreine übelriechende Gefäße gebracht wird, so wird es bald nach dem Gefäße schmecken und riechen. Hier ist nun nichts anders zu thun, als das Bier, wenn es nicht noch schlechter werden soll, alsbald auf ein reines Gefäß abzuziehen, allenfalls auch aromatische, der Gesundheit nicht schädliche Dinge hinzu zu thun, um Geschmack und Geruch abzuändern.

Bey allen bisher bey dem Biere bemerkten Fehlern nimmt man seine Zuflucht zu manchen, theils mit der Gesundheit und dem guten Biergeschmacke nicht wohl bestehenden Mitteln, theils aber zu solchen, welche das Uebel nur verhüllen, oder es noch schlimmer machen. Der mehrmals angeführte Le Pileur d'Appligny sagt von den Pariser Bierbrauern, daß sie zum Klarmachen eines dicken oder trüben Bieres folgendes Mittel gebrauchen: Acht Pfund Talkstein wird mit altem Biere vermischt, und in einen Muid trübes Bier gethan. Will dieses, wenn es einigemal wiederholet worden, noch nicht helfen, werden sechs Unzen Vitriolöl hinzu gefügt. Wird das Bier hiervon noch nicht klar, so thut man noch acht Unzen Vitriol hinzu. Hilft alles dieses nicht, so wird die Beschaffenheit des Biers übler, als sie zuvor war.

Ist das Bier schielend und wolkicht geworden, so wird es, die Trinker zu betrügen, geschminket. Einige Brauer nehmen hiezu Caramel, d. i. sehr stark gesottenen Zucker; andre nehmen Kupferwasser, wovon jedoch das Bier ein schlechtes Ansehen und einen ekelhaften Geschmack bekömmt.

Das Bier, welches matt und schal geworden, wird nur durch eine aufs Neue veranstaltete Gährung verbessert. Wäre auch das Bier süßlich, nicht scharf und nicht geistreich, als welches von der nicht gehörigen Menge der Stellhefen oder der Kraftlosigkeit derselben in sich selbst entstanden seyn kann, so muß, mittelst eines edlern Ferments, das Bier wieder angestellet werden. Rührt aber der Fehler daher, daß das Bier durch allzu viele Stellhefen

in eine zu schleunige und übertriebene Gährung gebracht, und hievon matt und kraftlos geworden, so kann dem Fehler nicht anders, als durch Vermischung mit einer kräftigern Würze und veranlaßtem Aufgähren mit derselben, abgeholfen werden.

Sauer gewordenes Bier, welches von zu wenig genommenem Hopfen, von zu langem Aufbewahren oder Liegen, oder von der in den Keller gekommenen Wärme entstanden seyn kann, wollen einige Brauer damit verbessern, daß sie ein Siebentheil neugebraueten Bieres damit vermischen, wovon aber alle beyde verderben. Das Bier wird gleich nach dem Anstecken schal, man unterscheidet darin immer einen zwiefachen Geschmack, und es kann gar leicht Koliken erregen.

Mineralische Säuren, dergleichen die vorher genannten sind, taugen gar nichts zur Hervorbringung einer guten Gährung. Selbst unsre gewöhnlichen Bierhefen enthalten zu wenig Oel, und sind dieserhalb sehr geneigt, statt einer Weingährung, eine Essiggährung hervor zu bringen, wenn ihre Säure nicht durch Hopfen corrigiret würde, als welcher, wie alle bittre Substanzen, die Eigenschaft hat, die Säuren zu tödten oder nieder zu schlagen. Die vegetabilischen ölichen Säuren, z. B. frische Weinhefen, frische ausgepreßte Obstsäfte, oder auch allenfalls solche, die zur Dauer dick eingekocht sind, müssen für die besten Gährungsmittel gehalten werden, um von schlechten Stellhefen zum Verderben geneigter Biere wieder herzustellen, so wie solche überhaupt sehr gut seyn könnten, wenn man sie an Statt der Hefen zum Stellen der Biere, besonders der weißen, im Sommer gebrauchen wollte.

Finden sich Brauer, welche, wie oben gesagt worden, alkalische Salze, Kalk, oder absorbirende Erden, gebrauchen, um die sauer werdenden Braunbiere wieder zu recht zu bringen; (es kehren aber diese so behandelten Biere, wenn sie nicht alsbald getrunken werden, zu ihrer ersten Säure zurück) so würden sie allemal besser thun, einen Absud Hopfen zu gebrauchen, wodurch die herrschende Säure hinweg genommen, und dem Biere der gewöhnliche Geschmack wieder gegeben wird. Man kann die erforderliche Quantität nicht vorschreiben, sie hängt von dem Grade der Säure des Bieres ab; die Erfahrung muß solche allein an die Hand geben. Es ist wahr, daß der Hopfen, wodurch die Säure des Biers hinweg genommen wird, bisweilen die Stärke des Getränkes vermindern und es schal machen kann; allein der nämliche Zufall findet Statt, wenn Kalk oder Alkali gebraucht wird; der Hopfen in Natur, oder als ein Extract gebraucht, wird aber dennoch mit mehrerer Sicherheit zu gebrauchen seyn.

In England ist Marienglas, dessen schon vorhin gedacht worden, das gemeinste Mittel, trübes Bier, besonders wenn dasselbe kurz vorher, ehe es getrunken werden soll, aus einem Keller in den andern geschafft werden muß, klar zu machen. Es wird sehr klein geschnitten, und etwas von dem gut zu machenden Biere darunter gegossen. Von einer solchen Gallerte bestimmt ein Englischer Schriftsteller in ein großes Faß Porterbier 4 Maaß oder Kannen. Man setzt das Bier in Bewegung, indem man es mit einem Stecken umrühret, der so lang ist, daß er ohngefähr in den dritten Theil des Fasses hinunter reichet. Dies geschiehet sowohl vorher,

ehe

ehe das eingeweichte Marienglas hinein geschüttet wird, als nachher.

Damit ein Bier frisch bleibe, hängen manche ein Büschlein Odermennig in das Faß; währet es aber lange, so muß man alle 14 Tage andre Odermennig darein hängen. Andere lassen in jedes Faß, ehe es zugespündet wird, ein frisch gelegtes Ey hinein fallen, wodurch das Bier lauterer und dauerhafter bleibet.

Die Säure zu verhüten, wird in dem Leipz. Intell. Bl. vom J. 1764, S. 158. beym Braumbier folgendes Präservativmittel vorgeschrieben: „Wenn man zu der Zeit, da der Hopfen anfängt zu sieden, und die widrige Bitterkeit verliert, dagegen aber eine angenehme Bitterkeit erhält, kurz vor dem Zu- oder Vorfüllen der Pfanne, eine Kugel weißes reines Fichtenharz, und zwar so groß man die Kugel zwischen beyden Händen fassen und halten kann, nimmt, solche Harzkugel sodann zerstückelt, und stückweise in die Pfanne herum wirft und wohl umrühret, so wird das Bier, welches von solchem Harze im Geschmack nicht das geringste annimmt, dadurch dergestalt präserviret, daß es keinen säuerlichen Geschmack bekömmt, und noch weniger ganz und gar sauer wird."

In Augsburg, schreibt Hr. D. Krünitz in seiner Encyclopädie, läßt man von dem nelkenartigen Benedictkraut, Benedictwurzel, (Caryophyllata lutea oder vulgaris, Geum urbanum L.) die Wurzel kurz vor Johannis ausnehmen, spalten und trocknen, und legt sie hernach, in Beuteln genähet, in die Tonnen, um das Bier vor der Säure zu bewahren, als welches auch von dem Landvolke in der Mark sehr häufig zu geschehen pflegt. Folgende Art, schreibt eben derselbe, soll zur Erhaltung des Biers sehr zuverläßig seyn: Man läßt sich im Keller, oder in Kammern, wo die Sonne nicht hinein scheinet, eine Lade oder Kiste von Brettern machen, so groß, daß einige Tonnen darinn liegen können. Unter jede Tonne legt man 2 Steine, einen vorn, den andern hinten, und zwischen den Tonnen auch einen Stein, daß sie einander nicht berühren können; an allen Seiten aber müssen sie eine gute Queerhand von der Kiste abliegen. Wenn die Tonnen auf dergleichen Art eingelegt, mit Bier gefüllet, zugespündet und abgetrocknet sind, hält man feinen und wohl getrockneten Flugsand zur Hand, und füllet die Kiste damit so an, daß der Sand die Tonnen an allen Seiten einschließt, und eine Queerhand hoch über dieselben steht. Nach unten zu an der Kiste kann man eine oder zwo Thüren machen, durch welche der Sand ausläuft, oder schnell heraus genommen werden kann, wenn die Tonnen leer sind. Wenn andre wieder eingelegt werden, kann man eben den Sand wieder zu deren Aufbewahrung gebrauchen. Bey Einlegung der Tonnen setzt man Hähne oder Zapfen in dieselben von solcher Länge, daß sie aus der Kiste heraus reichen, damit man das Bier ungerührt abzapfen könne; und oben auf der Tonne wird gleichfalls ein Zapfen mit einer Zwicke darein gesetzt, wodurch man jedesmal, wenn man Bier zapfet, einige Luft mäßig und vorsichtig hinein läßt.

In England werden die cylindrischen stehenden Tonnen, in welche das Bier gefasset wird, mit einer Strohmatte umschlagen, welche sich dicht an die Seiten schließt; darein wird Gäst oder Hopfen gethan, und endlich ein hölzerner Boden, der den Gäst oder Hopfen auf allen Seiten andrückt, daß der Luft aller Zugang zum Biere benommen

nommen werde. Solchergestalt hält sich das Bier recht frisch bis zum Schlusse, so gut, als wie es erst angezapfet wird. Da es hiebey um das Abhalten der Luft allein zu thun ist, so würde man mit getrocknetem und allenthalben leicht zu habendem Moose, welches mit Bast um das Gefäß fest an- und eingebunden wird, eben so gut zum Zweck kommen können.

In den Berlin. Nachrichten von Staats- und gel. Sachen a. d. J. 1774, S. 445. hat Hr. D. Belz folgendes Mittel, in heißen Sommertagen, zumal bey bevorstehenden Gewittern, das Bier vor dem Versauern, die Milch vor dem Zusammenlaufen, und die Speisen vor dem Verderben, zu bewahren, vorgeschlagen: „Man nimmt reine Holzaschenlauge, sie sey stark oder schwach, und tröpfelt sie in das versauerte Bier, oder in die versäuern wollende Milch und Speisen. Es wird nicht schwer fallen, das Verhältniß jedesmal zu bestimmen, wie viel man hinein tröpfelt; und aus dem Kosten wird man sogleich gewahr werden, daß Bier, Milch und Speisen ihre natürliche Güte wieder angenommen, und den Ansatz von Säure oder zum Verderben verloren haben. Dieses Mittel in gehöriger Maaße gebraucht, ist nicht schädlich, sondern vielmehr blutreinigend; und ob es schon dem Biere seine Säure benimmt, so vermehrt es doch allemal seine natürliche Hefen. (Mindert es aber wohl nicht die Stärke des Bieres?) Man kann sich dieses Mittels in jeder Jahreszeit bedienen; man muß aber freylich des Guten nicht zu viel thun, und durch ein vernünftiges Kosten prüfen, ob man zu viel oder zu wenig von dieser Lauge zugegossen habe. Es schadet zwar der Gesundheit nicht; das Essen und Getränke würde aber einen unangenehmen und laugenhaften Geschmack bekommen. Uebrigens befördert der öftere Gebrauch dieses Mittels den Urin, und kann selbst denen, welche mit Harnwinden geplagt sind, einige Erleichterung verschaffen, ohne zu befürchten, daß man sich etwa der Gefahr der Harnruhr dadurch aussetze."

Schmeckt das Bier nach dem Fasse, so will man sich damit helfen, daß man ein heißes, von einander gebrochenes Gerstenbrodt, sobald es aus dem Ofen kömmt, auf das Spundloch legt, es darauf erkalten läßt, und dieses drey- oder viermal wiederholet.

Unreine oder schimmlichte Fässer, — und sie werden es, wenn sie, nach ausgeleertem Getränke nicht sogleich wohl ausgespület, und nicht im Schatten, wie es allemal seyn sollte, sondern in der Sonne zum Austrocknen hingestellet werden, — müssen entweder mit hinein gethanen und angezündeten kleinen Reisern ausgebrannt, oder lebendiger Kalk mit heißem aufgegossenem Wasser darinn abgelöschet und damit hin und her gewälzet werden, nachdem das Spundloch verstopfet worden. Es kann auch das Ausschwefeln der Gefäße versucht werden. Man darf nicht fürchten, daß der Schwefel dem Biere und der Gesundheit schade; wie solches bey dem Weine, allgemeiner Erfahrung gemäß, gleichfalls nicht geschiehet. Nichts als der allerzarteste saure Geist desselben, welcher in so vielen Körpern und Materien der Natur als gesund und heilsam gefunden wird, kann sich damit verbinden. Die Erfahrung hat auch gelehret, daß durch die Schwefelung der Gefäße, worinn der Most vergähren soll, nur die im Anfange zu schnell eilende Gährung etwas zurück gehalten, aber auch zugleich durch den Beytritt des beym Verbrennen des Schwe-

fels

fels entstandenen flüchtigen Sauersalzes die Gährung eher zu Ende gebracht, und der Wein stärker wird.

Weil bekanntermaaßen das Oel keinen Kahn ansetzen oder wachsen läßt, so kann es rathsam seyn, daß man, nachdem die Fässer zum Anfüllen zugerichtet sind, die obern Seitendauben, so weit zu den Spundlöchern hinein gegriffen werden kann, inwendig mit Oel bestreiche, damit sich des Bieres Unsauberkeit, die von dieser Reinigung über sich heraus geschoben wird, desto weniger anlegen, solche schimmeln, und also kein Kahn daraus wachsen möge.

Es sind verschiedene Zusätze, welche von manchen Brauern zu dem Biere theils bey dem Brauen, theils bey der Gährung, in mancherley Absicht gebraucht werden. Aus guten Absichten geschieht es, daß von einigen **arzneyliche Dinge**, als Wermuth, Alant, Wacholder, u. s. w. zugesetzt werden. Wenn aber dergleichen beliebet wird, so würde ich zu einem guten Magenbiere vorzüglich die Kalmuswurzeln anrathen, welche als das beste Surrogat des Hopfens anzusehen sind, und, wie letzterer, ihrer angenehmen Bitterkeit halber, zur Erhaltung und längern Dauer des Braunbieres besonders dienen. Herr D. Krünitz schreibt, es geschehe aus guten Absichten, daß allerhand **würzhafte Dinge**, Kräuter, Wurzeln, Schalen und Saamen, zur Erhöhung des Geschmacks, zur Conservation des Bieres, oder zur Verbesserung eines Wassers, welches außerdem zu sehr kühlet und Incommoditäten veranlaßt, gebrauchet werden. Ich setze, sagt eben derselbe, voraus, daß man verstehe, welche von solchen Stücken zur Erhaltung des vorgesetzten Endzwecks dienlich seyn; und sodann hat man nichts weiter zu wissen nöthig, als in welchem Maaße und in welcher Art man sie zusetzen müsse. Es versteht sich von selbst, daß würzhafte Dinge in ganz geringem Maaße zu nehmen sind. Sie machen Wallung im Geblüte, und nehmen zum Theil den Kopf ein. Jedoch kann ein wenig Gewürz, nachdem damit verfahren wird, leicht zu viel werden, nach der Art, wie man es dem Biere beybringt. Denn ein anderes ist, wenn man es nach der Gährung hinzu thut, ein anderes aber, wenn man das Bier damit gähren läßt. Was in dem letztern Falle zu viel ist, das kann im erstern wohl nur merklich seyn. So ist es auch gar ein anders, ob man Kräuter, Wurzeln, Schalen u. s. f. mit dem Biere, oder blos mit Wasser kocht, oder ob man sie mit einem von beyden infundiret oder brühet. Die letztere Art, zu verfahren, macht, daß wir nur die flüchtigsten, geistigsten und subtilsten Theilchen erhalten; und dieses muß man thun, wo man kräftig riechende und balsamische Kräuter vor sich hat. Das Kochen zerstreuet ihre beste Kraft; dagegen wir durch das Kochen die resinösen und holzigen Zusätze am besten nutzen. Wo die würzhaften Dinge von der Beschaffenheit sind, daß sie ihren Geschmack leicht mittheilen, da ist auch das Infundiren schon zu viel, und sie haben nur nöthig, in die gährende Flüßigkeit gehangen zu werden.

Biermaaß, ist dasjenige Maaß, nach welchem das Bier verzapfet, und um einen gewissen Preis ausgemessen, auch daher eine Meßkanne genannt wird, nach dessen Anzahl auch ein jedes größeres Gefäß, als: eine Kufe, Faß, Viertel, Tonne, Eymer u. s. f. seinen proportionirlichen Inhalt erhält. Es ist aber dieses Maaß nach

den verschiedenen Orten und Ländern merklich verschieden. Im Preußischen hat ein Faß 200 Quart, eine Tonne 100, eine Halbtonne 50, ein Oehmchen 25 Quart. In Leipzig hält ein Faß Bier zu zwey Vierteln fünf Schock oder 300 Kannen, eine Tonne 75 Kannen, oder 18 Stübchen und drey Kannen; eine Kanne hat zwey Nößel, Kännichen oder Seidel, und ein Nößel vier Quartierchen. In Dresden, wo etwas kleineres Gemäß ist, hält ein Faß Bier, zu zwey Vierteln oder vier Tonnen, 420 Kannen. Eine Dresdner Achttheilkanne oder so genanntes **Quartierchen**, von Blech, welches ein Sechszehntheil Zoll dick ist, hält im Durchschnitte vier, an der Höhe aber fünf Zoll; nach dieser Angabe läßt sich das Biermaaß jeden Orts mit dem Dresdner leicht vergleichen.

Bierprobe, Bierwaage, ist nicht nur ein gewisses, sehr genau abgetheiltes, Instrument, wie die Salzwaage der Soolenprobe, wodurch die Stärke und Schwäche eines Bieres erforschet und auch erkannt wird, wie viel Wasser mehr in ein Faß unter das Bier gefüllet ist, als in das andere; sondern es bedeutet auch in einigen Seestädten, als: in Hamburg, Danzig, u. s. w. ein gewisses, von dem Magistrat dazu verordnetes, Collegium aus den Brauerältesten, welches die in der Stadt gebraueten Biere auskostet, und, wo das beste befunden worden, solches durch öffentlich angeschlagene Zettel bekannt macht; das schlechteste aber, wenn es gar verwerflich ist, **wraket**, d. i. ausgesetzet, und für untüchtig erkläret, weshalb auch wohl der Brauer gestraft wird.

Das Werkzeug der Bierprobe hat Hypatia zu Alexandrien im fünften Jahrhundert erfunden. Es bestehet aus einer runden Kugel mit einem langen Halse oder einer Röhre von Knochen, Holz oder Elfenbein, auch Glas, und die Kugel ist unten mit Bley beschweret. Die Grade werden auf dem Halse bemerket, und stehen unten enger als oben beysammen. Je fetter oder besser das Bier ist, desto länger geht der Hals aus dem Biere in die Höhe, und so umgekehrt.

Bierständer, ein auf drey Füßen stehendes Braugefäß, das oben schmäler zusammenläuft, und über dem Boden einen Hahn zum Abzapfen hat. Der Landmann in manchen Ländern meescht hierinn das Malz ein, wenn er sich sein Bier oder ein leichtes Getränk macht, daher es auch Trinkständer genannt wird.

Biertaxe, ist der von der Polizey vorgeschriebene Preis, um welchen die brauberechtigten Bürger das Bier verkaufen und ausschenken müssen. Es werden aber die Biertaxen nach dem marktgängigen Preise des Getreides eingerichtet. Hiebey muß aber auch zugleich ein ordentlicher Brauanschlag über die Ausgabe und Einnahme von einem Gebräude Bier verfertiget werden, um daraus zu urtheilen, ob dem Brauer, wenn das Bier zu einem gewissen Preise gesetzet wird, für seine Mühe ein solcher Ueberschlag oder Profit verbleibe, mit welchem er billig zufrieden seyn könne. Ein solcher Brauanschlag wird sodann mit der Biertaxe, besonders in großen Städten, verbunden, und zugleich mit publiciret.

Bierverfälschung, eine Betrügerey der Bierbrauer und Schenken, wenn sie das Bier mit Wasser oder wohl gar mit schädlichen Sachen verschlechtern. So mischt man z. B. Salz unter das Bier, um

um vielen Durst zu erwecken; Post, Kienpost oder wilde Roßmarin, um schwaches oder gewässertes Bier zu stärken, und den Pöbel damit bald berauscht zu machen. Da aber diese Verfälschung sehr ungesund ist, so sollte die Polizey solche Bierverfälscher hart bestrafen, indem die Verfälschung gar leicht entweder durch den Geschmack oder durch den Kopfschmerz und Rausch von einem einzig getrunkenem Quart oder Kanne entdeckt werden kann.

Biestmilch, Biest, ist die erste mißfärbige Milch, welche die Thiere bey und gleich nach dem Gebähren in ihren Eutern haben. Viele wollen solche den Jungen nicht für dienlich halten, und sie wird daher den Müttern abgemolken, weil erstere davon laxiren. Allein man muß bedenken, daß diese Milch von Natur doch nicht umsonst da seyn kann; und was schadet sie den wilden Thieren? Sollte sie also nicht vielmehr den Jungen zur Reinigung ihrer Eingeweide dienlich seyn?

Bieth, so nennt der Zimmermann jedes hölzerne Gerüst, und jeden Boden, der über der Erde erhaben ist. So heißt das **Mahlgerüst** (s. dieses) gleichfalls Bieth; so wie auch bey den Weinkeltern ein Bieth vorhanden ist. (S. **Kelterbieth.**)

Bif, Ochsenesel, Maulochse, ein Thier, von einem Stier und einer Eselin erzeugt. Es hat einen Kuhschwanz, den Kopf wie ein Kalb, und zwo kleine Erhöhungen an selbigem, anstatt der Hörner; Körper und Füße wie der Esel. Es ist boshaft, frech, unbändig, stärker als ein Maulthier, läuft sehr schnell, und trägt in Spanien sieben bis acht Zentner.

Bilanz, der Schluß der Rechnung, da Einnahme und Ausgabe mit einander verglichen werden. Dies heißt **Bilanz ziehen** oder **bilanziren,** und geschieht theils monatlich, theils aber allemal jährlich. Insonderheit versteht man auch unter Bilanz das Buch, dessen sich Kaufleute, Negotianten und Banquiers bedienen, ihre Activ- und Passivschulden darein zu schreiben, und wird eben, wie das Hauptbuch, in Debet und Credit gehalten. Einige nennen es auch das Verfallzeitbuch, Monaths- oder Zahlungsbuch, Annotations- oder Notierbuch; Franz. Carnet.

Bildende Künste. Diese sind nicht nur diejenigen Künste, die blos durch Farben, Zeichnungen und Schatten, der Natur nachahmen, sondern überhaupt alle Künste, so der Natur durch körperliche Vorstellungen nachahmen, und insgemein verschönern, als: die Bildhauerkunst, Stempel- und Steinschneiderkunst, Malerkunst, Bossierkunst ꝛc.

Bilderblende, Blende, Nische, ist eine Vertiefung in einer Mauer, die gemeiniglich nach einem halben Zirkel gemacht wird, und oberwärts mit einem halben Kugelgewölbe bedeckt ist, um Statuen hinein zu stellen.

Bilderfuß, ein Fuß oder Untersatz, worauf ein Brustbild gesetzt wird.

Bildergalerie, eine Sammlung von Gemälden der berühmtesten Meister, in einem langen Saal oder Gange aufgestellt, wie zu Dresden, Sanssouci, Salzdal u. s. w.

Bilderstuhl, Fußgestell, Säulenstuhl, Piedestal, Basement, ist der unterste Theil einer Säulenordnung,

worauf die Säule zu stehen kömmt, und besteht aus drey Theilen: dem Fuße, dem Würfel, und dem Deckel; er trägt aber nicht allezeit eine Säule, sondern man stellet, z. B. in Gärten, auch Statuen, Gefäße und andere Sachen darauf, welche zur Pracht und zur Zierde dienen. Es giebt aber noch mehrere Arten, welche entweder ausgeschweift, oder oben weniger Breite als unten haben; ingleichen nach einem Bogenstücke geschweifte, oder mit mit geraden Linien gemachte.

Bildniß, das Gemälde eines Menschen, sowohl im Bruststück, als in Lebensgröße. Es wird dieses Wort jetzt von Schriftstellern mehr, als das eben so viel bedeutende Wort: Portrait, gebraucht.

Bildsäule, eine Gattung eines Bildes, welches oben das Bruststück eines Mannes oder Weibes, und jederzeit allegorisch ist, und die Götter der Alten, oder die Tugenden und Untugenden vorstellet; von unten endiget es sich mit einem Piedestal, welches zugespitzet ist. Diese Bildsäulen dienen öfters zur Zierde eines Gartens, oder einen Balkon, oder ein Gebälk eines Gebäudes zu tragen.

Bille, ein spitziger oder breiter Hammer, womit die Mühlsteine geschärfet werden, daher **Billen** das Schärfen der Mühlsteine genannt wird.

Billot, so nennt man das Stück Holz, welches in den Kuppeln der Pferde, zum Fortführen derselbigen, von den Roßtäuschern zwischen dem Schwanz des ersten, und dem Kopf des folgenden Kuppelpferdes gebunden wird.

Bilsenkraut, Hyoscyamus, ist überall mehr denn zu sehr bey uns bekannt.

1) Das schwarze **Bilsenkraut, Dollkraut, Schlafkraut, Saubohn, Rindswurz, Ziegenmerkraut, Teufelsauge**, H. niger L. wird bey uns an ungebaueten und unreinen Orten, hinter den Miststellen, auch an den Zäunen, sehr häufig gesehen. Schon der besondere, ekelhafte, widrige Geruch dieser Pflanze läßt die dumm- und schlafmachenden, schwefelartigen Bestandtheile gleichsam von ferne argwohnen, und die vielen betrübten Zufälle, welche auf den unversichtigen Genuß derselben erfolgen, bestätigen solches noch gewisser. Auch Thieren ist die Pflanze schädlich. Schweine, wenn sie Bilsensaamen gefressen, werden taumelnd, kriechen auf der Erde, und schleppen die Füße nach sich. Auch die Fische in den Teichen werden davon taumelnd. Der Geruch soll Ratten und Mäuse verjagen. Das beste Gegengift wider den Genuß und die schädlichen Folgen des Bilsenkrauts ist ein schnell erregtes Erbrechen, und der häufige Genuß von sauern Sachen. Indessen hat man es doch in der Medicin für Menschen und Vieh, wegen seiner erweichenden und schmerzlindernden Wirkung zu nutzen gesucht, und sonderlich zum äußerlichen Gebrauche aus dem Saamen ein Oel gepreßet, aus dem Kraute aber und dessen frisch ausgedrucktem Safte mit Wachs und Terpenthin ein Pflaster, und mit Zusatze des Oels und Schweinefettes eine Salbe verfertiget. Der innerliche Gebrauch ist Niemandem anzurathen.

2) **Weißes Bilsenkraut**, H. albus L. **Vaterland:** das südliche Europa. **Blumen:** auf den Enden der Zweige, in Trauben, grünlich-gelblich weiß, mit dunkel purpurrothem und grünem Boden, im Jul. und Aug. Diese Art hält man für gelinder, als die erste, und wird auch hie

und da in unsern Gärten unterhalten. Sie kömmt fast in jedem Boden und in jeder Lage fort, und vermehrt sich durch den ausfallenden Saamen.

3) **Goldfärbiges Bilsenkraut**, H. aureus L. **Vaterland:** der Orient. **Blumen:** an den Seiten der Zweige, auf Stielen, groß, leuchtend-gelb, mit einem dunkel purpurrothen Schlunde, im Jun. und oft in ununterbrochener Folge bis zum Ende des Septembers; hinterlassen unter sich hängende Früchte. **Saamen:** der von den ersten Blumen wird noch vor dem Ende des Septembers reif. Diese Pflanze wird gewöhnlich als eine zweyjährige Pflanze behandelt. In einem trocknen, warmen, gut geschützten Boden aber, wenn sie in Töpfen unterhalten, und gegen starken Frost in Sicherheit gebracht wird, dauert sie manche Jahre.

4) **Kleines Bilsenkraut**, H. pusillus L. **Vaterland:** Persien. **Blumen:** in stachlichen Kelchen, mit doppelten Deckblättlein an den untern Blumen; gelb, mit purpurröthlichen Strichen schön gestreift, und mit dunkelm Boden, im Jul. **Saamen:** reif im Herbste. Diese Pflanze ist ein Sommergewächs, und die jungen Pflanzen müssen im Herbste in einen trocknen und leichten Boden, in eine warme Lage, gesäet, auch im Winter gegen den heftigen Frost mit Matten überdeckt werden, weil sie in harten Wintern leicht erfrieren.

5) **Scopolisches Bilsenkraut**, H. Scopolia L. **Vaterland:** Sibirien und Kärnthen. **Blumen:** einzeln an den unterwärts hängenden Stielen. Das Blumenblatt hat eine traurige, violetschwärzliche Farbe, wie das Dollkraut. Diese Pflanze hält in unsern Gärten in freyem Lande aus, blühet aber daselbst selten; da hingegen die in Töpfen gehaltene und im Winter ins Glashaus gesetzte daselbst im Febr. und März Blüthen treibet. Die Sibirier pflegen die Blätter in Suppen, und die Wurzel im Brey zu genießen, wodurch sie, wie sie es so gern wollen, betrunken, und fast aller Empfindung auf einige Zeit beraubet werden. Es pflegen einige die Wurzel beständig bey sich zu tragen, um sich ihrer, wie Hr. Gmelin berichtet, bey der goldnen Ader und dem Blutharne zu bedienen.

6) **Herzblätteriges Bilsenkraut**, H. physaloides L. **Vaterland:** die Hetruriſchen Gebirge. **Blumen:** stellen auf dem obern Theile des Stengels einen Büschel vor. Das Blumenblatt ist röthlich, und der Kelch stellet bey der Frucht eine aufgeblasene ziemlich kugelförmige Decke vor.

Bimstein, Pumex, ein leichter, aschfarbiger, löcherichter Stein, so auf dem Wasser schwimmt. Er ist kein natürlicher, sondern ein durch unterirrdisches Feuer ausgebrannter Stein, welcher vornehmlich aus Italien gebracht, und überhaupt zur Reinigung mancher Dinge gebraucht wird.

Bindahl, eine Art Nähnadeln, womit Riemer, Sattler und Täschner, vermittelst eines Bindfadens, oder auch Leders, mancherley Sachen bey ihrer Arbeit zusammen nähen. Es ist ein dünner langer Stiel, der vorne eine rautenförmige Gestalt, und in der Mitte der kleinen Raute ein längliches Loch hat, wo der Faden durchgezogen wird. Die Spitze ist, so wie an einer Nadel, scharf, und der Stiel steckt in einem hölzernen Heft. Der Sattler bedienet sich dieses Eisens besonders

alsdann, wenn er Kissen zu Satteln oder Wagen gestopft hat.

Bindaxt, eine gewöhnliche Zimmeraxt, die ihren Namen davon erhalten, weil das Bauholz damit beschlagen und zum Abbinden oder Verbinden geschickt gemacht wird.

Bindbalken, ein Balken, der durch die ganze Breite eines Gebäudes geht, und zwo Wände mit einander verbindet; im Gegensatz der kürzern Stichbalken. Es wird auch von einigen der Architrab genannt, weil er gewöhnlich mit zween, auch drey über einander liegenden Streifen und Binden gezieret ist, und die Säulen, über welchen er liegt, zusammen bindet.

Bindebaum, Wiesenbaum, Heubaum, ein starker fester Baum, womit Heu, auch wohl Getreide, so befestigt und zusammen gehalten wird, daß beym Fahren nichts davon herab fallen kann. Da dieser Baum sowohl vorn als hinten stark angezogen wird, so muß, um Unglück zu verhüten, kein mürbes, sondern recht zähes Holz dazu genommen werden, weil der Baum beym starken Anziehen von hinten gar leicht in der Mitte zersprengt, und die darauf zum Festhalten liegende Person, welche geladen hat, in die Luft geschnellet, beschädiget oder gar getödtet werden kann.

Bindeknecht, so nennt man beym Wasserbau ein Gestelle, auf welches man die Würste (s. diese) zu den Faschinen bindet. Die Arbeiter schlagen deswegen Pfähle kreuzweise in die Erde, und binden solche ins Kreuz mit einem Werd (s. dieses) zusammen. Auf diesen legen sie den weidenen Busch- oder Brakenweiser, und binden solche mit Werd zusammen.

Binden, sind in der Baukunst die Streifen, womit man zuweilen die Säulen umgiebt, welches eine Verstärkung der Ordnung seyn soll. Sie sind daher nur bey starken Gebäuden, z. E. bey Thoren, und dergl. anzubringen.

Binden, in der Landwirthschaft, geschiehet, wenn bey der Aerndte die zusammen gelegten Garben in Strohbänden eingebunden, und der Knoten mit einem spitzigen Stock oder Knebel gut befestiget wird. Damit diese Arbeit tüchtig geschehe, und die Garben beym Auf- und Abladen nicht zerstreuet, und das mühsame Wiederzusammenbinden vermieden werde, so muß vorgedachter Knoten genau gemacht werden. Die Strohbänder müssen auch zu gleichem Zweck zu Hause wohl zusammen geschürzt, nicht zu dünne oder zu schwach, auch nicht zu spröde oder zu trocken, sondern mäßig angefeuchtet seyn. Das Binden geschiehet meistens durch die Mägde, im Nothfall auch durch Mannspersonen, und diese müssen mit den Garben nicht zu plump umgehen, damit so wenig Körner, als möglich, davon ausfallen. Man kann das plumpe, ungeschickte Binden der Garben in der Folge an der Bindestäte gar leicht erkennen, wenn auf selbiger viele Körner liegen, oder in der Folge daselbst aufgehen, und sich dadurch auszeichnen. Dieserhalb muß der Landwirth geschickte und geübte Leute zum Garbenbinden anzustellen nicht unterlassen.

Bindensäule, ist eine Säule, welche nach gewissen Weiten mit Binden umgeben ist, die, wenn die Säulen kaneliert sind, mit Basreliefs verziert werden können.

Binder, Bundgespärr, ist diejenige Verbindung nach des Gebäudes Breite,

Breite, welche auf einem Balken stehet, an welchem die Bundhölzer zu sehen sind. Zwischen zween Bindern können, nach Beschaffenheit des Daches, zwey, drey, und mehrere ledige Sparren, d. i. die ohne Verbindung sind, gelassen werden.

Binder, Bindstein, ein Stein, der nach der Dicke der Mauer liegt, im Gegensatz des Läufers, der nach der Länge liegt. Die Binder finden aber nur vorzüglich bey solchen Mauern Statt, die über einen Stein dick sind, wo Binder und Läufer erforderlich wechseln.

Bindezeug, besteht aus einer Schürze und Handschuhen von zwar gebleichter, aber grober Hausleinwand, welche den Garbebinderinnen, zur Schonung ihrer Kleidung, von der Herrschaft gegeben wird; ist aber nicht überall gebräuchlich.

Bindfaden, eine aus Flachs und Hanf bereitete Schnur. Aus Flachs verfertigt der Sattler folgende Arten des Bindfadens: Kanzleybindfaden, wo 32 einzelne Bindfäden auf ein Pfund gehen; feinen Bindfaden, 20 bis 24 auf ein Pfund; feinen Mittelbindfaden, 16 auf ein Pf. Aus Hanf werden folgende stärkere Arten Bindfaden gearbeitet: Mittelfaden, 12 auf ein Pfund; Strangfaden, womit das Pferdegeschirr genähet wird, 8 auf ein Pfund; Hangriemdrath, womit die Hangriemen zu den Kutschen genähet werden, 4 auf ein Pfund; Zuckerbindfaden, der gröbste, wo nur 3 auf ein Pfund gehen. Jeder einzelne Bindfaden aller Art ist 18 Klafter lang, und jeder wird auf ein Wickelholz zu einem Knaul gewickelt.

Bindholz, ein Zimmerstück, welches dazu eingerichtet ist, andere Bauhölzer mit einander zu verbinden, damit die zusammen gefügten Hölzer nicht aus einander weichen können. Sie leisten in diesem Falle eben die Dienste, als die Streben, wider das Verschieben; sie werden an den verbundenen Hölzern mit Zapfen, Kämmen, Bändern, Verzahnungen oder auch Schwalbenschwänzen befestiget oder gebunden. Besonders werden sie am häufigsten bey dem Maschinenwesen gebraucht.

Bindriegel, ein Zimmerstück, welches zur Verbindung einer hölzernen Brückenlehne, oder eines Geländers, gebraucht wird. Es ist in den Säulen oder Ständern, mittelst Zapfen und Löcher, nach horizontaler Lage verbunden. Es sind deren gemeiniglich zween; der obere wird Brustriegel genannt.

Bindwerk, Lattenwerk, Nagelwerk, Franz. Treillage, ein aus schwachen, grün angestrichenen Latten erbauetes Gartenhäuschen; oder es stellet ein Portal mit Architektur, als Pfeiler und Bogen, vor; auch werden allerley Gänge davon gemacht, u. s. f.

Bindwurm, Bindelwurm, Fasciola L., welcher nicht mit dem oben beschriebenen Bandwurm verwechselt werden muß. Er gehöret unter die Würmer ohne Gliedmaaßen, und hat einen platten, breiten und kurzen Körper, welcher sowohl am Bauche, als auch am Ende mit einer Oeffnung versehen ist, und hält sich nicht nur im Wasser, sondern auch in den Eingeweiden der Thiere, auf. Hierunter gehören:

1) Der **Leberwurm**, Fasciola hepatica L., weil er in der Leber der Schaafe öfters gefunden wird; hat ohngefähr die Größe eines Kürbiskernes, und kann sei-

nen länglichrunden Körper auf beyden Seiten verlängern, und bald platt, bald rund machen. Wenn dieser Wurm zu lange und in Menge in der Leber der Schaafe verweilet, so erfolgt ihr Tod. In nassen Jahren, oder auf nassen Weiden, wird er am meisten bey diesen Thieren gefunden. Man braucht dawider mancherley Wurmmittel. Bey mir hat der Knoblauch, welchen die Schaafe besonders im Frühjahre gern fressen, allezeit geholfen, so, daß, wenn gleich sonst die im Herbste und Winter geschlachteten Schaafe von solchen Würmern voll gewesen waren, diejenigen doch, welche im April die grünen Stengel des Knoblauchs einige Tage hindurch gefressen hatten, von gedachter Zeit an beym Schlachten keinen dergleichen Wurm mehr bey sich führten, und ihre Leber vollkommen roth und frisch aussahe.

2) Der **Fischwurm**, Fasciola intestinalis L. Dieser Wurm hat ebenfalls eine länglichrunde Gestalt, und ist nicht größer, als der vorige, so lange er sich in dem Wasser befindet. In den Eingeweiden der Fische aber soll er oft eine Länge von einer Elle, und eine breite riemenförmige Gestalt erhalten.

3) Der **Bartwurm**, Fasciola barbata L. Er hat einen länglichen, platten, weißen Körper, und ist noch nicht 1 Zoll lang. Man findet ihn vorzüglich in dem Spanischen und Norwegischen Blackfische.

Bingelkraut, Mercurialis L. Die hiervon merkwürdigen Arten sind:

1) M. (perennis) **perennirendes oder Waldbingelkraut, Hundskohl, Ruhkraut, Speckmilde.** **Vaterland:** Europa in Haynen. **Stengel:** sehr einfach, 1 F. hoch. **Blätter:** rauh, lanzettförmig, gezähnt, gegenüber stehend, dunkelgrün. **Blumen:** gleich denen der folgenden Arten an den Seiten und Enden der Stengel in Aehren; klein, gelblich, im Sommer. **Saamen:** reif im Herbste, ehe die Blüthe zu Ende gegangen. Diese Pflanze kann zu jeder Zeit, am besten aber im Herbste, durch Zertheilung fortgepflanzt werden; man hat sie zwar ehedem zum innerlichen Gebrauch angerathen, allein Sloane und Andre haben die gar schädlichen Würkungen derselben beobachtet.

2) M. (tomentosa) **filziges oder wolliges Bingelkraut.** **Vaterland:** das mittägige Frankreich und Spanien. **Stengel:** strauchähnlich, holzig, ästig, 1½ Fuß hoch. **Blätter:** filzig, eyrund, gegenüber stehend. Die Pflanzen vermehren sich durch den ausfallenden Saamen gar sehr, und ertragen unsre Winter ohne Bedeckung.

3) M. (annua L. Mercurialis herba offic.) **Das jährige Bingelkraut, Ruhkraut, Mercurkraut, Unkraut, Schweißmelde, Schweißkraut, Mistmelde, Speckmelde, Weingartengrün, Kühwurzel, Klystierkraut.** **Vaterland:** Deutschland, in schattigen Gegenden, öden Plätzen, eingefallenen Gebäuden, und ist öfters ein Unkraut in den Gärten. **Stengel:** dick, armförmig getheilt, 1 Fuß hoch. **Blätter:** glatt, lanzettförmig, gezähnt, blaßgrün. Die Pflanze vermehrt sich durch den ausfallenden Saamen nur gar zu stark. Das Kraut gehöret zu den so genannten fünf erweichenden in den Apotheken, und wird gemeiniglich entweder vor sich, oder dessen Saft, mit Honig vermischt, zu Clystieren gebrauchet. Es pflegen auch einige einen Syrup daraus zu verfertigen, und solchen als ein abführendes Mittel zu gebrauchen;

Linnäus

Linnäus aber will diese Art lieber zu den verdächtigen Mitteln zählen.

Binko, ein kleiner hölzerner Hammer der Böttcher, dessen Stiel sehr lang ist. Er wird gebraucht, die Stäbe, die in die Kröse zu tief hinein gedrungen sind, wieder heraus zu bringen, oder solche, welche aus derselben gewichen sind, wieder hinein zu treiben.

Binnen, heißt beym Wasserbau in Niedersachsen: innerhalb; und besonders in den Marschländern: innerhalb eines Deiches. Daher kommen die Ausdrücke: Binnenwasser, Binnenland, Binnendyks, das ist, innerhalb des Deichs, nach dem Lande zu.

Binnendeich, Landdeich, ein Deich, der inwendig nach den Hauptdeichen, und gegen gefährliche Gegenden, wo man einen Durchbruch befürchtet, liegt; damit, wenn derselbe erfolget, das Wasser vor dem Binnendeiche stehen bleibe, und die übrigen Gegenden nicht auch überschwemme.

Binnenland, das Land innerhalb eines Deiches.

Binnerdeichbrake, ein Durchbruch an einem Binnendeiche.

Binnerseeen, See'n, die ins Land hinein gehen.

Binnersiel, derjenige Theil eines Siels (Deichschleuse), welcher inwendig, innerhalb der inwendigen Thüren desselben, liegt. Der Binnersiel ist, so weit er unter dem Teiche läuft, oben bedeckt, außerhalb aber offen. Der äußere Theil wird der Binnervorsiel genannt, und muß das vordringende Binnenwasser auffangen.

Binnertiefe, sind Graben, die das Wasser aus den Ländereyen zum Abwässerungssiel leiten. Sie sind entweder selbst von der Natur gemacht, wie die Flüsse; oder von Menschenhänden verfertiget.

Binse, Iuncus L. Die Arten dieses Geschlechts erhalten öfters verschiedene Namen.

1) Die **gestreifte, büschelförmige Binse**, Iuncus effusus L. Die Stengel sind steif, hart, merklich der Länge nach gestreift, und unterwärts, gegen die Erde zu, mit schwarzen glänzenden Scheiden umgeben.

2) Die **glatte, rundknöpfige Binse**, Iuncus glomeratus L. ist der vorigen ziemlich ähnlich. Die Hälme sind niedriger und schwächer, und kaum merklich gestreift. Die Blumen stehen gedrungen bey einander, und stellen beynahe eine Kugel vor. Von dem Marke dieser Binsen pflegt man Döchte zu den Oellampen, und aus den Halmen allerley geflochtene Arbeit zu machen, als wozu sich diese Art besser, als die erste, schicket.

3) Die **dünnhalmichte Binse**, I. filiformis L., wächst in feuchten, sumpfichten, torfigen Gegenden, treibt schwache, weiche, etwa 1 Fuß hohe Stengel. Der obere Theil des Stengels fällt zeitig ab.

Binsen mit blättrigen Stengeln.

4) Die **Binse mit gegliederten Stengeln**, I. articulatus L. Der rundliche Stengel ist ohngefähr 1 Elle hoch, und mit 4 — 5 Gelenken versehen, an welchen hin und wieder weiche Blätter sitzen, die anfangs rundlich sind, hernach aber gleichsam eintrocknen, und mit vorragenden Streifen, der Queere nach, in verschiede-

schiedene Absätze oder Glieder getheilet werden.

5) Die **Krötenbinse, niedriges Krötengras**, I. bufonicus L. Die Blätter, welche an der Wurzel und dem Halme stehen, sind eckicht. Es findet sich solche überall im Sommer an feuchten Stellen auf Feldern, Triften und Wiesen, wo die Winterwasser lange gestanden haben. Wenn sie ganz jung ist, und auf den Wiesen ganz frey wächst, ist sie süße und zart.

6) Die **haarige Binse**, I. pilosus L. Die Blätter sind grasartig, deren viele aus der Wurzel treiben, andere an dem Stengel sitzen; sie sind platt, ziemlich breit und mit Haaren besetzt. In feuchten Heiden und auf trocknen unfruchtbaren Huthungen ist dieses eines der gemeinsten Gräser, welches aber eine stopfende Eigenschaft hat.

7) Die **Feldbinse, falsches haarichtes Cypergras**, I. campestris L. Die platten, grasartigen Blätter sind gemeiniglich in der Jugend mit Haaren besetzet, die ältern aber fast gänzlich kahl. Der Halm ist bisweilen kaum einer Spannen, jedoch auch 1 Fuß hoch. Die aus der Spitze treibenden Blumenstiele haben jeder ohngefähr 6 platt aufsitzende, dicht an einander liegende Blümchen, welche zusammen eine kurze scheckige Aehre abbilden, indem unter und bey jeder Blume zwo trockene weißröthliche Blumen ansitzen. Sowohl in Ansehung der Gestalt der Blümchen, als auch, daß selbige mehr oder weniger gestielet sind, findet man einige Abänderungen. Man findet solche auf allerley Triften, in dem trockensten Heidelande, auch an feuchten Orten. Sie gehöret unter die ersten Kräuter, wovon die Schaafe genießen, bis sie bessere und süßere Gräser finden. Es hilft den Rasen, der sich auf den Sand gesetzet hat, ungemein vermehren, und bestocket sich stark.

8) Die **knollichte Binse, kleine Sommerbinse**, I. bulbosus L. Die Halme sind dünne, einigermaaßen breit gepreßt, oberwärts ästig, einen halben und ganzen Fuß hoch; die Blätter ganz schmal, glatt, auf der untern Seite etwas erhaben und gestreift, auf der obern, der Länge nach, vertieft. Die Saamenbehältnisse sind eyförmig, stumpf, schwärzlich und glänzend. Diese Binse ist ein feines Gras, und viel zärter, als die vorhergehende; wächst aber ebenfalls auf Triften und Wiesen und unreinen Orten mit den vorigen.

Binsenblume, s. Blumenbinse.

Binsenzug, eine Verzierung, welche man entweder in die Glieder der Gesimse eingräbet, oder ausschneidet, und eine zusammen gesetzte Gestalt von Binsen oder anderes Schnörkelwerk hat. Man macht dergleichen Binsenzüge auch an der Aushöhlung der Säulen.

Birke, Betula, gehöret zu den Bäumen, welche männliche und weibliche Blumen, von einander abgesondert, jedoch auf einem Stamme tragen. Es sind folgende Arten zu bemerken:

1) Die **gemeine weiße Birke, Birkenbaum, Maye, Wunne- oder Wonnebaum**, Betula alba L. Man pflegt sie in **Wasser- oder Rothbirke**, bey welcher die Aeste mehr aufwärts stehen, und in die **Hangel- oder Mutterbirke**, auch in **Frühe- und Spatbirken**, einzutheilen oder zu unterscheiden. Diese Eintheilung aber ist zufällig, und das Herunterhängen der Aeste bey der Hangelbirke machet keine besondere Art aus; doch

hoch ist man über die Ursache dieser Veränderung nicht einig. Diejenigen kommen wohl der Sache am nächsten, welche das Herunterhangen der Aeste von dem Alter oder der Schwäche zum Treiben des Baumes herleiten. Denn man beobachtet an gekröpften Hangelbirken, daß die neu wieder hervor gekommenen Triebe aufwärts stehen. Auch der Schnee kann, wenn die Aeste viele Reiser haben, sich auf diesen so sammeln und sie so drücken, daß sie davon herab hängend werden und bleiben. Die **Brockenbirke**, Betula pumila Broccembergenis C. B. P. ist eine Abänderung unserer gemeinen. Ihr Strauch ist nicht viel über 2 Fuß hoch, und wird auch nicht höher, wenn sie auch von dem Brocken in andere Gegenden versetzt wird.

Die Birke ist einer von unsern nützlichsten Bäumen; sie giebt ein gutes Feuerholz und eins der besten Nutz- und Geschirrhölzer in der Landwirthschaft. Die Drechsler pflegen es häufig zu gebrauchen, und die Tischler bedienen sich der knotigen Auswüchse oder Masern zu eingelegten Arbeiten, welche, wegen ihrer Schönheit, vor vielen Ostindischen Holzarten den Vorzug haben. In Sibirien macht man daraus feine, und wie ein Papier dünne, durchsichtige kleine Schüsseln. In einigen Gegenden bey uns pflegt man aus den unter der Oberfläche der Erde hinkriechenden Wurzeln Körbe zu flechten. Die äußere weiße Rinde ist bey nahe unverweslich. Sie dauert zum wenigsten sehr lange, und oft verfaulet das Holz, wenn diese noch frisch und gut ist; sie wird auch einigemal an den Bäumen aufs neue wachsen, wenn sie mit Vorsichtigkeit abgeschälet wird; in Schweden nimmt sie der arme Mann zu Deckung seines Hauses, weil sie der Fäulniß lange widersteht, und also keine Feuchtigkeit durchläßt. Sollte eben diese Rinde bey unsern mit Ziegeln bedeckten Häusern wohl nicht auch, statt der gewöhnlichen bald faulenden Dachsplitte, zwischen und unter den Ziegeln, wenn sie noch frisch, oder hiezu durch Einweichen in Wasser geschmeidig gemacht, und an die Latten angeheftet worden, bequem anzuwenden seyn? An vielen Orten wird eben diese Rinde zu Bedeckung der Balkenköpfe an den äußen Seiten der Häuser, und zu Ausfüllung des Raumes zwischen den Balken und den über sie gelegten Bretern bey Brücken, genommen. In der Schweiz macht man, durch ein besonderes Zusammenrollen der Rinde, Fackeln, welche sehr gut brennen. Auch der Lappe verfertiget aus der feinen Rinde runde, mit Fäden von Bley überzogene Dosen mit vieler Geschicklichkeit; auch machen sie aus der Rinde, mit Tannenharz, ein Pflaster, um die Eiterung bey Entzündungen zu befördern. In Sibirien werden aus der äußern Rinde Gefäße gemacht, worein ein Boden aus Fichtenholz gesetzet ist, welche keine Feuchtigkeit durchlassen, so daß man in denselben Gurken einmachet, und Bier stehen läßt. Als ein Hülfsmittel bey kalten Fiebern, besonders wenn eingewurzelter Scorbut damit verbunden ist, und auch in äußerlichen bösen Schäden, rühmet der Landarzt das mit der Rinde abgekochte Wasser, täglich zu einem Pfunde getrunken. Die innere schwarze Rinde gebraucht der Landmann in Preußen und Pohlen, wie die Eichenrinde, zum Gerben der Häute, nur soll sie das Leder bräuner und weniger dichter, als die Eichenrinde, machen. Zu Verfertigung des Juchtenleders pflegt man in Rußland aus der Rinde ein Oel zu machen, welches daselbst unter dem Na-

men Degend- oder Degenöl bekannt ist. Dieses stark riechende, und reine Birkenöl wird, nach Hrn. Pallas Nachricht, aus den reinen weißen Birkenrinden erhalten, die man in den dicken und feuchten Sibirischen Waldungen von alten Birken auffammlet, welche theils auf der Wurzel, theils auf der Erde ausfallen, so daß die äußerste ölichte Rinde allein übrig bleibt. Dieses Oel, welches von frischen Birkenrinden, denen vieles von der braunen Rinde anhängt, gebrannt wird, pfleget stark mit Ruß verunreinigt zu seyn, und nur das oberste, was man abschöpfet, giebt klares und für die Gerber tüchtiges Oel. Uebrigens versichert Hr. Pallas, daß weder Kienpost noch ein anderes Gesträuche unter die Birkenrinden gebrannt wird, wie solches die Schwedischen Oekonomen glauben, sondern je reiner die weißen Birkenrinden sind, desto schöner und wohlriechender sey das davon gebrannte Oel, ohne einen fremden Zusatz. Mit der äußersten Rinde kann man hellbraun färben.

Außen auf der Rinde sitzt die bereits vorhin erwähnte Haut, welche sich am besten absondern läßt, wenn der Birkensaft zu laufen aufhöret. Tritt die Kälte ein, ehe die Birke das Winterfutter, d. i. den Saft aus der Erde, bekommen hat, so giebt die Birke wenig oder keine Haut, so wie sie im entgegen gesetzten Falle dergleichen reichlich giebt. Die Haut wächst der Birke jährlich dreymal wieder, daher man sie mehr- als einmal abziehen kann. Die gewonnene Haut leget und trocknet man bündelweise. Die Lappen und Finnen wissen die Haut der Birke in schmalen, mehr als klafterlangen Riemen sehr behende abzuziehen, und aus diesen bandähnlichen Streifen machen und flechten sie sich Schuhe, Körbe und Speisesäcke, welche rautenförmig und wie gewebt aussehen. Auch machen sie von dieser Haut Butterbüchsen, Stricke, Teller, Kellen, Schachteln, Dosen, u. dergl. welche Sachen ein schönes Ansehen haben; ja die Birkenhaut dient den Lappen oft an Statt des Eisens und Kupfers. Denn sie verwahren ihre Speisen in derselben, und machen sie auch darinn warm, wobey sie wenigstens wegen des Grünspans nichts zu fürchten haben, welcher das alte Sprichwort: der Tod in Töpfen! oft wahr macht. Eben diese Völker nähen sich von Birkenhaut Kappen, worunter sie bey Regenwetter trocken gehen können. Die Hirten machen davon stark schallende Hörner, womit sie ihr Vieh zusammen rufen. Die Bauern pflegen sich in ihren Schuhen und Stiefeln, zwischen der ordentlichen und Brandsohle, Birkenhaut zu legen, weil sie glauben, daß sie warm halte. Auch wird in die Absätze der Bauernschuhe öfters viele Birkenhaut gekleibet. Von der, zu einem gewissen Grad gebrannten, Birkenhaut pflegen Einige, durch das Käuen, einen zur Leimung zerbrochener irdener Gefässe sehr dienlichen Leim zu machen. Mehrerer Dauer wegen pflegt man auch wohl in die Scherben Löcher zu bohren, und sie mit Bindfaden zu verbinden, welche denn mit diesem Leim, der sich auch in dem heißesten Wasser nicht auflöset, überstrichen werden.

Auf alten Birken findet man oft viele Schwämme, welche in mancher ökonomischer Absicht 3 Arten ausmachen: 1) Zunderschwamm. Es würde eine nützliche Erfindung seyn, wenn man denselben auf alle alte Birkenstöcke pflanzen könnte. Denn außerdem, daß dieser Zunder besser, als der von Leinwand, Feuer fängt, würde auch für die Papiermühlen viele Leinwand erspa-

ersparet werden. 2) Feuerschwamm, ist braun, hart und spröde; der getroknete fängt ebenfalls Feuer, und kann, im Fall der Noth, auch als Zunder gebraucht werden; am besten aber ist er hiezu dienlich, wenn er, auf einem Ofen gut gedöret, mittelst eines alten Reibeisens zu grobem Pulver zerrieben, und sodann in eine hölzerne oder eiserne Büchse, oder in ein Futteral, gelegt wird, und wenn man sodann nach gewöhnlicher Art, mit Stahl und Feuerstein Funken darauf schlägt, und Feuer oder Licht daran anzündet, auch, um das Fortglimmen dieses Pulvers zu verhindern, es mit einem Deckel beschweret. 3) Birkenkork, ist weich, weiß und zähe. Von demselben macht man die besten Floßknoten der Angelruthen; man gebraucht ihn auch zu Nadelkissen. Aus diesem Korke schneiden die Lappen sich kleine Stücke von der Größe der Zuckererbsen, oder auch etwas größer, und heben sie auf, um sich ihrer in vielen Krankheiten, als bey Kopf- und Zahnschmerzen, Seitenstechen, Kolik, Rückenschmerzen u. s. f. bedienen zu können; sie legen den Kork auf den kranken Ort, zünden ihn an, und lassen ihn gänzlich verbrennen. Dieses verursacht zwar anfänglich Schmerzen, hilft aber sehr oft. Die gepülverten Birkenschwämme sollen, in Wunden gestreuet, oder in die Nase gezogen, das Blut sogleich stillen.

Das Birkenlaub kann zum Viehfutter für Schaafe und Kühe getrocknet und aufbewahret werden. Fällt das Laub in trocknen Herbsten endlich ab, so kann es zu diesem Zweck eingesammlet, und entweder allein, oder mit Gersten- oder Haberschrot vermengt, gefüttert werden, auch kann man daran, wo es an Wiesenwachs fehlet, ein Surrogat des Heues haben. Den Schaafen ist es gesund; denn es bewahret sie, wegen seiner trocknenden Kraft, vor der Wassersucht fast eben so, wie das Erlenlaub. Auch kann man dieses getrocknete Laub, mit Spreu oder Kaff gemischt, einbrühen, und den Kühen im Winter einen guten Trank davon bereiten. Das im Frühjahre abgestreifte und getrocknete Laub ist kräftiger, als das im Herbst abfallende.

Das Landvolk färbet mit Birkenlaub, ohne andern Zusatz, Wolle und Leinwand gelb. Bey Sammlung des Laubes hierzu werden gemeiniglich die Blumenknospen mit gebrochen, weil der gelbe Fruchtstaub der männlichen Blumen zu einer guten Farbe viel beytragen soll. Das Laub soll im Frühlinge hierzu weniger, als im Herbste, gut seyn; von dem erstern wird die Wolle schwächer, und fällt etwas ins Grüne; von dem letztern aber recht gelb. Die Maler machen mit dem Birkenlaube eben sowohl, wie mit den Haselblumen, die gelbe Farbe, welche sie Schüttgelb nennen. Man kocht junges und zartes Laub in einem Kessel, 1 Stunde lang und darüber; alsdann thut man zerstoßne Kreide und etwas Alaun dazu, läßt es noch etwas kochen, und sich sodann setzen. Der Bodensatz ist die verlangte Farbe, welche man trennet. Läßt man die Kreide weg, so bekömmt man das Schüttgrün der Maler. Man kann auch mit Birkenlaube gelb färben, wenn man das neu aufgebrochene Laub mit Lauge und etwas Alaun kocht, welches eine gute Farbe giebt.

Die im Frühlinge ausgeschlagenen noch harzigen Blättchen der Birkenknospen gebraucht man in Finnland, an Statt des Thee's, und hält sie für antiscorbutisch. Es pflegen auch Einige solche zu sammeln, zu trocknen, und mit gutem Nutzen in

Suppen wider die Gelbsucht zu essen. Wenn man die Birkenknospen in Trockenstuben oder im Backofen nach ausgezogenen Brodten, und wenn die meiste Hitze vorbey ist, getrocknet hat, so kann man sie, vermittelst Vermischung mit Trebern oder Sey, Kleyen, grobem Mehl, Afterkorne, u. s. f. für Enten, Gänse, Truthähne und Hühner zum Winterfutter gebrauchen.

In Gartenscenen macht die Birke sowohl im Sommer als im Winter, zwischen andern Bäumen, eine liebliche Annehmlichkeit. Im Sommer ist sie mit schönen kleinen Blättern bekleidet, welche eine liebliche grüne Farbe haben, und sich bey der geringsten Bewegung der Luft an den dünnen Zweigen auf eine gefällige Art hin und her bewegen. Im Winter ist sie nicht minder ansehnlich, weil sie, ganz mit weißer Rinde bekleidet, und besonders dann, wenn Weiden mit gelben und rothen Zweigen damit vermengt stehen, einen vortrefflichen Effect macht. Sie pflegt gegen Ende des Aprils, wenn solcher nicht zu kalt ist, in vollem Laube, und einige Wochen nachher in voller Blüthe, zu stehen, und etwa um die Mitte des Septembers ihre Kätzchen gebildet zu haben.

Der Saame wird im Herbste, ehe er aus den Schuppen des Kätzchens, in welche er eingeschlossen ist, heraus fällt, welches er, sobald sich dieselben nur öffnen, sogleich zu thun pflegt, gesammlet. Man säet ihn zu Ende des Octobers, und zu Anfange des Novembers, nur ganz flach, und nur so weit mit Erde bedeckt, daß er von den Vögeln und Winden nicht weggenommen werden kann. Die Aussaat wird bey stillem Wetter vorgenommen, weil der Wind den sehr leichten Saamen fortführen kann. In einem nassen Boden bleibt der Wuchs der Birken schwach und niedrig; ein nicht allzu trockner Sandboden ist ihnen am angemessensten, besonders wenn sich unter der Oberlage des Sandes Lehm befindet. Ein kalter Boden ist ihnen zum schnellen Wachsthum dienlicher, als ein warmer, und Birken im Lehmboden geben ein ungleich festeres und dauerhafteres Holz, als die in jedem andern Boden gewachsenen.

Einige rathen, den Birkensaamen auf den Schnee auszusäen; er gedeihet auf solche Art sehr gut, wenn die kleinen Vögel ihn nicht aufsuchen und verzehren. Noch Andere wollen den Saamen auf ein mit Eicheln bestelltes Feld bringen. Der hieraus zu erwartende Vortheil besteht darinn, daß die jungen Eichen unter den Birken, die geschwind und gerade aufsteigen, beschatteter und sichrer aufwachsen; daß die ganze Anlage keine besondere Kosten erfordert; und daß man die Birkenstämme mit Vortheil schon nach einigen Jahren kann abhauen lassen, wenn die Eichen größer zu werden anfangen; oder letztere noch wohl so lange in der Vermischung stehen können, bis die Birken 3 — 4mal abgeholzet worden. Den jungen so langsam wachsenden Eichen schadet der Ueberwuchs nicht, sie gehen darunter gerade in die Höhe, und wenn es ein hoher trockner Boden ist, so ist der Schatten der Birken den jungen Eichen desto vortheilhafter. Es schadet auch nichts, wenn die Birken bis ins hohe Alter hinein mit den Eichen vermischt bleiben. Man hat von den Birken immer die Nutzung des Schlagholzes, und nutzt immerhin den Wald so lange, bis endlich die Eichen für unsre Nachkommen den meisten Vortheil erst bringen. Man darf auch nicht die Verhinderung des Wuchses der Eichen befürchten. Die

Wurzeln

Wurzeln der also mit Eichen vermischt stehenden Birken schaden den jungen Eichen weit weniger, als die Triebe und Wurzeln des Unkrautes und Rasens, welche ohne sie gewiß da seyn würden; und zwar schaden sie desto weniger, weil sie nicht so tief, wie die Eichen, gehen, sondern sich nur unter dem obern Boden ausbreiten, und erstern also die Tiefe des Grundes völlig allein überlassen. Endlich kömmt bey so vermischten Holzungen noch dieses hinzu, daß, nach mehrmaligen Erfahrungen, die Raupen weit weniger den jungen Eichen zusetzen, die sonst, wenn auch gleich ihre Blätter abgefressen worden, zwar nicht eingehen, aber doch in ihrem Wachsthume einige Jahre lang durch den Raupenfraß aufgehalten und zurück gesetzet werden.

Kann man, der Lokalität halber, mit der Aussaat des Birkensaamens in Wäldern und Feldern nicht aufkommen, so muß man Baumschulen auf eingefriedeten Plätzen anlegen, um aus solchen die jungen Birken ins Freye zu verpflanzen. Man kann selbige schon versetzen, wenn sie die Dicke eines Fingers haben. Ist der Boden gut, (der Herbst ist hiezu die beste Jahreszeit,) so können die Birken eines Harkenstiels dick und noch weit darüber zum Verpflanzen genommen werden. Sollte auch der Stamm, wenn ein dürres Jahr einfällt, vertrocknen, so bleibt doch mehrentheils die Wurzel frisch, und treibt kurz über der Erde neue Schößlinge. Will man die jungen verpflanzten Birken in Zukunft als Schlagholz nutzen, so hauet man sie im guten Boden schon im folgenden Jahre nach der Verpflanzung an der Erde ab, damit sie bey längerm Wachsthume sich nicht etwa gar verbluten, und ihr Wiederaustreiben aus der Wurzel nicht verhindert werde. Will und muß man sich aber wegen des Rothwildes und der Viehheerden als Kopfstämme gebrauchen, so läßt man sie nach ihrer Verpflanzung 6 Fuß von der Erde abhauen. Die Güte des Bodens entscheidet, wie lange eine alt gewordene Birke stehen kann. Das gewisseste Kennzeichen ihres Absterbens ist, wenn die Rinde am untersten Theile des Stammes aufborstet, und der Stamm oben im Kopfe buschicht wird; alsdann ist es hohe Zeit, die Birke zu fällen, weil ihr Kern faul wird. In vermischten Holzungen pflegt man die Birke in 30—35 Jahren zu fällen; sonst kann sie auch 50—60 Jahre stehen bleiben. Ist der Boden, auf welchem sie stehet, nicht sehr naß, so muß man sie so niedrig, als möglich, abhauen; sie wird alsdann auch weit vom Stamme aus den Wurzeln, die sich unter der Oberfläche des Bodens hinziehen, häufig ausschlagen.

Will man die Birken zu einer Befriedigung anwenden, und damit die aufgeworfenen Wälle oder Graben bepflanzen, so giebt der Münchhausensche Hausvater im dritten Theile Anweisung dazu. Hier wird nur daraus so viel bemerket, daß man, um eine Hecke daraus zu ziehen, die stärksten Stämme über der Wurzel abhauen, die übrigen aber bis an die Mitte mit einem Beile einhauen, zur Erde biegen, auch wohl mit einem Haken befestigen, oder nur in der Mitte mit Erdschollen bedecken solle. Dieses Verfahren, welches man Knicken nennt, und welches geschehen muß, wenn das Laub anfängt auszuschlagen, oder schon mehrentheils heraus ist, dienet dazu, damit alle, an dem niedergebogenem Stamme befindlichen, und auch die neu austreibenden, Reiser gerade über sich wachsen, und der ganze Wall mit einer festen grünen Hecke bekleidet werde. Die niederge-

bogenen Stämme hindern zugleich, daß kein Vieh überspringen kann.

2) **Schwarze** oder **Zuckerbirke**, B. (nigra L.) **Vaterland**: Virginien, Canada. **Stamm**: aufrecht, groß, 50—60 Fuß hoch, die Zweige abstehend und gefleckt, aber sparsamer geordnet, als bey der gemeinen Birke. **Blätter**: größer, breiter, langgestielt, rautenförmig-eyrund, scharf zugespitzt, doppelt sägeförmig. Diese Art ist eben so dauerhaft, als unsre gemeine Birke, hat aber einen schnellern und höhern Wuchs, und erreicht in wenig Jahren eine große Höhe. Wie man sie als einen ausländischen Baum in Wildnisse und unter die Verzierungspflanzen aufgenommen hat, so verdienet sie auch unter unsre Forstbäume aufgenommen zu werden.

3) **Zähe** oder **Canadische Birke**, B. (lenta L.) **Vaterland**: Canada, Virginien. **Stamm**: aufrecht, 60 F. hoch und höher, die Zweige abstehend. **Blätter**: groß, herzförmig, länglich, scharf zugespitzt, sägeförmig, glatt. Auch diese Art Birken ist nicht nur als eine Verzierungspflanze gewöhnlich, sondern auch werth, unter die Forstbäume aufgenommen zu werden, weil sie eben so dauerhaft ist, als unsere gemeine Birke, eine größere Höhe erreicht, und einen schnellen Wuchs hat.

4) **Zwergbirke**, B. (nana L.) **Vaterland**: Schweden, die Lappländischen Alpen, Rußland, die Schweiz und der Harz, in Sümpfen. **Stamm**: strauchig, ästig, 2—3 Fuß hoch. **Blätter**: kreisförmig, gekerbt. Dieser niedrige Strauch verdienet nur, der Mannichfaltigkeit wegen, einen Platz in den allgemeinen Pflanzensammlungen.

Birkensaft, Birkenwasser, Birkenwein. Die Birken werden im Anfange des Frühlings durch Bohren oder Hauen, oder Abschneiden der Zweige, verwundet, worauf sie ihren Saft reichlich ausfließen lassen. Die beste Zeit hierzu ist im Frühlinge, wenn der Schnee zu schmelzen anfängt, und noch nicht aller Frost aus der Erde ist. Je mehr Schnee im Winter, je heftiger die Kälte desselben ist, desto mehr giebt es Birkenwasser. An klaren, aber nicht kalten Tagen, nach vorher gegangenem Nachtfroste, läuft das Wasser am stärksten; bey östlichem Winde läßt es nach, und bey großer Hitze hört es völlig auf. Das meiste und beste Wasser geben die Bäume steiniger und bergiger oder hoher Plätze. Mittelbäume sind zum Abzapfen die besten; alte und sehr große bohret man nicht gerne an. Das Bohren selbst verrichtet man am liebsten des Mittags, weil der Saft alsdann in der stärksten Bewegung ist, und sich am häufigsten einfindet. Das Loch wird an der Südseite 1 bis 2 Zoll tief, schräg von unten nach oben, zur Erleichterung des Ablaufes, eingebohret; es muß nicht hoch über der Erde seyn, weil sonst eine lange Röhre, vermittelst welcher das Wasser aus dem Stamme in das auf der Erde befindliche Gefäß laufen kann, nöthig wäre. Man nimmt um das Loch herum die Rinde ab, und macht unter demselben einen Queerschnitt, in welchem man die Rinne anbringt, vermittelst welcher der Saft in das untergesetzte Gefäß läuft, welches eine Bouteille oder ein Fäßchen mit einem Trichter ist, damit nicht allerley hineinfallen könne. Die Oeffnung im Stamme verschließt man nachher mit einem hölzernen Pflock, und verschmiert sie mit Thon oder Harz. Einige hauen oder bohren die großen Zweige

nahe am Stamme an der gegen die Erde gekehrten Seite an, und leiten den Saft, vermittelst einer Rinne, in das untergesetzte Gefäß. Der Baum läuft hier weniger Gefahr, weil die Wunde an einem Orte ist, wohin kein Regen kommen kann. Das Einschneiden in die Rinde des Stammes zum Abzapfen des Safts ist kein gutes Verfahren; eine solche Wunde heilet nicht so gut, als die vom Anbohren. Man kann aber ohne alle Weitläuftigkeit den Saft gewinnen, wenn man die Enden der Zweige beschneidet, und die beschnittenen Zweige in Bouteillen zum Einnehmen des Saftes stecket. Das Anbohren soll allemal auf einer und eben derselben Seite geschehen, weil sonst der rundum angebohrte Baum ausgehet.

Der gesammlete Birkensaft wird in manchen Ländern von dem Landvolke nicht nur frisch, anstatt des Speisebiers, getrunken, sondern auch von vielen in den Kellern bis zur Aerndtezeit hin aufbewahret, um sich dessen als eines Labetrankes zu bedienen; wie wohl er in nicht frischen Kellern bisweilen säuerlich wird. Die Vornehmern aber verbessern den Saft alsbald auf mancherley Weise, z. E. man kocht 3 — 4 Nößel Birkensaft mit etwa 1 Pfund Honig, und thut etwas Citronschale und Nelken dazu; wenn es etwa 1 Stunde gekocht hat, und gehörig geschäumt worden, stellet man es, nach dem Erkalten, mit 3 Löffel voll Hefen zum Gähren hin; sobald sich der Jescht gesetzt hat, zieht man es, wie andern Wein, auf Bouteillen, und gießt etwas Oel darauf, da es sich denn lange gut erhält. Dieses Getränk ist geistreich, gesund, und hat einen guten Geschmack. Statt des Honigs kann man auch zu vier Nößel 1 Pfund Zucker nehmen, oder auch, um einen köstlichen Rosinenwein zu erhalten, ihn mit Rosinen süß machen.

In Deutschland pflegen Leute vom Stande, im Frühlinge, jeden Morgen ein Glas Birkensaft, ohne fernere Zubereitung, als ein besonderes Mittel wider Stein- Kolik- und Nierenschmerzen zu trinken. Doch soll selbiges den Urin so häufig treiben, daß dadurch leicht Schaden geschehen kann. Auch empfiehlt Hundertmark denselben, um zurück getretene Krätze, mit Beyhülfe einiger äußerlichen Mittel, wieder herzustellen. In dieser Absicht soll man ihn einen ganzen Monath lang, Morgens und Nachmittags, jedesmal zu einem Quart, trinken. In den damit angestellten Versuchen hat der Beobachter gefunden, daß er anfänglich gelinde purgiert, nachher aber durch den Schweiß gewirket, und alle von dem zurück getretenen Ausschlage übrig gebliebene Uebel glücklich vertrieben habe. Andere trinken das Birkenwasser als eine Frühlingscur überhaupt, und besonders zur Blutreinigung.

In dem beliebten Wittenberger Wochenblatte 1771 wird dieses Birkenwasser als ein weinartiges Getränke empfohlen, und gelehret, wie daraus eine Art Champagner Wein zu verfertigen ist. Man nimmt 24 Kannen frisches Birkenwasser und 8 Pfund Zucker, läßt beydes in einem Kessel bis zum vierten Theil einkochen, rein abschäumen, durch ein Tuch gießen, und in ein Fäßchen laufen. Wenn es kalt geworden, gießt man 3 bis 4 Eßlöffel frische warme Hefen und 4 Kannen alten Franzwein in das Fäßchen, welches aber von diesen allen nicht ganz voll werden muß. Man thue noch vier Zitronen, in dünnen Scheiben geschnitten, hinzu, lasse es gähren, und wenn es abgegohren, verspünde man

es wohl, damit es sich setze. Wenn das Fäßchen 4 Wochen in dem Keller gelegen, fülle man dieses Getränke auf Flaschen oder Bouteillen; pfropfe und vermache sie gewöhnlich; nur lasse man, um das Zerspringen zu verhüten, in jeder Flasche etwas fehlen.

Im Großherzogthume Lithauen kocht man den weißesten Honig mit dem Safte der Birkenbäume, anstatt des gemeinen Wassers, und hievon erhält man die schönste Art des Meths, den man **Lippitz** nennet.

In den nordischen Ländern wird der Birkensaft auch zum Bierbrauen angewendet, und davon gesagt, daß dergleichen Bier weniger Malz nöthig habe, und doch eben so stark und gut werde; welches Letztere denn freylich auf die Quantität des Birkenwassers, in Verhältniß gegen das gemeine, zugleich mit gebrauchte, Wasser ankommen muß.

Birkhahn, Birkhuhn, Berghahn, ist eine Art von Wald- oder wilden Hühnern, mit rauchen, wollichten, haarichten, federichten Füßen, die über den Augen einen rothen Bogen haben. Sie sind kleiner, als die Auerhühner, und haben einen getheilten Schwanz, dessen zwo Spitzen hervor stehen; die zwote Reihe Schwanzfedern ist an der Wurzel weiß. Der Birkhahn ist fast über und über mit schwarzen glänzenden Federn bedeckt, die am Halse und Schwanze indigblau sind. Die Schwungfedern der Flügel sind schwärzlich; die andern aber, sowohl die in- und auswendigen, als auch die mittelsten und obersten, sind weiß.

Die **Birkhenne** oder das **Huhn** ist ganz anders von Farbe. Der Rücken und der Obertheil der Flügel ist ziegelgelb, mit schwarzen Flecken gesprengt, der Hals aber blaßgelb; die Brust ist weiß; der Bauch dunkel, mit schwarzen und gelben Flecken. Die Schwungfedern sind über und über dunkel; die nächstfolgenden aber sind mit dunkelgelben Federn rauch bekleidet. Der Schwanz ist ziegelroth, queerüber mit schwarzen Flecken; die Schenkel aber sind mit dunkelgelben Federn rauch bekleidet. Das Birkhuhn legt seine Eyer auf Blößen oder Schläge, woselbst es hohe Hügel oder Stöcke erwählet, an welchen es sein Nest macht. Zu diesem braucht es viel Geniste, in welches es 12 bis 16 längliche Eyer legt, und eben so vorsichtig, als das Auerhuhn, welche dann das Huhn, ohne Beyhülfe des Hahns, in vier Wochen ausbrütet.

Meistentheils halten sich die Birkhühner an solchen Orten auf, wo Birkenbäume anzutreffen sind, weil sie sich im Winter, bis der Baum im Frühlinge grün wird, vom Birkensaamen und Birkenzäpfchen nähren. Sie zerbeißen auch das junge Holz davon, lassen die Schale herab fallen, und genießen es als kleinen Häckerling. Im Sommer ist ihr Geäse von Beeren, (sonderlich Wacholderbeeren) und Kräutern, wie der Auerhühner; und ihre Jungen äsen sich gemeiniglich mit Ameiseneyern. Indessen findet man sie auch an Orten, wo keine Birken sind, auch gern an solchen Plätzen, wo die Schäfer Heidekraut gebrannt haben.

In Fianland dienet das Birkhuhn dem gemeinen Mann zum Wetterpropheten. Denn, wenn im Winter das Birkhuhn und der Grünspecht sich zu den Dörfern machen, so bedeutet es stürmisches Wetter.

Die Birkhähne werden, wie die Auerhähne, für ein delicates, ja noch weit bes-

ser

ser schmeckendes Wildpret, und zwar vornehmlich die Hühner, gehalten, als welche letztern die Hähne an gutem Geschmack noch übertreffen.

Birkwurzel, Gertenkraut, Steckenkraut, Ferula L. Die unter dieser Gattung begriffenen Arten sind große, krautartige, perennirende Blumenpflanzen, mit dicken, fleischigen, saftigen, weit umher gebreiteten, tief eindringenden Wurzeln, mit weit umher gebreiteten Blättern, mit $1\frac{1}{2}$ Zoll dicken, 3—12 Fuß hohen, in jedem Herbst absterbenden, und im folgenden Frühjahre wiederum neu hervor treibenden Stengeln, und mit Blumendolden, welche bey den 6 ersten Arten gelb, bey den drey letzten Arten aber gelblich, und zwar im Jun. und Julius blühen, und im September reifen Saamen geben; sind aber nur für große Abtheilungen ausgedehnter Lustgärten schicklich.

1) **Gemeine Birkwurzel, gemeines Steckenkraut**, Ferula communis L. 2) **Eisengraue Birkwurzel**, oder **Steckenkraut**, Ferula glauca. 3) **Tangerisches Steckenkraut**, F. Tingitana. 4) **Breitblättriges**, F. Ferulago. 5) **Morgenländisches**, F. orientalis. 6) **Bärwurzartiges**, F. Meoides. 7) **Knotenblühendes**, F. nodiflora. 8) **Canadisches**, F. Canadenſis. 9) **Teufelsdreck**, Aſſa foetida. In Deutschland kommen Ferula 1. 2. 4. überall in freyer Luft fort. Ihre Erziehung ist außerordentlich leicht. Der Saamen kann im Herbst und Frühjahre gesäet, und wenn die Pflanzen 1 Jahr alt sind, auf die ihnen bestimmten Stellen verpflanzet werden. Im folgenden Sommer blühen sie, und wenn der Saamen reif ist, sterben die Stengel bis auf die Wurzel ab. Die Stengel müssen alsdenn über der Erde abgeschnitten, und der Boden um die Pflanzen her umgegraben werden; man muß sich aber hüten, ihre Wurzel zu verwunden, weil sonst ihr Saft ausfließt, und die ganze Pflanze schwächet, und verursachet, daß sie im folgenden Sommer nur schwache Stengel treibt.

Birnbaum. Dieser Baum wird 30 Fuß hoch und darüber, und treibt seine Kronzweige bey einigen Sorten gerade auf, bey andern aber mehr seitwärts ausgebreitet. Man findet bey den Früchten, wie bey den Aepfeln, vielerley Arten, allein solche sind nicht wahre, sondern nur Abänderungen, und nach dem Linnäus alle aus einer entstanden, da selbiger die wilde Birne als die einzige Stammart annimmt, und alle übrigen nur als Abweichungen betrachtet.

1) **Wilder Birnbaum, Holz- Rodden- Knötel- Höltgen- Huzeln- Oederbaum**, Pyrus ſylveſtris, Pyraſter. Dieser Baum ist unter den wilden Obstarten in den meisten Gegenden die gemeinste, wächst in allerley Lande, und selbst im Flugsande. **Manger** nimmt in seiner Pomologie dreyerley Arten an, nämlich a) solche, die **außerordentlich kleine** Früchte haben, und so herbe und strenge sind, daß sie kaum von den Schweinen (so lange sie noch nicht teigicht sind) angerühret werden, wenn irgends für ihnen anderes Futter zu finden ist. Diese wachsen fast beständig mehr strauch- als baumartig. b) Andere, oder die gemeinsten wilden Birnbäume haben einen geraden Stamm, und viele regelmäßig weit ausgebreitete Aeste; ihre Früchte sind etwas **flaschenkürbsig** gestaltet, nicht von so außerordentlicher Herbigkeit im Ge-

schmack, teigicht allenfalls von Menschen zu genießen. (Der gemeine Mann genießt sie gern im teigichten Zustande, in welchem sie auch gebacken, oder gedörret werden müssen, da sie außerdem ganz im Holzgeschmacke und gar nicht süße sind, auch im Kochen ganz hart bleiben.) c) Wilde Birnbäume von verschiedener Gestalt und besserm Geschmack, deren Ursprung von Kernen guter, zahmer Birnen herrühret, die von Vögeln, oder durch andre Zufälle, auf Felder oder ins Gehölze gekommen, und theils bessern, theils schlechtern Boden gefunden haben. d) Von Wildlingen, die aus Kernen von guten Bäumen mit Fleiß gesammelt und in guten Boden ausgesäet und unveredelt gelassen worden.

Scaliger behauptet, daß ein aus den Wäldern gebrachter, und nachher im Garten gut verpflegter Birnbaum alles Wilde mit den Stacheln ablege, und dessen Holz an Dichtigkeit verliere, je mehr er dahin gelange, daß er beßre Früchte trüge; er habe es mit seinen Augen gesehen, daß die von Landleuten verpflanzten Waldbirnbäume beßrer Natur geworden. Ray und andere äußerten darüber Zweifel. Manger schreibt, daß er in dieser Absicht eigene Versuche angestellet; wirklich wilde Birnbäume aber brachten ihm bey Verpflanzung in den besten Boden, bey überflüßiger Düngung, und andrer Pflege noch Holzbirnen, wie zuvor, und es war nicht der geringste Anschein, daß sich die Stacheln derselben verlieren sollten. Dieses erfolgte auch bey einigen, die er zwey- bis dreymal verpflanzte, und deren Pflege er verdoppelte; und meine eigenen Versuche sind immer eben so ausgefallen.

Ganz anders aber ist es mit denjenigen Stämmen, die man aus Kernen von guten, recht reif gewordenen Birnsorten erzielet. Der größte Theil derselben wird zwar auch wild und stachelicht, aber es finden sich doch auch viele Stämmchen darunter, die ohne Stacheln sind, und gute Früchte hervor bringen. Indessen wird ein solcher Kernstamm selten Früchte von eben der Güte bringen, die sein Mutterstamm hatte. Und dieses ist auch wohl die Ursache von den so vielen, theils schon vorhandenen, theils immer noch neu hinzu kommenden, Obstsorten. Um aber doch hierinn der Spur nachzugehen, sollte man die Kerne in die möglichst beste Erde aussäen, da sich denn sehr muthmaaßlich finden würde, daß mehrere hievon aufgehende Stämmchen dem Mutterstamme gleich kommen könnten.

Das Holz des wilden Birnbaums ist härter und brauchbarer, als das des zahmen Birnbaums; es ist schwer, sehr voll, röthlich, und hat ein sehr feines Korn; es läßt sich sehr gut bearbeiten, und schön polieren; es nimmt sonderlich die schwarze Farbe sehr wohl an, und gleicht sodann dem Ebenholze so sehr, daß es kaum davon zu unterscheiden ist, daher es auch von den Tischlern, Bildschnitzern und Drechslern sehr gesucht wird.

Wo man diesen Baum häufig findet, da wird die Frucht zur Dauerspeise für das Landvolk gebacken; Mus davon zum Schmieren auf das Brodt, statt der Butter, gekocht, und der Saft der wilden Birnen, und zwar hauptsächlich der größern Art, zu einem, auf viele Jahre dauernden, Syrup, der statt des Honigs und des Zuckers sehr gut zu gebrauchen ist, eingekocht. Auch die Hülsen der klein zerstoßenen und ausgepreßten Feldbirnen werden in dem Backofen von den Bauern gedörret,

dörret, aufgeschüttet, im Sommer Wasser aufgegossen, und in heißen Tagen als ein erfrischender Labetrunk, den man Lauer nennet, getrunken. In den Waldungen dienen die Feldbirnen hauptsächlich zum Fettwerden der Schweine in der Eichelmast. Denn da die Eicheln sehr hitzen, so kühlen diese Birnen dabey die Schweine in der Maaße, daß, wenn es ihnen an Erdmast oder Holzbirnen mangelt, die Schweine, weil sie sich durch eine oder die andre der letztgedachten Aesungen nicht abkühlen können, weniger fressen, und auch nicht sonderlich fett werden. In so vielerley Absicht verdienet also dieser Baum angepflanzet, geschonet und vermehret zu werden.

2) Zahmer oder Gartenbirnbaum. Dieser giebt uns die schönsten Früchte in ungeheurer Mannichfaltigkeit. Seine Blumen und Früchte kommen an besondern Augen- oder Fruchtträgern zum Vorschein, welche an den Seiten und Enden der drey- vier- oder mehrjährigen Zweige in großer Menge hervor kommen, und beydes, Zweige und Augenträger, viele Jahre hindurch nicht nur tragbar bleiben, sondern auch von Jahr zu Jahr immer noch tragbarer werden, indem die Anzahl der Augenträger an den Zweigen, so wie diese an Länge zunehmen, auch jährlich zunimmt, und zwar so, daß solche zu allererst gegen ihre Spitze zu, und dann nach und nach auch an ihren Seiten, den ganzen Zweig entlängs, zum Vorschein kommen. Und daraus erhellet, daß ihre Zweige, was deren Wachsthum im Ganzen betrifft, eigentlich nicht verkürzt werden müssen. Denn dann würde man sie nicht nur desjenigen Theils berauben, welcher am ersten tragbar wird, sondern sie dadurch auch zugleich zwingen, anstatt Augenträger zu setzen, unzählich viele unnütze Holzreiser zur Seite auszutreiben, und also würde man dadurch ihr Tragbarwerden aufhalten.

Alle Sorten von Birnbäumen können gleich gut sowohl vollhochstämmig, als halbhochstämmig gezogen werden, gleichwie man auch die auserlesensten Sorten mit Nutzen zu Zwergbäumen für Mauern und Spaliere ziehen kann. Die Hauptpflanzung aber muß von frey stehenden gewöhnlichen vollhochstämmigen Birnbäumen gemacht, und diese in die frey liegenden Quartiere des Gartens, oder in den Obstgarten, 30—40 Fuß weit von einander gepflanzt werden. Wenn man an diesen die Kronzweige, ohne solche zu verkürzen, nach ihrer natürlichen Lage fortwachsen läßt, so pflegen sie von selbst reichlich fruchttragende Augenträger zu treiben.

Die edelsten Birnsorten müssen vor allen Dingen, um die Zeitigung ihrer Früchte zu beschleunigen, und um solche in Ansehung ihrer Größe, Schönheit und Geschmacks zu veredeln, an Mauern und Spalieren gezogen werden. Man muß dazu von den besten Sommerbirnen nur einige wenige, von den feinen Herbstbirnen einige mehrere, und von den auserlesensten Winterbirnen noch mehrere auswählen. Von diesen muß ein Theil an südöstliche, oder westliche, oder östliche Mauern, und ein andrer Theil an gut gelegene und sonnenreiche Spaliere gepflanzt werden. Man kann auch einige Sommer- und frühe Herbstbirnen an nördliche Mauern pflanzen; Winterbirnen müssen aber vor allen Dingen eine gute sonnenreiche Lage haben. Solche Zwergbäume müssen aufs wenigste 20 Fuß weit von einander gesetzt werden. Wenn man ihnen aber 25—30 Fuß Raum giebt, so tragen sie in der Folge viel reichlicher, weil dann ihre Zweige, welche einer von dem andern 6 Zoll weit

entfernt seyn müssen, vollen Raum haben, waagrecht in die Länge fortzuwachsen, und also, weil es dann nicht nöthig ist, sie zu verkürzen, ihrer ganzen Länge nach zur Seite Augenträger treiben. Man mag auch einige derselben, um solche an hohe Mauern, oder an hohe Gebäude, oder zwischen den gewöhnlichen Zwergbäumen an Mauern zu pflanzen, mit einem halb- oder vollhochstämmigen Schaft, und mit einer fächerförmigen Krone ziehen. Wenn man aber zu Mauer- und Spalierbäumen nicht hinreichenden Raum hat, so mag man von einigen von jenen Sorten vollhochstämmige Bäume in den freyen Garten pflanzen. Die Sommer- und Herbstbirnen kommen auf gemeinen hochstämmigen Bäumen insgesammt zur völligen Reife, und die meisten Arten von Winterbirnen erlangen auf ihnen auch oft eine ziemliche Vollkommenheit.

Der Birnbaum ist sehr dauerhaft, und kömmt, wie andre Fruchtbäume, in jedem fruchtbaren Boden fort, welcher gute Küchengewächse, gutes Gras, oder gutes Korn trägt.

Alle Sorten von Birnen werden, vermittelst des Pfropfens und Oculirens, auf Birnkernstämme, oder, zu Zwerg- oder niedriger bleibenden Bäumen für Mauern und Spaliere, auch auf Quittenstämme, in ihrer ächten Art fortgepflanzet. Man muß also vornehmlich zum Hauptvorrath, wie bey den Apfelbäumen aus Apfelkernen, also auch aus Birnenkernen, (von welcher Sorte ist gleichgültig) junge Stämme ziehen, diese in die Baumschule reihenweise pflanzen, und sie in derselben zu der zum Pfropfen und Oculiren schicklichen Größe ziehen; sie zu vollhochstämmigen Bäumen 6 Fuß hoch über der Erde; zu halb- oder viertelhochstämmigen Bäumen, verhältnißmäßig niedriger; und zu Zwergbäumen für Mauern oder Spaliere innerhalb 1 F. hoch über der Erde, pfropfen oder oculiren, auf jedem Stamm ein einzelnes Pfropfreis, oder in einen jeden ein einzelnes Auge. Wenn diese in die Höhe getrieben, und den ersten Jahrsschuß gethan haben, kann man sie nach Belieben schon in dem nächsten Herbste, wenn es die Umstände nöthig machen, förmlich versetzen, oder man kann sie noch in der Baumschule lassen, und sie in derselben erst völlig ziehen.

An den hochstämmigen Bäumen kann man den ersten Jahrsschuß entweder schon im folgenden März, bis auf wenige Augen, verkürzen, (damit er sogleich Seitenzweige treibe, und eine dichte, und niedrig ausgebreitete Krone mache,) oder man kann denselben auch erst noch weiter gerade in die Höhe gehen lassen, damit der Schaft erst noch höher und ansehnlicher werde. An den für Mauern und Spaliere bestimmten jungen Zwergbäumen aber muß der erste Jahrsschuß durchgehends im folgenden Frühjahre ganz niedrig verkürzet werden, damit man regelmäßig von unten auf desto mehr niedrige waagerecht laufende Seitenzweige gewinne. Von diesen abermals neu gewonnenen Seitenzweigen kann man, wenn es nöthig ist, einige der mittelsten abermals entweder schon in eben diesem Sommer früh im Junius, oder auch erst im folgenden Frühjahre, verkürzen, damit man desto geschwinder und gewisser eine mehrere Anzahl von Seitenzweigen, zur regelmäßigen Bekleidung der Mauer oder des Spalters von unten an bis oben hinauf, gewinnen möge. Alle vorn heraus kommende Triebe aber müssen zeitig im Sommer abgerieben; die regelmäßig hervor kommenden Seitentriebe aber waagerecht, in einer Entfernung von 5 — 6 Zoll

von einander, nach ihrer natürlichen Länge befestigt, auch in der Folge die zu künftigem Fruchtholze beybehaltenen neuen Schüsse waagerecht, und meistens unverkürzt, in der zuvor gedachten Entfernung von einander, fortgeleitet werden, um tragbare Zweige zu zuziehen, als welche bey dieser Art der Bäume nie verkürzt werden müssen. Wenn junge Birnbäume nach diesen jetzt gegebenen Regeln gezogen und behandelt werden, und ihre Hauptzweige unverkürzt in die Länge wachsen, so machen sie, nach 2, 3, 4 oder 5 Jahren schon den Anfang, Fruchtträger zu treiben, und alsdenn zu tragen.

In Ansehung der zu verpflanzenden jungen Birnbäume und ihrer nachherigen Wartung hat man folgendes zu merken: Die jungen Birnbäume können schon, sobald sie nach dem Pfropfen oder Oculiren einen Schuß gethan haben, im ersten folgenden Herbste, oder Winter, oder Frühjahr auf die ihnen bestimmte Stelle förmlich verpflanzt werden; oder man kann sie in der Baumschule auch erst zwey bis fünf oder sechs Jahr alt werden, und sie in derselben erst ihre Krone oder Fächer bilden lassen, und sie erst dann in der zuvor genannten Jahrszeit in den Garten pflanzen. Die hochstämmigen müssen, wie bereits gesagt ist, 30 oder 40 Fuß weit ins Gevierte, die Zwergbäume aber an Mauern oder Spalieren nicht näher, als 20 Fuß weit, gepflanzt; und jene so lange, bis sie sich völlig eingewurzelt haben, an beygesetzte Pfähle, diese hingegen mit ihren waagerecht laufenden Zweigen an der Mauer oder dem Spalier befestiget werden. Die nun förmlich verpflanzten hochstämmigen Birnbäume gebrauchen wenig oder gar nicht, die Zwergbäume aber an Mauern und Spalieren müssen jährlich, sowohl im Sommer, als im Winter, beschnitten werden.

Die hochstämmigen muß man in der Krone frey fortwachsen lassen, und ihnen nur diejenigen Zweige nehmen, welche gar zu unregelmäßig stehen, oder queer über die andern herwachsen, und solche drängen, oder gar abgestorben sind. Die übrigen regelmäßigen Kronzweige aber muß man nach ihrem natürlichen Wachsthume ungestört fortwachsen lassen.

An den an Mauern oder Spalieren stehenden Birnbäumen, deren Zweige in einer Entfernung von 5 bis 6 Zoll von einander jederzeit waagerecht gezogen sind, kann man zwar ein und eben dieselben Zweige, in ihrer natürlichen Länge, so lang sie nach Beschaffenheit des Raums in die Länge fortgehen können, viele Jahre als tragbare Zweige beybehalten. Weil sie jedoch in jedem Jahre manche neue unnütze Schüsse treiben, so müssen sie in jedem Sommer beschnitten werden. Man muß sie also in jedem Sommer zu rechter Zeit durchgehen, und alle neu vorn heraus kommende oder sonst sichtbar überflüßige Triebe, und alle Wasserreiser abreiben; dagegen aber die Leitreiser an den Hauptzweigen sowohl, als die besten und regelmäßigsten neuen Seitenschüsse, ohne solche zu verkürzen, beybehalten und befestigen, um von diesen letztern bey dem folgenden Winterbeschneiden benöthigten Falls die besten auswählen und beybehalten zu können. Bey dem Winterbeschneiden, welches in der Zwischenzeit vom November bis zum Frühjahr vorgenommen werden muß hat man zu untersuchen, ob sich an den 5 oder 6 Zoll weit von einander entfernten beyzubehaltenden tragbaren Zweigen etwa zufälliger Weise abgestorbenes Holz befinde, oder ob sie etwa zu gedrängt stehen;

oder ob sie den ihnen bestimmten Raum überschreiten; und sie in diesen Fällen dann über einem näher nach dem Stamm zu sitzenden Fruchtzweige, da, wo es sich auf eine schickliche Weise thun lassen will, abnehmen; auch wohl, um ledige Stellen auszufüllen, da, wo es nöthig ist, vorjährige regelmäßige, näher nach dem Stamme zu hervor getriebene, junge Schüsse nach ihrer vollen Länge beybehalten; an den Spitzen der waagerecht gezogenen ältern Zweige, oder an den so genannten Leitreisern, so lange in die Länge noch Raum genug für diese vorhanden ist, nichts verkürzen; alle überflüßigen jungen Seitenschüsse, welche jetzt beyzubehalten nicht nöthig sind, an den Zweigen, aus welchen sie hervor getrieben sind, glatt am Holze, und ohne einen Stümmel zurück zu lassen, wegschneiden; alle gute Fruchtträger jedoch aufs sorgfältigste schonen, und nur die alten ausgestorbenen Fruchtträger glatt am Holze wegschneiden; und dann sofort alle Zweige, in einer regelmäßigen Entfernung von einander, gerade und dicht an die Mauer wieder befestigen, oder an das Geländer wieder anbinden.

Der Birnbaum ist ungleich dauerhafter als der Apfelbaum, der allerdauerhafteste unter allen Obstarten. Ich habe einige im Grasboden stehende, und auf wilden Holzbirnen gepfropfte Birnbäume noch vor wenig Jahren gesehen, welche, nach Aussage zuverläßiger Dorf- und Hausbücher, weit über 200 Jahr alt, inwendig ganz hohl, an den Zweigen aber sehr munter, und fast immer sehr volltragend waren. Es waren Pfalzgrafen- und kleine Muscatellerbirnen. Ein noch nie erlebter Orkan am 31. Aug. 1795 zerbrach sie weit über dem noch kenntlichen Ringe, wo sie waren gepfropft worden, und man kann zugleich hieraus sehen, daß unsern Vorfahren im grauen Alterthume die guten Birnsorten nicht unbekannt gewesen, und solche nicht erst, wie manche Schriftsteller vorgeben, zu Ausgange des vorigen Jahrhunderts eingeführet worden sind.

Die Birn, die Frucht des Birnbaums, wird nach ihren verschiedenen Arten verschiedentlich benennet. Die Franzosen, von welchen wir, von der Regierung Ludwigs XIV. an, so viele, vorhin in Deutschland noch nicht gewesene, Arten überkommen, und ihnen Benennungen gegeben haben, wenden einige bey verschiedenen unrecht an. So nennen sie z. B. Birnen, welche rund und am Stiele eingedruckt sind, Bergamotten. Es heißen aber nicht alle Birnen von dieser Gestalt Bergamotten; z. E. le gros Oignounet; la Dauphine; le Bourdon musqué; le Salviati. Wiederum heißen Bergamotten bey ihnen, die an dem Stiele auslaufen, z. E. la Bergamotte de Suisse; la Bergamotte de Bugy. Auch haben die Franzosen noch eine andere Benennung, nämlich: *Bery* de Chaumontel; *Bery* d'Heri; *Bezy* de l'Echallerie. Man nennet aber in Bretagne einen wilden Stamm Bery oder Bezier. Es sollen also dadurch solche Sorten angezeigt werden, wovon man die Stammmutter wild gefunden hat. Noch ist es bey ihnen gebräuchlich, einige Birnen Bon-Chrétiens zu nennen, z. E. Bon-Chrétien d'été; d'Espagne; sans pepin; d'hyver; d'hyver jaune. Dieses sind insgesammt große lange Birnen, die um das Kernhaus dicker sind, gegen die Blume aber und den Stiel allmählich ablaufen. Man hat aber viele Birnen dieser Form auch unter andern Namen; z. E. le St. Germain; le gros Rosat d'hyver.

Wollen wir aber uns und andern die Birnen kenntlich machen, so halten wir uns

uns am besten bey der Form derselben. Diese ist **rund**, wenn die Länge vom Stiele bis zur Blume mit der Länge im Durchschnitte ungefähr überein kömmt, z. E. die gemeine Herbstbergamotte, le Caillot rosat; la Crasane; le Bourdon musqué; **länglich**, wenn die Länge vom Stiele bis zur Blume länger ist, als des Durchschnittes, z. E. la Virgoulée, le Roi d'été; **platt**, wenn die Frucht breiter als hoch ist; z. E. le gros Oignonnet; **eyrund**, als: la Poire d'oeuf, le Salviati, l'Epine ovale, l'Ambrette; **lang**, wenn die Linie vom Kernhause zum Stiele diejenige vom Kernhause zur Blume weit übertrifft, als: le St. Germain; la grosse Cuisse-Madame; la Poire sans peau; la Bellissime d'Automne; **dick**, wenn die Frucht um das Kernhaus herum sehr erhaben und fleischicht ist, als: les Bon-Chrétiens; le gros Rosat d'hyver, le Beurré gris; **spitz**, wenn sie gegen den Stiel wie eine Pyramide abläuft, als: la Cuisse-Madame; la Verte-longue; l'Epargne; **vorstehend**, wenn sie aus der Mitte gegen die Blume spitz zuläuft, als: le St. Germain; le Chaumontel; **eingedruckt**, wenn sie bey der Blume einen Trichter macht, als: le gros Oignonnet; la Bergamotte d'hyver ronde; **mehr lang, als rund**, z. E. la Mouillé-boucle d'été; **mehr rund, als lang**, z. E. la Poire de Marguérite; l'Aurate; l'Orange musquée; **in der Mitte eingezogen**, z. E. le Bon-Chrétien d'hyver vert; la Poire à deux têtes; **unförmlich**, wenn auf der Oberfläche hin und wieder Hügel und Vertiefungen vorkommen, als: la Jeannette de Provence; **unbeständig**, wenn an demselben Baume Früchte von verschiedener Gestalt und Form vorkommen, z. E. le Chaumontel; la Cuisse-Madame; la Beurré gris.

In Ansehung der **Größe** nennen wir eine Birne groß, wenn sie im Durchschnitt über 2 Pariser Zoll hält; **klein** hingegen, wenn sie darunter hat. Die Größe ist zwar bey einigen Sorten gar unbeständig und abwechselnd; man schätzet sie aber darnach, wie die Frucht seyn muß, wenn der Baum völlige Art zu wachsen hat. Daher rechnet man Beurré gris billig unter die großen Birnen, obgleich ein hochstämmiger Baum gemeiniglich nur kleine oder mittelmäßige Früchte bringet. Einige Sorten bringen fast nie andere Früchte, als von ähnlicher Größe und Gestalt; z. E. l'Ambrette; la Verte-longue; la Sucrée-verte; la Roussélette de Rheims. Andere wechseln ungemein ab; z. E. wenn man zwo St. Germains oder zwo Crasanes gegen einander hält, davon die eine am Spalier im fetten Lande, an einem frischen Baume, die andere aber auf einem sandigen Boden in freyer Luft gewachsen ist, so sollte man beyde nicht für Eine Sorte halten. Gemeiniglich werden die größten Früchte vorgezogen; bey einer Virgoulée aber oder Crasane haben die kleinsten im Wohlgeschmack vieles voraus.

Die **Farbe** der Haut ist anfänglich bey allen Birnen grün; gegen die Zeitigung aber spielen einige mehr; andere weniger ins Weiße. Einige nehmen von der einen Seite etwas Braunes an; andere werden schön gelb, und diese werden gemeiniglich an der Sonnenseite roth. An einigen ist die Haut mit einem bräunlichen Roste gleichsam bedeckt. Einige haben auf der Oberfläche Puncte von einer andern Farbe. Viele Birnen bleiben bis zur Reife grün, und diese erhalten gemeiniglich

niglich eine Benennung davon, als: la Verte-longue; la Sucrée-verte; le Bon-Chrétien verd; le Beurré verd; l'Orange musquée verte. Sie pflegen aber doch am Ende etwas ins Gelbe zu spielen, sonderlich am Stiel, und daran erkennet man ihre Reife. Ins Gelbliche spielen la Crasane; le St. Germain, oft mehr, oft weniger, nachdem die Frucht viel Sonne gehabt hat, und in einem fetten Boden gewachsen ist. Die weißesten Birnen sind die Blanquettes, welche auch daher den Namen haben. Verschiedene Birnen sind schon, wenn sie gelb werden, passirt und mehlicht, z. E. la Clairville longue. Einige haben eine vorzüglich glatte und glänzende Haut, z. E. la Verte-longue d'Automne. Die an der einen Seite ins Braune spielende bleiben gemeiniglich grün; z. E. l'Epargne; la Poire sans peau; la Roussélette de Rheims. Bey denjenigen, die gelb werden, verändert sich die Bräune in eine angenehme Röthe; z. E. le Bon-Chrétien d'hyver jaune, die deutsche Herrenbirn. Bey denjenigen Birnen, welche eine Röthe anzunehmen pflegen, kann man solche befördern, wenn man bey hellem Sonnenschein kurz vorher, ehe die Früchte reif oder gebrochen werden, solche durch eine Spritze oder Brause mit Wasser bespritzet. Die mit einem bräunlichen Roste bedeckten nennt man greis; z. E. le Beurré gris; la Grise bonne; le Doyenne gris; le Messire Jean gris. La poire d'oeuf ist gelblich, und durchaus mit grünen; Bery de la Motte und le Roi d'été mit greisen Puncten bedeckt. Le Caillot rosat ist greis, und überher mit mehlichten Flecken gescheckt. La Bellissime ist vielleicht die einzige Birn, welche kenntlich rothe Streifen hat; so gewöhnlich solche bey Aepfeln sind. Bey einigen ist die Haut höckerig, z. E. l'Orange musquée. Bey andern nimmt sie zuweilen räudige Flecken an, z. E. bey der St. Germain im magern Sandlande.

Bey Erwägung der **Aehnlichkeit** suchen wir solche entweder hervor, um eine Sache kenntlich zu machen; oder wir vergleichen sie mit andern ähnlichen Sorten, und bestimmen die Kennzeichen, wodurch man jedesmal die eine von der andern zuverläßig unterscheiden kann. So sagt man z. E. die weniger gemeine Französische Bergamotte d'été gleichet unsrer bekannten Herbstbergamotte; oder aber man sagt, eine Bergamotte gleiche mit ihrer runden Form und dem kurzen eingedruckten Stiele einem Apfel. L'Orange musquée hat den Namen von einer Pomeranze, weil ihre Haut eben so höckerig ist, und die Größe und Form kömmt einer Pomeranze ziemlich nahe. Hingegen haben wir mehrere Sorten, die eine große Aehnlichkeit zusammen haben, und die man leicht verwechselt, und hier ist eben das Künstliche; nicht, daß man die Aehnlichkeit anzeiget, sondern, daß man Kennzeichen angiebt, die einer jeden insbesondere zukommen. So sind die fast zu gleicher Zeit reif werdenden 5 Birnen: la Cuisse-Madame; la Poire sans peau; l'Epargne; le Citron des Carmes; la Jargonnelle, sich einander ähnlich, weil die Frucht von einer jeden länglich, und grün von Farbe, an der andern Seite aber braunröthlich ist; und so fällt es oft schwer, Andern, denen wir uns verständlich machen wollen, sichre Unterscheidungszeichen anzugeben. Man kann sich hier nicht besser helfen, als Mangers Pomologie zu Rathe zu ziehen, in welcher die Kennzeichen aller bekannten Sorten hinlänglich angegeben werden.

Das

Das **Auge** entsteht von dem an der Frucht zurück bleibenden Blumenkelche, und ist entweder **hervor stehend**, wenn es außerhalb der zugespitzten Frucht hervor steht, z. E. la Poire sans peau; le St. Germain; le Citron des Carmes; oder **eingedruckt**, wenn das Fleisch umher hervor tritt, z. E. l'Amiré roux; Bergamotte d'hyver ronde; oder aber **eben**, wenn die Frucht daselbst in einer Linie zugerundet ist, z. E. le Beurré gris; la Sucrée verte. Das Auge ist **groß** und **offen**, wenn die Einschnitte des Kelches von einander stehen, so daß man auf den Grund die verdorreten Reste der Staubfäden sehen kann, z. E. le Muscat Robert; oder **klein** und **verschlossen**, wenn jene Einschnitte fest zusammen schließen, z. E. l'Epargne. Ferner sind diese Einschnitte entweder ganz **verdorret** und **schwarz**, dergleichen die mehresten haben; oder sie behalten die anfängliche grüne Farbe, z. E. Poire de Marguérite; Sucrée-verte. Endlich ist die Frucht am Auge entweder **glatt**, wie die mehresten sind; oder sie hat neben den Einschnitten des Kelches kleine erhabene **Höcker**, z. E. bey der Cuisse-Madame, Rousselet de Rheims.

Der **Stiel** ist entweder **kurz** oder **lang**; **dick** oder **dünn**; **trocken** oder **fleischig**; **krumm** oder **gerade**. **Kurz** nennt man den Stiel, wenn er nur etwa einen Pariser Zoll hat, wie an unsrer deutschen Bergamotte, da der Stiel kaum aus der eingedruckten Frucht hervor steht; sehr **lang** wird ein Stiel genannt, wenn er länger als die Frucht ist, z. E. bey la Crasane; le Blanquet à longue queuë; la Marquise; **dick** ist er, wenn er, in Vergleichung der Frucht, eine merkliche Stärke hat, und sich nicht leicht biegen läßt, als: bey le gros Blanquet; la Parabelle musquée, welche daher auch Grosse Queuë genannt wird; **dünn** hingegen, wenn er nur aus wenig biegsamen Fasern besteht, als: bey Gros Oignonnet; **trocken** sind die Stiele fast bey den mehresten; **fleischig** nennt man sie, wenn die Haut unten die Farbe der Frucht und merklichen Saft hat, als: bey la Parabelle musquée. Bey einigen ist die Frucht unten am Stiele **höckerig** oder **runzelich**, als: bey Muscat Robert. Einen **geraden** Stiel hat z. E. Salviati; Caillot-Rosat; Orange d'été; **krumm** wird er genannt, wenn er oben zur Seite gebogen ist, als an der Marquise. Noch ist in Ansehung der Lage des Stiels zu merken, daß er an den mehresten Sorten in der Mitte aus der Frucht gerade über sich heraus tritt, an andern aber in einen stumpfen Winkel zur Seite heraus steht, als: bey l'Epargne. An einigen läuft die Frucht allmählich am Stiele ab, als: an la Virgoulée; l'Epine d'hyver.

Das **Fleisch** ist bey allen Birnen voll kleiner Steinchen; von diesen sitzt eine Menge unmittelbar unter der Schale, und ist mit derselben unmittelbar verbunden, daß man sie nicht davon trennen kann. Nachdem aber diese Steinchen häufig oder groß, oder aber geringer oder kleiner, und mit wenigem oder mehrerm Safte umgeben sind, nennen wir eine Birn steinig, schmelzend, trocken, fest, zart, stockig, zerfließend, mehlicht, gelster; 1) **steinig**, wenn die kleinen Steine beym Essen merklich und beschwerlich sind; **schmelzend**, beurrée, wenn sie auf der Zunge sanft empfunden wird, und zergeht. Keine Birn ist mehr schmelzend, als le Beurré gris; da hingegen eben dieselbe Birne, wenn sie in einem trocknen hohen Boden an einem alten Baume gewachsen, öfters sehr steinig ist. Die Franzosen nennen auch einige

nige Arten halbschmelzend, demi-beurrées, als la Bellissime; le Roussélet; 3) trocken, wenn man wenig Saft in dem Fleische findet. Eine der trockensten Birnen ist le Martin sec, wovon sie auch billig diesen Namen hat; 4) fest, wenn wir Mühe haben, das Fleisch zwischen den Zähnen zu zertheilen, und alle Steinchen gleichsam durch Fäserchen verbunden sind, wie an eben diesem Martin sec und le Bery d'Heri; 5) zart, wenn wir wenige Steine darin merken, wenn das Fleisch sonst auch fest ist, wie in Poire d'oeuf; Roussélet de Rheims; 6) stockig, wenn die im Fleische befindlichen Adern, so wie in einer stockigen Wurzel, merklich werden. Dieses geschieht in vielen Sommerbirnen, wenn sie etwas überreif werden; z. E. bey der la Jargonnelle; le Citron des Carmes; 7) zerfließend, fondante, wenn die Steinchen gleichsam in lauter auf der Zunge zerfließendem Safte liegen, wie in Poire sans peau. Le Beurré gris ist zerfließend und schmelzend zugleich; 8) mehlicht; wenn wir das Fleisch auf der Zunge wie trockenes Mehl, ohne Saft, empfinden, wie in la Mouillé-bouche d'été, wenn solche etwas überreif ist, und in vielen andern Sommerbirnen; 9) gelstet, brüchig, cassant, wenn sich das Fleisch leicht, wie ein Glas, in Stücke zerbrechen läßt, z. E. le Chaumontel. Eine vorzüglich gelstere Birne ist le Messire Jean; 10) moll, wenn der Saft in Gährung geräth, und einen andern Geschmack, auch andere Farbe annimmt, wodurch das Fleisch aus seiner Verbindung kömmt, und leicht zusammen gedruckt werden kann. Die Sommerbirnen sind überhaupt dem Mollwerden unterworfen. Alle Birnen, wenn sie überreif werden, werden entweder stockig oder mehlicht oder moll, und darauf folgt die Fäulniß. Einige Birnen werden nie moll, z. E. la Bergamotte crasane; andere sind kaum reif, wenn sie schon um das Kernhaus braun werden; z. E. Roussélet de Rheims. Die Sommerbirnen sind meistens mehr dem Mehlichtwerden unterworfen. Von den Winterbirnen wird selten eine moll oder mehlicht werden, sondern sie werden meistens zuletzt fleckig oder faul. In der Ambrette ist die Farbe des Fleisches grünlich, in der Virgoulée gelblich. Steinige Birnen haben zuweilen unter der Haut große Klumpen in Kugeln zusammen gebackner Steinchen.

Das Mark in einer Birn nennen wir das unmittelbar umgebende Fleisch, nebst dem Kernhause selbst. Das bey dem Kernhause befindliche Fleisch ist gemeiniglich von andrer Natur, als das übrige Fleisch. In den mehresten Birnen besteht es aus lauter Steinichen, welche überdies größer, als die Körner in dem rechten Fleische, sind, z. E. in der St. Germain. In einigen ist der Geschmack davon saurer, und man muß es heraus schneiden, z. E. in der Crasane. In wenigen merket man gar keinen Unterschied zwischen dem Mark und dem Fleisch, z. E. in der Virgoulée und einer saftigen Beurré.

In Ansehung des Saftes hat eine Birn dessen entweder überflüßig, und alsdann nennen wir sie saftig; oder es fehlt daran, und alsdann ist sie trocken oder mehlicht. Nachdem uns nun der Saft auf der Zunge angenehm ist, bestimmen wir gemeiniglich das Vorzügliche einer Birn. Wir sagen daher, eine Birn habe angenehmen, süßen, vortrefflichen, zuckersüßen, weinhaften, parfümirten, häufigen, herben, zusammen ziehenden Saft; l'Eau agréable, douce, admirable, sucrée, vineuse, parfumée, abondante, âpre. Die saftigste

von

von allen Birnen, und welche den angenehmsten Saft hat, ist le Beurré gris. Einige haben säuerlichen Saft, und sind doch angenehm, z. E. la Crasane.

Der **Geruch** wird mehrentheils durch den Saft veranlaßt; insonderheit riechen die müskirten und parfümirten Birnen auch von außen stark. Den stärksten Geruch hat die Amadotte musquée, und Salviati. Andere Sorten machen sich durch einen besondern Geruch merklich, den man aber nicht beschreiben kann; z. E. la Virgoulée; la Poire d'oeuf; le St. Germain; la Bergamotte Bugy. Den merkwürdigsten Geruch haben le Bezy d'Heri; l'Amadotte, und la Poire de Chypre.

Den **Geschmack** bestimmt gemeiniglich der Saft. Daher sagen wir, eine Birn sey von einem erhabenen, ausnehmenden, angenehmen, außerordentlichen, parfümirten, müskirten, leckern, oder aber von sauern, unangenehmen, herben Geschmacke. Da aber nicht alle Menschen im Geschmacke überein kommen, so lieben einige gern sehr süße müskirte Birnen, z. E. le Roussolet de Rheims; le Salviati; Andern aber sind solche zu süß.

Die **Güte** oder den **Werth** einer Birn bestimmen daher, nebst dem Geschmacke und Safte, auch verschiedene Nebenumstände. Zu einer Zeit, da mehrere Sorten von Birnen zugleich reif werden, geben wir der besten davon den Vorzug, und andere müssen zurück stehen, welche zu einer andern Zeit vortrefflich seyn würden. Zu einer Zeit hingegen, da noch keine andere Birnen reif sind, hat eine frühe Sommerbirne ihren Werth, die Niemand neben einer Beurré gris in den Mund nehmen würde. Einige Birnsorten erhalten sich daher in einigem Werthe, weil sie leicht, häufig, und fast alle Jahre tragen, z. E. Verte-longue; Sucrée-verte; Mon Dieu. Andern seltner tragenden räumen wir, wegen ihres erhabenen Geschmacks, einen Vorzug ein, z. E. le Chaumontel; la Cuisse-Madame. Eine Birn verdient **gut** genannt zu werden, wenn sie in der Haushaltung einen vorzüglichen Nutzen hat, wenn sie gleich zum Rohessen nicht taugt; daher stehen gewisse Kochbirnen im Werthe, weil sie sich lange halten, und vorzüglich zum Schmoren schicken, als: le Bon-Chrétien d'hyver jaune; la Parabelle musquée u. s. f. Wir nennen also eine Birne **schlecht**, mauvaise, wenn sie zum Essen nichts tauget, auch sonst keinen vorzüglichen Nutzen hat; **gut**, bonne, wenn sie eine oder die andere gute Eigenschaft hat; **sehr gut**, excellente, wenn sie angenehm zum Essen, oder sonst mit besonderm Nutzen zu gebrauchen ist; **vortrefflich**, la plus excellente, wenn wir sie allen andern vorziehen.

Die **Zeit der Reife** ist bey einer jeden Sorte unterschieden. Viele Sorten, sonderlich von den Sommerbirnen, sind nur wenige Tage eßbar. Eine jede Sorte wird ein und alle Jahr um die nämliche Zeit reif. Vorher sind die Früchte gemeiniglich noch hart, herb und unangenehm. Wartet man zu lange, so werden sie mehlicht, stockig oder moll, und man sagt sodann, eine Birn sey **passirt**. Dadurch, daß man einen Baum an einen sehr warmen, trocknen, oder aber an einen feuchten, schattigen Ort setzt, kann man veranlassen, daß die Früchte von einem Baume um 8 bis 14 Tage früher oder später reif werden, als wie die übrigen. Sobald man solches einmal weiß, kann man darauf rechnen, daß solches alle Jahre geschehen werde. Die Witterung hält das Obst zuweilen auf, daß es in einem Jahre

um einige Tage später, als gewöhnlich, reif wird; und solches trifft bey allen Sorten ein. Da wir also auf wenige Tage vorher die Reife von jeder Sorte angeben können, so müssen wir uns darnach richten, um jede zu rechter Zeit abzupflücken und zu essen. Einige wollen früh gepflückt seyn, wenn sie noch grün sind, weil sie sonst gleich mehlicht oder moll werden; z. E. le Roussélet; la Mouillé-bouche d'été, u. s. f. Andere sind schmackhafter, wenn man sie selbst vom Baume abfallen läßt, als: la Bellissime; le Roussélet de Rheims. Versäumt man, sonderlich bey Frühbirnen, einen Baum zu rechter Zeit abzupflücken, so können wir oft alle Früchte verlieren. Da die Birnen die Zeit der Reife so genau beobachten, so können wir bey jeder Sorte nicht allein den Monath angeben, wenn sie eßbar sind, sondern sogar, ob man sie zu Anfange, in der Mitte, oder am Ende eines Monaths eßbar haben kann. Sonst will man bemerkt haben, daß bey uns einige Sorten jetzt früher, als im vorigen Jahrhundert, zur Reife gelangen. Der Verf. des Jardinier solitaire behauptet, daß die St. Germain bis in den März daure; bey uns können wir sie jetzt kaum bis Weyhnachten erhalten, und sie wird schon im November eßbar. Wenn man von den Sommer- und Herbstbirnen einige etwas früher abnimmt, kann man solche länger verwahren, als wenn man sie auf dem Baume reif werden läßt. Diese Vorsicht ist bey solchen Sorten nöthig, von welchen man lange zu essen wünschet, vornehmlich bey der Beurré gris, die sonst nur gar zu leicht moll, und deren Verlust durch keine andere ersetzt wird. Die Winterbirnen pflegt man gern so lange, als möglich, sitzen zu lassen, entweder, bis sie anfangen abzufallen, oder, bis Nachtfröste kommen, und das Laub abfällt. Bricht man sie zu früh ab, so werden sie welk, pelzicht, und die Haut voller Runzeln. Vor der Mitte des Julius haben wir noch keine reife Birn. Im August folgen schon mehrere. Wir nennen sodann die vom Julius und August, **Sommer-**; die vom September und October, **Herbst-**; die vom November und December **Winter-**; und die letztern, **späte Winterbirnen**, Poires de garde, oder tardives d'hyver.

Die **völlige Reife** erkennet man am Geruch und an der glatten Schale. Die Erfahrung aber muß das Beste thun. Die äußerlichen Zeichen sind oft betrüglich, sonderlich bey den gelstern und frühreifen. Schmelzende Birnen weichen bald unter den Daumen, wenn man sie gelinde drückt. Das Drücken macht aber den Ort gleich braun, und es entsteht ein garstiger Fleck darinn; es muß daher blos gelinde, und zwar oben am Stiele, geschehen. Die gelstern Birnen geben unter dem Daumen gar nicht nach; und bey frühen Birnen, z. E. einer Roussélet de Rheims, wird man sich betrogen finden, wenn man warten will, bis sie mürbe werden, denn alsdann sind sie moll oder mehlicht. Eben so geht es, wenn man warten will, bis sich die Farbe ändert. Wenn eine Roussélet de Rheims sich oben am Stiele zu färben anfängt, ist sie schon reif. Viele Birnen verändern, wenn sie reif sind, den Geruch. Erkennet man bey einigen ihre Reife an der Haut, welche mehr glatt und glänzend wird, so urtheilet man hingegen, daß sie passirt sind, wenn der Glanz wieder nachläßt, oder der Geruch zu stark wird.

Bey dem **Einsammeln und Abbrechen der Birnen** muß man sich in Acht nehmen,

nehmen, daß man die Knospe, welche unten am Stiele wächst, und welche schon die Blüthknospe des folgenden Jahres ist, nicht verletze; welches gemeiniglich geschieht, wenn man die Birnen abbricht, ehe sie recht reif sind. Denn während der Zeit, da die Frucht wächst, kommt allemal an demselben Reise, neben dem Stiele der Frucht, eine neue Knospe hervor, aus welcher im folgenden Jahre die Frucht wieder hervor wächst. Es müssen daher die zum Abbrechen reifen Birnen etwas oben gebogen werden, damit der Stiel von dem Reise nicht losgehe, und die Knospe dadurch nicht beschädiget werde.

Zur Aufbewahrung des Winterobstes bedienet man sich entweder der eigentlich so genannten Obstkammern oder trockner Keller. Letztere dürfen aber keine durchziehende Luft haben; denn sie trocknet das Obst zu sehr aus; sind sie hingegen dumpfig oder naß, so nimmt das Obst den Geschmack davon an, oder es faulet. S. **Obstkammer** und **Obstkeller**.

Der Nutzen, wie aller Obstfrüchte, also auch der Birnen, ist vielfältig. Diejenigen, welche wir, wenn wir sie roh essen, unter allen Sorten am angenehmsten im Geschmacke finden, nennen wir **Tafelbirnen**; die sich gut kochen lassen, **Kochbirnen**; und welche sich gut trocknen lassen, **Backbirnen**. Gemeiniglich schicken sich diejenigen, welche wir roh am wohlschmeckendsten finden, nicht zum Kochen oder Backen, weil sie zu vielen Saft und nicht genug Bestandtheile haben; sie fließen im Kochen aus einander, und im Backen geht der Saft weg, und es bleiben nur die Steine zurück. Zum Kochen werden große Birnen erfordert, die etwas zähe sind, und doch keinen Mangel an Saft haben; diese, wenn sie langsam gekocht werden, nehmen eine angenehme rothe Farbe an; und da, durch das langsame Kochen, die rohen Theile besser aufgelöset werden, erhalten sie einen bessern Geschmack, den man, wenn man sie roh versucht hat, nicht bey ihnen vermuthen sollen. Man pflegt auch wohl die frühen kleinen Sommerbirnen, als das Neue vom Jahre, zu kochen. Diese werden gemeiniglich nicht abgeschälet, und man muß sie ebenfalls ganz langsam gahr kochen, wenn sie roth werden und besser schmecken sollen. Wer gute Backbirnen haben will, soll diese Früchte nicht zu früh verbacken, es ist und bleibt sonst das Fleisch zu roh, und gewinnet auch im Backen keine Süßigkeit. Man darf auch nicht zu lange warten, weil die Früchte zu weich werden, und im Backen vielen Saft verlieren. Manche Hausmütter lassen die größern wohl erst im Wasser ungeschält abkochen, vornehmlich wenn sie noch nicht mürbe sind, schälen sie, wenn solche erkaltet sind, und setzen sie auf eigne dazu gemachte Breter, so, daß die daran bleibenden Stiele in die Höhe stehen. Das Backen geschiehet behutsam und langsam. Auch schneidet man kein Kreuz in die Frucht, nimmt auch nicht das Kernhaus heraus, um die Frucht saftiger zu erhalten. Schlechte Birnen werden in der Schale getrocknet, auch gemeiniglich in zwey oder vier Theile zerschnitten. Der gemeine Mann in manchen Gegenden kocht auch die Birnen mit Senf, und hebt sie darinnen bis in den Winter auf. Man kocht auch die Birnen mürbe, preßt sie aus, drückt den Saft durch ein Tuch, und kocht den klaren Saft ein, daß er dicke genug wird. Dieser Birnensaft wird von dem gemeinen Manne, Statt der Butter, auf Brodt gegessen.

Der **Birnsaft**, oder **Birnmeth**, wird aus gemeinen, überreifen, saftigen Birnen, nachdem sie geschälet, zerschnitten und klein gestampft worden, erst durch einen reinen Sack gepresset; alsdann siedet man ihn, und wenn er sich gesetzt hat, gießt man den klaren davon in einen Kessel, setzt diesen über ein helles Feuer, schäumet ihn einigemal ab, und läßt ihn unter stetem Umrühren recht dick einsieden. Endlich nimmt man denselben vom Feuer, thut ihn zum Verkühlen in ein Geschirr, und faßt ihn sodann zum Aufbewahren in steinerne Büchsen. Man kann solchen zu kalten Schalen oder zum Süßmachen der leichten Getränke, auch zu den Brühen bey den Speisen, die man süß haben will, ingleichen zur Fütterung der Bienen gebrauchen. In England und Frankreich wird auch Birnwein oder Birncyder gemacht. (S. **Obstwein.**)

Für den Magen sind die Birnen überhaupt gesünder, als die Aepfel, wenn man den einzigen Borsdorfer Apfel ausnehmen will. Weil aber die Birnen etwas Zusammenziehendes bey sich führen, und den übrigen Nahrungsmitteln den Durchgang verzögern, so sind sie nach Tische gesünder, als vor Tische. Diejenigen, welche zur Kolik geneigt sind, müssen sich der Birnen nur mäßig, oder gar nicht, bedienen; am wenigsten, auf deren unmittelbaren Genuß, Bier oder Wein, lieber aber Wasser, trinken. Gekocht oder eingemacht sind sie auf alle Fälle gesünder, und leichter zu verdauen. Eine gebratene Birn äußerlich über den Nabel gebunden, so warm, als man sie leiden mag, stärket den Magen, und benimmt das Würgen und Brechen. Faule Birnen, pflasterweise, auf verhärtete und knotige Brüste wärmlich geschlagen, stillen die Schmerzen, und zertheilen die geronnene Milch.

Bisamblume, Centaurea moschata L. Diese Pflanze ist mit der Kornblume, den Geschlechtskennzeichen nach, genau verwandt, und beyde können als Arten der Flockenblume betrachtet werden. Da aber solche unter obigem Namen allenthalben bekannt ist, wird sie hier besonders angeführet. Es ist solche auch unter dem Namen **Bisamkopf, wohlriechender Sultan, Türkische Kornblume** bekannt, und heißt auch sonst bey manchen Botanikern Cyanus odoratus Turcicus. **Vaterland:** Persien, Rußland. **Stengel:** rund, gestreift, ästig, 3 Fuß hoch. **Blätter:** leyerförmig-gezähnt, glatt, blaßgrün, ungestielt. **Blumen:** an den Seiten der Zweige, auf vielen, langen, aufrechten, nackten, einblumigen Stielen, wohlriechend, jedoch sehr stark, scharf, und manchen Personen unangenehm, blühen sehr schön vom Jun. bis zum October, oder bis der Frost der Flor ein Ende macht, nach dem Unterschiede der Sorten von mancherley Beschaffenheit und Farben. **Kelche:** rundlich, glatt, die Schuppen eyrund.

Sorten: a) mit purpurrothen, b) weißen, c) fleischfarbigen, d) röhrigen purpurrothen, e) röhrigen weißen, f) gefranzten Blumen.

Abart: Gelbe Bisamblume, welche den Gärtnern unter dem Namen **Amberboi** bekannt ist, unterscheidet sich von der Hauptart durch die sägeförmigen Queerstücke der Blätter, und durch die röhrigen, glänzendgelben Blumen, und läßt sich ziemlich unverändert fortpflanzen.

Um die Bisamblume so früh zur Blüthe zu bringen, daß man reifen Saamen gewinne, säe man ihn im März, oder im Anfange des Aprils auf ein Mistbeet; gebe den jungen Pflanzen, weil sie sonst bald zu Grunde gehen, viele frische Luft, und oft Wasser; und pflanze sie im May mit einem Ballen Erde auf die ihnen bestimmte Stellen, auf denen sie im Julius zur Blüthe zu kommen pflegen. Weil der Saamen aber dem ohngeachtet in nassen Jahren selten reif wird, lasse man einige Pflanzen auf dem Mistbeete stehen, um solche in der Flor unter einem tiefen Kasten, vermittelst überlegter Fenster, schützen zu können. Die gelbe Bisamblume ist noch zärtlicher, und wird am besten auf einem Mistbeete gezogen, im April oder im Anfange des May auf ein frisches Mistbeet vorläufig versetzt, und endlich am Ende des May, oder im Anfange des Junius mit einem Ballen Erde, theils auf die Rabatten, theils in Töpfe gepflanzt.

Bisamkräutlein, gemeines Bisamkraut, Bisam- oder Waldhahnenfuß, Adoxa (Moschatellina L.) **Vaterland:** Europa in Haynen. **Wurzel:** knollig, gespitzt, weiß, mit vielen kleinen weißen Fasern. **Wurzelblätter:** aus länglichen Abschnitten zusammen gesetzt, denen der Fumaria bulbosa L. sehr ähnlich, auf einem etwa 3 Zoll langen gemeinschaftlichen Stiele. **Stengel:** 3—6 Zoll hoch, dünn, mit zwey einander gegen überstehenden Blättern besetzt. **Blumen:** auf dem Gipfel, 4—5 Stück, klein, weißlich- oder gelblichgrün, im Anfange des Aprils. **Beeren:** klein, reif im May.

Die Blätter und Blumen dieser Pflanze haben einen feinen, etwas bisamartigen Geruch, und sie kömmt am besten unter Bäumen und im Schatten fort. Sie kann also zur Vermehrung der Mannichfaltigkeit in Wildnisse gepflanzt werden; verdienet jedoch auch, weil sie vom niedrigen Wuchse ist, wenig Wartung erfordert, und einen schönen Geruch hat, in jede Sammlung perennirender Blumen aufgenommen zu werden. Sie läßt sich um die Zeit im Sommer, da ihre Blätter absterben, am besten vermehren. Will man sie aus Saamen ziehen, lege man die Beeren, sobald solche reif sind, in die Wildnisse, oder unter die Bäume, trippelweise, in fein gemachte, und von Baum- und Unkrautwurzeln gereinigte, nicht gedüngte, sondern natürliche Erde, 1 Zoll tief; bezeichne jede Stelle mit einem Stecken; reinige die Pflanzen auf einigen Trippeln von Unkraut; auf andern überlasse man sie der Natur, um zu sehen, auf welche Art sie am besten gerathen; und lasse sie hier unverpflanzt stehen. Weil sich aber ihre Blätter und Stengel im Anfange des Jun. verlieren, und erst im folgenden Frühjahre wieder hervor kommen, so bezeichne man auf solchen Plätzen, welche mit der Hacke rein gehalten werden, die Stellen der Pflanzen im Sommer mit Stecken, damit die Arbeiter beym Umhacken sie nicht ausreißen. So viel erlangt man wenigstens, wenn man die Pflanze wild fortwachsen läßt, daß sie stärker riecht, als wenn sie öfters umgelegt oder weiter verpflanzet wird. Die Wurzel hat man ehedem zur Heilung empfohlen, jetzo wird sie selten gebrauchet.

Bischoff.

Bischoff, ein bekannter Trank, der aus rothem Franzweine, und bittern Pomeranzen bereitet, und warm oder kalt getrunken wird. Zum Vorlegen oder Einschenken desselben bedienet man sich besonders dazu bereiteter **Bischoffskellen**, welche bey den Gold- und Silberarbeitern, ingleichen bey den Galanteriehändlern jedesmal anzutreffen sind.

Bischoffsmütze, eine beständige Pflanze, welche ihren Namen von dem Saamengehäuse bekommen, welches einer Bischoffsmütze gleichet.

1) **Große Bischoffsmütze**, Epimedium Alpinum L. **Vaterland**: die Alpen. **Stengel**: viele, einer Spannen hoch, dünne, steif, deren jeder sich überwärts in drey Aeste, und jeder Ast abermals in drey kleinere vertheilet. **Kelch**: besteht aus vier ausgebreiteten, eyförmigen, vertieften, leicht abfallenden Blättern. **Blumenblätter**: braunröthlich, viere an der Zahl, über welchen noch vier gelbliche, becherförmige Honigbehältnisse liegen. **Frucht**: eine längliche, einfächerige, zweyklappige Schote, mit vielem länglichen Saamen. In unsern Gärten dauert sie leichtlich im freyen Lande, blühet im April oder May, trägt selten Saamen, vermehret sich aber mehr als zu häufig durch die Wurzel. Sie ist von schlechter Schönheit, obgleich die Beschaffenheit der Blume Aufmerksamkeit verdienet. Auch sind keine Arzneykräfte von derselben bekannt.

2) **Kleine Bischoffsmütze**, Mitella L. **Kelch**: einblättrig, glockenförmig, stehenbleibend und fünffach eingeschnitten; fünf größere, in viele zarte Theile zerschnittene Blumenblätter. **Saamenbehältniß**: eyförmig, einfächerig, zweyklappig, vielen Saamen enthaltend.

3) **Nackende kleine Bischoffsmütze**, Mitella nuda L. kömmt bey uns selten vor.

4) **Zweyblättrige kleine Bischoffsmütze**, Mitella diphylla L. **Vaterland**: Amerika. **Stengel**: kurz, einer Spannen hoch, an dessen mittelstem Theile zwey rauhe, eyförmig zugespitzte, ausgezackte Blätter einander gegen über ansitzen, der obere Theil aber sich mit einer zarten, weißlichen Blumenähre endiget. **Saamen**: schwarz, glänzend. Sie dauert bey uns im freyen Lande; trägt reifen Saamen; die Vermehrung aber geschieht am leichtesten durch die Theilung der Wurzel. Die kleinen, weißen, zart gefiederten Blumenblätter geben der Pflanze ein besonderes Ansehen.

Bissewurm, Bies- oder Bißwurm; so heißt in einigen Gegenden eine Fliege, welche zu dem Bremsengeschlechte gehöret, und die eigentliche Ochsenbremse mit gelben Flügeln, einer gelben Brust und braunen Binde, und mit einem gelben und zuletzt schwarzem Hinterleibe ist. Diese ängstiget und verfolget das Vieh vom Junius bis in den August dermaaßen, daß es, um seinen Feinden zu entgehen, oft heftig zu laufen anfängt; ja, man kann das Hornvieh sogar schon dadurch in den stärksten Lauf bringen, wenn man den Ton, den diese Bremse von sich hören läßt, nachmacht. Der gemeine Mann legt dieser Fliege einen Stachel bey, welcher so heftige Schmerzen verursache, daß das Vieh dadurch wüthend werde, und davon laufe. Die am Hintertheile befindliche Klappe, die sich im Fliegen niederwärts beugt, nennet er den Stachel, den die Bremse zum Verwunden bereit halte, welches aber irrig ist. Denn dieses

ses Ungeziefer hat im Maule einen kleinen Saugrüssel, durch welchen es seine Nahrung in sich zieht; und wenn es ein lebendiges Thier sticht, oder sich an demselben ansauget, so macht dies keinen heftigern Schmerz, als ein andrer Bremsen- oder Fliegenstich. Die Klappe am Hintertheile wird fälschlich der Stachel genannt, womit ein Thier gestochen werde; es ist eigentlich der Legestachel, durch welchen die Fliege ihre Eyer leget. Am Leibe ist dieselbe breit, am Ende aber rund, und in demselben eine Oeffnung, worinn das Ey, welches die Fliege legen will, anzutreffen ist. Wenn sie sich gepaart hat, und nun Eyer legen will, sucht sie sich nach ihrem Naturtriebe einen Ort, wo sie ihre Eyer so hinlegen könne, daß sie ausgebrütet werden, und die Brut so lange Nahrung finde, bis sie fliegen und ihre Nahrung selbst suchen kann. Diese Stelle findet sie bey Thieren, und zwar bey solchen, deren Haare nicht glatt und fest anliegen, auch nicht dick sind; daher sie weder bey den Pferden noch bey den Schaafen, bey welchen sich die Fliege auch oft einfindet, einen bequemen Platz für ihre Eyer antrifft. Bey dem Rindviehe aber kann sie ankommen, sonderlich bey dem jungen oder solchem Rindviehe, welches, Mattigkeit halber, im Frühjahre kein starkes Haar wieder bekommen kann. Ueber dergleichen Thieren hält sich diese Fliege mit ihren Flügeln, und läßt zugleich das Ey aus der Oeffnung der Klappe herabfallen. Das Ey, welches etwas klebrichtes an sich hat, hängt sich an die Haare; fällt das Ey nun gerade auf den Rücken oder Hals des Thieres, so bleibt das Ey an den Haaren hangen, senkt sich zwischen denselben herab, und fällt auf die Haut des Leibes. Hier wird es erwärmet und ausgebrütet, und aus dem Ey kriecht ein kleiner Wurm heraus, der sich in die Haut des Thieres einfrißt; und alsdann entstehen an dem Rindviehe die Beulen, die **Viehbeulen**, **Engerlinge**, u. s. f. genannt werden. In dieser Wohnung bleibt der Wurm den Herbst und Winter über, und nährt sich von den Säften und dem Blute des Thieres. Wenn er alsdann sein rechtes Alter und Größe erreicht hat, wird er zu einer Puppe, und aus dieser kömmt die Fliege hervor, welche sich die erste Oeffnung in der Haut, wodurch der ausgebrütete Wurm in die Haut hinein gekrochen, wieder öffnet, heraus kriecht, davon fliegt, sich begattet, Eyer legt, und alsdann stirbt. Diesen Eyern abzuwehren, kann man das Vieh mit einer Speckschwarte streichen, oft Salz einreiben, die Beulen öffnen, und den Wurm heraus drücken.

Bisturi, ein **Incisionsmesser, Einlegemesser**; ein Messer, welches nächst der Lanzette eines der gebräuchlichsten Werkzeuge in der Arzneykunst ist, dessen man sich zu Einschnitten und Erweiterung enger oder runder Wunden, Geschwüre, Fisteln, auch gesunder Theile bey Operationen, z. E. beym Schweifschnitt, Entmannung u. dergl. bedienet; daher man auch, nach Verschiedenheit des Gebrauchs, solche von verschiedener Größe und Gestalt, als: gerade, krumme, spitzige, oder vorn mit einem Knöpfchen versehene, oder mit abgerundeten Spitzen u. s. f. hat. Diese Messer müssen, wie alle andere Werkzeuge des Thierarztes, rein, scharf, und von gutem Stahle seyn, damit sie bey vorkommenden Fällen sogleich zu gebrauchen seyn. **Daubenton** empfiehlt den Schäfern ein Bisturi oder Einlegemesser, welches eine zweyschneidige Spitze, wie eine Lanzette,

hat; der Griff oder das Heft endiget sich in ein knöchernes oder elfenbeinernes Blatt; welches bequem, Statt eines Schabeisens, gebraucht werden kann.

Blähen, Blähungskolik, Aufblähen, eine Krankheit der Pferde und des Hornviehes, wenn der Unterleib außerordentlich aufgetrieben ist, und welche zunächst von aufgehäuften Winden, denen es am Ausbruche gebricht, entsteht. Dieser Zufall ist bey den Pferden seltner, als bey dem Hornviehe; befindet er sich bey jenen, so kann er vom Uebersressen entstanden seyn, oder, wenn ihnen zu viele Körner verschiedener Art auf einmal gegeben worden, welche in dem Magen aufquellen, und ihn zerplatzen können, wie man solches leider mehrmals erfährt, wenn die Pferdeknechte den herrschaftlichen Kornboden bestehlen, und mit den gestohlnen Körnern ihren Pferden eine Güte erzeigen wollen. Der Hafer ist das einzige Korn, welches hiervon auszunehmen ist, weil er theils weniger und in längerer Zeit aufquillt, theils wegen seiner Hülse mehr Raum einnimmt, daß also das Pferd nur so viel auf einmal davon fressen kann, als der Magen zu beherbergen im Stande ist. Manche Hauswirthe, wenn sie andre Körner, als Hafer, ihren Pferden geben, lassen, besonders wenn es Hülsenfrüchte, als: Bohnen, Erbsen, Wicken oder Linsen sind, solche zuvor so lange im Wasser einweichen, bis sie nicht mehr aufquellen können, und übergeben sodann erst solche Körner den Pferdeknechten; oder, wenn sie Roggen oder Gerste zum Futterkorn täglich ausgeben, so müssen die Knechte in ihren Futtersäcken so viel Häcksel oder Häckerling mit auf den Kornboden bringen, als zur Vermischung mit solchen Körnern erforderlich ist, wodurch verhindert wird, daß die Knechte das bloße Korn den Pferden weder vorschütten, noch auch wegstehlen, oder als reines Korn an diebische Abnehmer verkaufen können.

Das Rindvieh kann auf der Weide und bey der Stallfütterung schädliche Aufblähungen vom Garten- und Wasserschierling, von Berstekraut oder Berstgras, vom Kraute der weißen Rüben, wenn dieses vom Froste berühret; oder, in Haufen liegend, erhitzet; oder in Uebermaaße gefüttert wird, bekommen. Ein gleiches geschiehet von der Waizenschröpfe (Waizen, der im Frühjahre abgeschröpfet oder abgemähet wird, um damit das Lagern desselben zu verhüten), wenn solcher bethauet; oder, auf Haufen liegend, erhitzet; oder im Uebermaaße gefüttert wird, auf welche Weise auch die Pferde davon leiden können. Auf ähnliche Weise wird dem Hornviehe am meisten mit dem grünen Klee geschadet.

Die Kennzeichen der Krankheit sind: 1) dem Viehe vergeht schnell der Appetit zum Fressen; 2) der Leib schwillt ihm auf, und es fängt an zu keichen, als wenn es ersticken wollte; 3) es geht viel heißer Dunst aus dem Rachen des Viehes, wenn man solchen offen hält; 4) die Haut wird am ganzen Leibe wie eine Trommel angespannt; 5) das Vieh kann und will nicht mehr stehen; es legt sich nieder, wofern es nicht durch Hülfe stehend erhalten wird; und alsdann ist es die höchste Zeit, daß man den Stich vornimmt.

Kömmt man noch im Anfange der Krankheit, da die Geschwulst noch nicht aufs höchste gestiegen ist, dazu, so muß Jemand, weil durch diesen Zufall auch das Maßten ins Stecken geräth, mit einer mit Oel oder zerlassener Butter oder

Schmalz

Schmalz beschmierten Hand (je kleiner und geschickter diese ist, desto besser gelingt es) in den Mastdarm hinein greifen, und den darinn vorliegenden, gemeiniglich ganz verhärteten Mist heraus schaffen. Zuweilen kömmt man schon damit zum Zweck, wenn ein starkes Talglicht, dessen Oberfläche über Kohlen ganz gelinde zum Geschmeidigwerden erhitzet worden, in den After gesteckt, und damit hin und her gefahren wird. Zugleich läßt man eine Person mit einem in warmes Wasser eingetauchten Strohwisch auf dem Rücken und an dem Bauche auf allen Seiten gelinde reiben, und diesen Wisch öfters in warmes Wasser eintauchen, bis die Blähungen nachlassen; auch hält man zu Zeiten den Mund mit einem Strohseile offen, damit auch dadurch vieler Dunst ausziehen könne. Mit dieser Operation kann man auch ein Clystier verbinden: Nimm acht Hände voll Camillenblumen oder Pappeln, oder eben so viel Leinsaamen ein wenig zerquetscht, koche es in 1½ Maaß Wasser, seige es durch, nimm die Hälfte davon, und thue, ehe es zum Clystier verbraucht wird, ein Maaß Lein- oder anderes Oel, oder so viel zerlassene Butter, hinzu. Die andre Hälfte giebt man eine halbe Stunde nachher im Clystier, wenn das erste keine Wirkung thun wollen. Dünkte es Jemanden mit diesem Absude zu weitläuftig, so kann man ein halbes Maaß Seifenwasser (in warmem Wasser zerlassene Seife) mit der Clystierspritze in den After einspritzen. Mit diesen Clystieren hilft man dem trächtigen Viehe am sichersten. Man kann auch von sehr alten schmierigen Käsen das Schmierige abschaben, und solches mit lauem Wasser vermischt eingeben. Hat man aber keinen Vorrath von schmierigen Käsen, so wird von einem alten Käse, der reif und speckicht ist, das Aeußere so weit abgeschälet, bis man auf das Weiße oder das Herz des Käses kömmt. Von diesem Abgeschälten, welches sehr fein zerschnitten, oder in einer Reibesatte mit Wasser klein zerrieben worden, nimmt man 8 Loth mit einem Quart lauen Wassers, schüttet solches dem aufgeblähetem Viehe ein, und reibet es auf oben erwähnte Art mit dem Strohwische.

Die Mittel für geltes oder nicht trächtiges Vieh können stärker seyn, oder die vorher gehenden um die Hälfte verstärkt werden; oder, man gebraucht bey jedem Stück ein Viertelpfund Theer mit Wasser vermengt; oder, man nehme frisches Lein-Rübsen- oder Baumöl ein starkes Maaß; geläuterten Salpeter ein Loth; Teufelsdreck ein Quintlein, welches zusammen wohlgemischet und eingegeben wird; man kann auch ein gutes Trinkglas voll Kornbrandtwein, mit eines Hühnereyes groß Butter oder Schmalz auf einmal; oder ein Maaß kühwarmer Milch, worein 1 bis 2 Loth Schnupftaback eingerührt sind, eingeben. Jüngerm Vieh und Kälbern giebt man nur halb oder ein Viertel so viel, als dem erwachsenen.

Wenn diese Mittel gleich im Anfange, so lange das Uebel noch seinen Sitz im Darmkanal hat, gebraucht werden, so helfen sie gewiß, und der Stich würde hier zu früh oder unnütz seyn. Hat es aber überhand genommen, und die Haut ist schon wie ein Trommelfell ausgespannt, oder das Thier will nicht mehr stehen, so ist kein weiteres Mittel, als der Stich mit dem Trokar (s. diesen) übrig.

Es geschiehet zuweilen, daß eine ganze Heerde Vieh auf der Weide von oben angeführten Gräsern und Kräutern aufschwellet. In diesem Falle muß man den Hir-

ten mit seinem Hunde die Thiere so stark und schnell treiben lassen, daß sie ganz heiß, und in Schweiß versetzet, und hiemit die Blähungen ab- und ausgetrieben werden. Auf diese Weise sind bey mir schon mehrmals Heerden, sowohl vom großen als kleinen Viehe, gerettet worden, nachdem sie bey Regenwetter auf Plätzen, die mit Berstgras bewachsen sind, ihre Weide gehabt hatten.

Wenn nach einer überstandenen Seuche dem Viehe der Leib aufschwellet, so heißt man es Trommelsucht, Trommelseuche, Windbauch, Rückenüberblut, und man hat daran das Zeichen des bald eintretenden Todes.

Blähungen, Winde im Leibe. Die Luft, welche beständig theils für sich, theils auch mit Speise und Trank vermischt, in den Magen und in die Gedärme kömmt, spannt dieselben, indem sie durch die Verdauung aus den Nahrungsmitteln entwickelt, und durch die Wärme noch mehr ausgedehnt wird, ungemein aus, sammlet sich, und wird alsdenn, vermöge einer stärkern Zusammenziehung der Fleischfasern, entweder nach oben, mit einem Laute, oder auf ähnliche Weise nach unten, ausgetrieben. Bey Pferden und Hunden bemerkt man den Ab- oder Ausgang der Blähungen oft nur gar zu deutlich, ohne die geringsten Kennzeichen der Krankheit; bisweilen sind sie aber bey der Darmgicht der Pferde sehr häufig, und als ein gutes Mittel anzusehen. Wenn bey dem Rindviehe die Blähungen bey dem Faulfieber stark auszugehen anfangen, so ist diese Krankheit meistens auf den höchsten Grad gestiegen.

Blässe, Blasse, Stern, ist das weiße, regelmäßige oder unregelmäßige Zeichen an der Stirn eines schwarzen, braunen oder dunkelfarbigen Pferdes. Die gewöhnlichsten dieser Zeichen sind die Sterne, welche nach ihrer Richtung, Gestalt, Abänderung u. s. f. verschieden sind, und daher verschiedene Namen führen. Ist das Zeichen ein weißer, runder Fleck, welcher auf der Stirn etwas herauf geht, so nennt man es einen **Stern** oder **Sternchen**; ist aber dieser Fleck nicht mehr rund, sondern erstreckt sich in die Länge, und geht ganz am Kopfe herunter, so wird er **Blässe, Blasse, Blösse** genannt; man nennt auch wohl ein so gezeichnetes Pferd einen **Bläß**, oder, wenn es eine Stute ist, eine **Bläßse**, oder **Bläßsige**.

Regelmäßig sind die Sterne, wenn sie auf der Stirn gelagert, aus lauter weißen Haaren zusammen gesetzt, rund, und nach der Größe des Kopfes gezeichnet sind; **unregelmäßig**, wenn sie sich mehr auf die eine, als auf die andere Seite ziehen; wenn sie mit schwarzen, oder braunen, oder dunkeln Haaren vermengt sind; wenn sie in der Mitte durch einen schwarzen oder braunen Punkt, z. B. wie eine Scheibe, ausgelöscht sind, welche man **Ringsterne** nennt; wenn sie einen scharfen so genannten Spitz auf die Nase herab machen; wenn dieser Spitz abwärts über die Oberlippe geht. Daher entstehen die Namen finstere, gezogene, Spitz- und Schweifsterne u. s. f.

Arten diese Sterne gänzlich aus, so werden sie **Bläßsen** genannt, und man versteht darunter diejenigen weißen Flecken, die sich der Länge nach über die ganze Nase erstrecken. Sie sind ebenfalls, wie die Sterne, entweder regelmäßig oder nicht; erstere fangen etwas breit auf der Stirne an, gehen verschmälert auf die Nase abwärts, und verlieren sich gespitzt auf der Oberlippe;

letztere

letztere sind oben schmal und unten breit, oder nur auf einer Seite der Nase, die man alsdenn **Halbblässen** nennt. Breiten sich die Blässen zu beyden Seiten weit aus, so heißen sie **Laternen**. Pferde mit Laternen verlieren gegen Pferde mit Blässen viel an ihrem Werthe, weil sie gemeiniglich Glasaugen haben, und diese Zeichen sich auf die Nachkömmlinge fortpflanzen, wenn man die Thiere zur Zucht erwählet.

Wenn die Blässen bis in das Maul gehen, und die vordern Lippen ganz bemalen, so sagen die Pferdekenner: das **Pferd trinkt im Weißen**, oder in der **Milch**.

Ein einziger Streifen über die Lippen wird ein **Schnäuzel**; ein etwa nagelgroßer ganz weißer Fleck an der Stirne eine **Flocke**; wo der Fleck etwas mehr ausgebreitet ist, und gleichsam einen Stiel hat, ein **Blümel**, u. s. w. genannt.

Weil Pferde mit Sternen oder Blässen für schön geachtet, oder zu Kutschpferden einförmig zusammen gesucht werden, so legen sich die Pferdehändler darauf, ungezeichneten Pferden weiße Sterne und Blässen zu machen. Sie schlitzen nämlich dem Pferde an der Stirne die Haut, wo dieses Zeichen werden soll, nach beliebiger Größe und Gestalt, auf; heben die Haut durch ein feines Instrument in die Höhe, und legen darunter eine dünn geschlagene Bleyplatte, zwey bis drey Tage, ein. Dergleichen künstliche Blässen und Sterne haben aber niemals ein so schönes und weißes Haar, als die natürlichen, und man findet auch bey genauer Untersuchung eine Narbe.

Blärstrich, Bläustrich, Pläustrich, wird von Brodten, Semmeln und Kuchen gesagt, wenn unter ihrer dünnen Oberrinde Löcher oder Blasen entstehen, so daß sich die Rinde aufblähet und aufreißt, auch zum Theil in verbrannte Schuppen abfällt. Man muß hievon das Abbacken unterscheiden, da sich die ganze Rinde von der Krume ablöset.

Blätterschwamm, Agaricus L. Unter diesem Namen begreift Linnäus, und mit ihm auch Gleditsch alle diejenigen Schwämme, welche auf der untern Seite des Hutes blättericht aussehen, sie mögen auf einem Stiele oder platt aufsitzen. Die Befruchtungswerkzeuge, welche zwischen den Blättern des Hutes ansitzen, lassen sich schwer erkennen und bestimmen, daher davon nichts angeführet, sondern nur überhaupt angemerket wird, wie sich auch die Arten des Blätterschwammes schwerlich angeben lassen, indem solche durch das Alter, den Geburtsort, die Witterung, und aus andern Ursachen sich auf mancherley Weise verändern. Daher auch Linnäus nur 28 und Gleditsch 32 Arten beschrieben haben, und letzterer zugesteht, daß es derselben eine viel größere Anzahl gebe. Wir erwähnen davon nur die bekanntesten und gebräuchlichsten. Man kann dieselben in zwo Ordnungen eintheilen, indem einige platt, sonderlich an den Bäumen, aufsitzen, andere aber mit besondern Stielen aus der Erde wachsen. Verschiedene von den letztern haben besondere Namen erhalten, welche man aber nicht gehörig bestimmen und sagen kann, welche Art darunter verstanden wird. Die bekanntesten Namen sind: **Champignon, Heiderling, Drüschling, Treutschling, Pfifferling, Ehegürtel, Reisket**. Verschiedene davon wollen wir bey den Arten behalten, da solche fast allgemein sind.

1) **Gemeiner Champignon**, Agaricus campestris Linn. Dieser Schwamm kömmt in Gestalt einer Kugel, und in der Größe einer Nuß aus der Erde, da man denn solchen leicht mit den gemeinen Bovisten oder Lycoperdis verwechseln kann. Diese unterscheiden sich aber dadurch, daß ihre Oberfläche etwas rauh, wie Leder, anzufühlen, die von den Champignons hingegen glatt ist; an jenen ist kein Stiel, und wenn man sie drücket, brechen sie aus einander, und enthalten ein mehlichtes Wesen. Bey den Champignons breitet sich die runde Kugel bald weiter von einander, und alsdenn bemerket man den weißen Stiel, und den gewölbten, oder halb kugelförmigen Hut, dessen obere Haut weißlich, zuweilen etwas röthlich oder bräunlich sieht, und gemeiniglich, wenn diese Schwämme gute Art haben, ist sie glatt und glänzend; zu Zeiten springt sie hier und da etwas auf, und wird schuppicht. Die Unterfläche ist mit fettigen, gegen den Stiel zu abgestutzten Blättchen von zweyerley Länge und röthlicher Farbe bedecket. Die Farbe ändert sich nach dem Alter, oder nach Beschaffenheit des Bodens, und ist bald heller, bald dunkler. Wenn die Champignons sich aufthun, ist der Hut unten mit einer dünnen Haut bedecket, welche aber bald vergeht; hingegen bleibt der Ring an den Stielen gegenwärtig. Sie wachsen vornehmlich auf Weiden, wo Vieh geht; in Gärten, wo fauler Mist untergegraben ist; in luftigen Eichhölzern, auch auf Mistbeeten. Sie stehen einzeln; auf einem Flecke aber, wo man einmal welche gesammlet hat, pflegt man täglich welche wieder zu finden, zumal, wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reißt. Ihre beste Zeit ist im Herbste, im August und September. Ihr Geruch ist angenehm; sie haben inwendig viel weißes Fleisch, und, wenn sie recht fett sind, einen süßlichen Saft; daher man sie zur Speise gebrauchet. Wenn sie kugelförmig aus der Erde kommen, sind sie am schmackhaftesten, und wenn man sie mit Essig einmachen will, müssen sie ganz jung gepflücket werden. Bey den geöffneten lassen sich die Blätterchen leicht von dem Fleische trennen, und werden, wenn man sie zurichten will, heraus genommen; wie man denn auch die äußerliche Haut abzieht. Der Stiel wird an den jungen mitgegessen, an alten ist er trocken und zähe. Wenn sie einen Tag oder darüber alt sind, wird der Hut oben platt, wie ein Teller; die Blätterchen geben sich ganz hervor, und werden schwärzlich; alsdann aber ist bereits das Fleisch mit kleinen Maden angefüllet, und sie taugen nicht weiter zum Gebrauch. Man pfleget solche auf verschiedene Art zu zurichten, auch zu trocknen, und unter die Ragouts zu mischen. In England werden solche, wie Kalm berichtet, folgendermaaßen eingemachet: Man pflückt sie, wenn sie noch ganz klein sind; denn alsdenn halten sie sich am besten; hierauf werden sie ungewaschen in salzigem Wasser etwa zehn Minuten gekocht, heraus genommen, und auf Leinewand getrocknet. Dann nimmt man Weinessig, Pfeffer und Muskatenblumen, kochet dieses mit einander, und gießt etwas weißen Wein dazu; wenn es eine Weile gekocht hat, läßt man es erkalten. Die trocknen Champignons werden in ein Glas gethan, mit Weinessig und den Gewürzen beschüttet, und ganz damit bedecket, das Glas verbunden, und zum Gebrauche aufgehoben.

Man pfleget auch, um die Champignons täglich frisch zu haben, besondere Mist-

Mistbeete dazu anzulegen. Man erwählet recht ausgewachsene reife Schwämme, zerschneidet ihren Hut in Stückchen, und streuet sie Abends auf das Mistbeet. Weil diese, wie andere Schwämme, Saamen haben, so sich unter und zwischen den Blättchen befinden, und mit gewaffnetem Auge als kleine Kügelchen erscheinen, darf man sich über diese Fortpflanzung nicht wundern. Wie die Beete zu den Champignons anzulegen, lehret Tournefort in den Abhandl. der Pariser Akad. S. die Anatomisch-Botanischen, 3ter Theil, S. 234.

2) **Der weiße Blätterschwamm, Mayschwamm**, insgemein **Mouceron**, auch **Dornschwamm** genannt, Agaricus mammosus Linn. Dieser kömmt in Gestalt kleiner runder, gelbbrauner Erbsen, mit ziemlich langen dünnen Stielen aus der Erde; sie nehmen gemeiniglich einen Fleck ein, in dem Umfange, als wenn ein Stück Vieh seinen Urin dahin gelassen hätte, wornach sie vielleicht am liebsten wachsen. Man pflückt auf einem solchen Fleck oft eine ganze Menge, und dieses viele Tage nach einander, sonderlich wenn man die Stiele in der Erde läßt. Beym Pflücken ist ein eigener Handgriff, daß man den Hut erst nach einer Seite, und darauf zurück nach der andern biegt, so löset sich solcher von dem an sich magern Stiele ab; zieht man sie mit dem Stiele heraus, so bleibt eine Menge Sand und Erde daran, welche sich in den Blätterchen fest setzet, und beym Essen zwischen den Zähnen unangenehm fällt. Wenn sich ein Mouceron weiter ausbreitet, erhält der Hut die Gestalt von einem stumpfen Kegel, in der Gestalt einer kleinen Nuß, und endlich breitet sich der Hut mehrentheils platt aus, alsdenn aber ist das Fleisch gemeiniglich schon von kleinen Maden angefressen. Die Haut ist glatt, und bey nassem Wetter etwas fettig anzufühlen, da denn auch die Farbe etwas ins Bräunliche fällt; bey trocknem Wetter ist die Farbe mehr weißbräunlich, und die ganze Substanz wie Leder anzufühlen. Sie haben nach ihrer Größe ziemlich viel festes Fleisch, und einen angenehmen Geruch; die Blättchen sind flach, schmal, zähe und einzeln, so daß man sie leicht zählen kann, laufen gegen den Stiel spitziger zu, und lassen sich nicht vom Hute trennen. Sie wachsen vornehmlich im Herbste, und werden nur selten hier und da auf Grasangern, an Rainen und neben einzeln stehenden Bäumen gefunden. Dieses, und weil sie mühsam zu suchen, und klein, aber doch wohlschmeckend sind, sich auch aufheben oder aufbewahren lassen, hält sie in Achtung. Sie werden frisch zu allerley Ragouts gekocht oder getrocknet. Die Größe und Gestalt, wie auch die Farbe des Hutes ist gar veränderlich; gemeiniglich ist der Hut rund, auf dem Mittelpuncte erhaben oder eingedrückt, oberwärts roth, unterwärts weiß, und am Stiele röthlich; oder es ist das Hütchen halb kugelrund, und auf dem Wirbel etwas erhaben, dunkelgelb, unterwärts weiß, und der lange Stiel blaßgelb; ein andermal ist das oberwärts rothe Hütchen zugleich mit dem Stiele unterwärts weiß. Auch findet man einen klebrichten Mouceron, mit einem halb kugelrunden, roth und weiß gefleckten Hütchen, unterwärts weiß, auf einem dünnen, gelben und nach unten zu ganz braunen Stiele, welcher vorzüglich angenehm riecht und schmeckt, wie auch einen kleinen grauen Mouceron mit einem runden Hütchen, unterwärts zusammt dem Stiele weiß.

3) Der

3) Der weiße **Blätterschwamm, Mayschwamm, St. Georgenschwamm**, Agaricus Georgii Linn. hat mit dem Champignon viel Aehnlichkeit, daher auch Gleditsch beyde vereiniget, und diesen als eine Abänderung des gemeinen Champignons betrachtet. Der gewölbte Hut ist ober- und unterwärts weiß, und der Rand desselben rauch, gestreift und gelblicht, und der Stiel stark, kurz und haaricht. Der Hut wird oberwärts gelblicht oder bräunlicht, die Blättchen aber bleiben weiß. Man findet ihn in Wäldern und hochliegenden Triften im May.

4) **Eyerblätterschwamm, Eyerschwamm, Pfifferling**, Chanterelles, Agaricus cantarellus Linn. unterscheidet sich von allen andern an der schönen gelben, dem Gelben von einem Eye gleichenden, Farbe, welche selbiger durchaus zeiget. Sie wachsen, wenn es etwas feucht ist, den ganzen Sommer durch in Hölzern unter schattigen Bäumen, sowohl einzeln, als bey einander. Die Gestalt derselben ist sehr veränderlich; sie zeigen sich anfänglich mit einem rundlichen, nachher gewölbten, oft trichterförmigen, und am Rande auf mancherley Weise eingeschnittnen und aufgerollten Hute, dessen dicke und ästige Blättchen vom Wesen des Hutes nicht unterschieden sind, und an selbigem herunter laufen, mit einem runden und unten entweder dickern oder dünnern, mit dem Hute genau verwachsenen Stiele, und ohne Ring. Diese Art Blätterschwamm unterscheidet sich von allen übrigen durch die dicken, und von dem Wesen des Hutes nicht abzusondernden Blättchen; daher auch Haller solche zu dem Geschlechte Merulius genannt gerechnet hat. Gleditsch setzet diesen Schwamm unter die verdächtigen, indem er, wenn er nicht gehörig zubereitet worden, leicht gewaltiges Bauchgrimmen und Durchfall verursachet, wie er solches selbst erfahren hat. Die beste Art, ihn zuzubereiten, ist: man hackt die Schwämme klein, thut etwas Butter, Salz, Essig, auch Zwiebeln und gehackte Petersilie daran, und läßt sie in ihrer eignen Brühe langsam schmoren.

5) **Reitzkenblätterschwamm, Reitzker, Reisker, Rietzsche, Tänlinge**, Agaricus deliciosus Linn. ist häufig in Wäldern, sonderlich wo Heide wächst, gegen den Herbst, anzutreffen; hat einen kurzen dicken Stiel, und einen halbkugelförmigen, in der Mitte eingedrückten, und am Rande gewölbten Hut. Der Stiel ist öfters so kurz, daß er kaum aus der Erde hervorragt, und die Farbe des Hutes zuweilen ziegelfärbig, oder mehr hochroth, doch allemal blässer, als an den Blättchen. Er ist wegen des safrangelben Saftes, welcher aus den verletzten Blättchen hervor quillt, leicht kenntlich; es wird dieser, wie bekannt, häufig gegessen. Doch giebt es auch giftige Reisker, welche, der Gestalt nach, mit den eßbaren überein kommen, sich aber leichtlich an der Farbe unterscheiden. So beschreibet Gleditsch einen Reisker mit einem runden, helle ziegelfarbnen, und gegen den Rand zu wollichten und gewölbten Hütchen, welcher unterwärts, zugleich mit seinem hohen Stiele, weiß ist. Dieser wächst sonderlich an den Wurzeln der Birken, und hat einen sehr scharfen Geschmack, erwecket Bauchgrimmen und Durchfall. Ein großer dunkelbrauner Reisker, dessen Hütchen mit einem ausgehöhlten Wirbel und auswärts gebogenem Rande versehen, im übrigen aber mit verschiedenen, bald blässern, bald dunklern abwechselnden, ziegelfarbnen Cirkeln umzogen,

zogen, und unterwärts zugleich, mit dem Stiele, ganz weiß ist, pflegt von einigen in Böhmen der **Tannenschwamm**, oder **Birkhirschling**, genannt zu werden.

6) **Milchichter Blätterschwamm**, sonst auch **Breitling** genannt, Agaricus lactifluus Linn. hat einen langen Stiel, und einen platten, in der Mitte vertieften, Hut, dessen feuergelben, oder fleischfarbigen, oder gelbbräunlichen Blättchen blässer sind. Man erkennet ihn leichtlich an der weißen, süßen, und scharfen Milch, welche er bey sich führet. Er faulet auch nicht leichtlich, sondern wird zähe und lederhaft. Ist aber gut zu essen, und wird vielen andern vorgezogen.

7) **Der blaue Blätterschwamm**, Agaricus violaceus Linn. ist, der äußern Gestalt nach, den Champignons ähnlich, aber violetblaulicht, und unten weiß. Der blauliche Stiel ist mit einer eisenrostigen Wolle überzogen, und unten knollicht; der Hut angeritzet, und mit einem violetten haarichten Rande versehen; wächst an den Rändern der Wälder, und ist eßbar.

Außer diesen eßbaren Blätterschwämmen giebt es noch einige andere, als:

8) Einen **goldgelben Blätterschwamm**, sonst auch **Eyerschwamm** genannt, mit einem plattrunden, und am Rande gestreiften Hütchen, dessen starker Stiel mit einem sehr breiten Ringe versehen ist; mit welchem ein anderer ziemlich überein kömmt, welcher aber brauner, blaßgelb oder rosenfarben ist, und ein plattrundes mit weißen Flecken besprengtes Hütchen, und einen hohlen geringelten Stiel mit einer knollichten Wurzel hat.

9) Einen **grünlichen Blätterschwamm**, welcher auch **Grünling**, **Kremling** oder **grüner Breitling** genannt wird, und vielleicht nur eine Abänderung des milchichten Blätterschwammes seyn kann, dessen Hut gleichsam gepudert, und am Rande gestreift, entweder grün, oder auch weißgrünlicht, oder ganz weiß gefärbet ist. Die Blättchen sind allemal weiß; der Stiel hat einen Ring, welcher aber bald vergeht, und unterwärts knollicht wird. Er enthält Milch, die aber keine Schärfe hat, und zur Speise dienet. Von den schädlichen Schwämmen bemerken wir nur folgende:

10) Den **Fliegenblätterschwamm**, **Fliegenschwamm**, **Mückenschwamm**, Agaricus muscarius Linn. Er kömmt aus einem Afterey, volua, hat einen zinnoberrothen Hut, welcher im Anfange eyförmig, hernach kegelförmig ist, und sich endlich in eine platte runde Scheibe verwandelt, und von den zurück gebliebenen Stücken des Aftereyes weiß gefleckt ist. Die Blättchen sind weiß, und gleichsam nur halb; der Stiel ist mit einem stehenbleibenden zerrissenen Ringe umgeben, und unterwärts dicke, knollicht und gleichsam mit zerrissenen Schuppen besetzet. Es giebt auch zinnoberrothe, weiß gefleckte Fliegenschwämme mit einem kegelförmigen, gegen den Rand zu gestrichelten Hütchen; auch hochrothgelbe und plattrunde ohne Flecken, und nur am Rande zart gestreifte; ferner braune, weißgefleckte und ganz weiße, mit Milchflecken besprengte dergleichen Schwämme.

Man pfleget diese Art Schwämme mit Milch zu begießen, wovon die Fliegen, wenn sie davon saufen, augenblicklich vergiftet werden. Sie sind auch ein sicheres Mittel wider die Wanzen, daher man dergleichen zur Herbstzeit frisch sammlet, solche ganz klein in einem Mörsel stößet, und sie darinne so lange wohl bedecket stehen

läßt, bis sie zu einem Breye oder Schleime werden; mit diesem Breye bestreichet man alle Ritzen mit einem Pinsel, und zwar ein paarmal, jedoch, daß man einen Monath dazwischen vorbey gehen läßt. Die Zimmer riechen zwar ein Paar Tage darnach, jedoch verschwindet der Geruch bald, und das Ungeziefer stirbt davon.

11) **Pfefferblätterschwamm**, der **rechte wahre Kaiserschwamm**, Agaricus piperatus Linn. Man findet ihn auf Triften und in den Wäldern, im September und October. Er hat einen gleich dicken Stiel, und völlig ganzen, platten, doch in der Mitte merklich vertieften, milchigen oder weißen Hut; die schmalen, dicht an einander gesetzten Blättchen sind unter einander vereinigt, öfters auch in Aeste getheilt, und gleichfalls weiß oder blaßröthlich. Der Schwamm ist voll von einem milchichten Safte, welcher so scharf als Pfeffer auf der Zunge beißt; oder, wie Gleditsch schreibt, ist das Fleisch, sonderlich der äußerliche Theil des Schwammes überaus scharf, die Milch selbst aber nur von einem anziehenden Geschmacke, wie denn auch das innerliche fleischige Wesen viel gelinder ist. Der Stiel enthält nur einen wässerigen Saft. Es giebt aber auch ähnliche Pfefferschwämme, welche gar keine Milch enthalten, und deswegen doch giftig sind.

12) **Mistblätterschwamm, Krötenschwamm, Paddenstuhl**, hat einen walzenförmigen hohlen Stiel, welcher entweder keinen Ring hat, oder, wenn auch dergleichen da ist, doch bald vergeht; der Hut ist glockenförmig, gestreift oder zerrissen, und wollicht anzufühlen; die Blättchen sind ganz zart und schwarz. Wenn er alt wird, fließt er in einen schwarzen klebrichten Brey zusammen, aus welchem man vielleicht eine Farbe zum Malen bereiten könnte. Er wächst auf den Misthaufen, und gedüngten Oertern, in den Küchengärten, und findet sich nach dem Regen häufig, und ist von giftiger Beschaffenheit.

Alle diese Arten ruhen auf einem Stiele, oder bestehen aus dem Stiele und dem Hute. Es giebt aber auch viele Blätterschwämme, welche keinen besondern Stiel haben, sondern platt, gemeiniglich auf den alten Baumstämmen, aufsitzen, von welchen wir keine anführen wollen, da solche vielleicht alle zum Gebrauch undienlich sind.

Blaker, Wandleuchter, ein Leuchter, der an die Wand angehangen wird, und aus einem figürlich ziselirten Blech, Messing oder andern Metall oder Crystall bestehet, und sich an die Wand anschließt, woran der Leuchter mit einem horizontalen verzierten Arm auf mancherley Art und Gestalt angebracht ist. Eben diesen Namen hat auch im gemeinen Leben ein tellerartiger Leuchter ohne Füße, blos mit einer Tille und Handgriff.

Blanker oder weißer Wein, ist derjenige Wein, welcher eine klare und durchscheinende Farbe hat, die sich auf das Weiße zieht. Man giebt ihm den Namen **blank**, um ihn von den Claires, grauen, rosenfarbigen, oder rothen und andern Weinen zu unterscheiden. Die Moseler- und Rheinweine, ingleichen die aus Anjou sind gemeiniglich insgesammt blank oder weiß.

Blankett oder Blanquet, Lat. Blancetum, Charta blanca; Franz. Carte blanche, Blanc-signe, Blancseing, ist ein weißes Papier, das unten entwe-

entweder mit dem Namen allein, oder zugleich mit dem Insiegel desjenigen bezeichnet ist, der solches an einen andern, dem er zu einer gewissen Sache Vollmacht giebt, ausstellet, damit dieser etwas gewisses darauf schreiben, und in dessen Namen verrichten könne. Dergleichen Blankett kann von Empfängern sehr gemißbraucht werden. Sonderlich muß man nicht leicht ein Generalblankett, ohne hinzu gesetzte Bestimmung, wozu man solches von sich gegeben, oder nur einen weißen Bogen Papier, den man unten mit dem bloßen Namen beschrieben, ausstellen. Daher ist gewöhnlich, daß derjenige, der ein solches Blankett unterschreibt, um allen widrigen Verdacht und Argwohn abzulehnen, am Ende desselben mit wenigen Worten anzeigt, zu welchem Ende und zu welcher Sache es eigentlich gebrauchet werden solle; z. E. Blanquett zur Vollmacht in Schuldsachen wider Sempronius; oder, in Vollmacht meiner Pflegbefohlnen N. N., die quästionirten Waaren betreffend; oder, zur Vollmacht über tausend Thaler in bester Form bey N. N. zu erheben, u. dergl. Denn derjenige, welcher einem andern ein solches Blankett unter seiner eigenhändigen Unterschrift, und auch wohl mit Beyfügung seines Petschafts ausstellt, hat die rechtliche Vermuthung wider sich, daß er mit allem zufrieden seyn wolle, was etwa von dem Inhaber desselben auf solches Blankett geschrieben seyn möchte; und ist also dessen Aussteller zu Abschwörung des Inhalts so leicht nicht zu lassen, zumal wenn derjenige, welcher dergleichen Blankett empfangen und extendiret hat, eine solche unverdächtige Person ist, der man nichts Böses zutrauet, und von welcher vielmehr vernünftig zu muthmaaßen ist, daß sie mit dem Blankett ehrlich umgegangen, und es zu nichts anderm, als wozu es ihr ausgestellet worden, werde gebraucht und extendiret haben. Uebrigens muß zu den Blanketten, wenn sie anders mit Bestand Rechtens gültig und verbindlich seyn sollen, ordentliches Stempelpapier genommen werden. Die Frauenzimmer müssen zugleich die Unterschrift ihrer Curatoren bey Ausstellung eines Blanketts mit beyfügen lassen.

Blanquette, Blanquet, ein angenehmer, fast ganz weißer, Wein, der in Gascogne und Languedoc wächst. Eben diesen Namen führet auch ein wohlschmeckendes und nicht allzu starkes Weißbier in Flandern und Holland, das sonst auch Moll genannt wird.

Blase, das Behältniß des Urins bey Menschen und Thieren. In der Küche werden die Blasen von Rindern und Schweinen, wie andre Würste, gefüllet, und in den Rauch gehangen. Die Blase von einem Fische, Hausen genannt, ingleichen von Stören, giebt die feste Art von Leim ab, wenn man sie in Brandtwein über Kohlen erweichet.

Blase, ein kupfernes Gefäß, das länglichrund ist, einen in etwas nach Kesselart gewölbten Boden, und kurzen, aber weiten Hals hat. Der Deckel darauf wird ein Blasenhut genannt. Dergleichen Blasen werden gebraucht, Brandtwein oder andre Wasser abzuziehen, und alsdann heißen sie Brandtwein- oder Abziehblasen; oder nur Wasser darin warm oder siedend zu machen. Jene pflegen eingemauert zu werden; diese aber sind wiederum entweder Ofenblasen, welche an den Kachelöfen an- oder eingesetzet, oder

Waschblasen, die beweglich sind, und auf einen Dreyfuß gestellet werden. Man hat auch eiserne gegossene Ofenblasen. Eingemauerte Brandtwein- und Ofenblasen bleiben in Verlassenschaften beym Hause oder Guthe, und sind keinesweges Gerade.

Blasen an den Knöcheln der Pferde, entstehen auf der Sehne, häufiger aber noch zwischen der Sehne und dem Schienbeine, und bilden eine kleine, weiche, unempfindliche Geschwulst, welche sich nach innen und außen verbreitet. Man nennt sie Gallen. Sie bestehen in einer Anhäufung und Verdickung der Feuchtigkeit, welche sich in den Sehnenscheiden befindet, und daher von den so genannten Flußgallen (s. diese) nicht unterschieden sind, und eben so geheilet werden.

Blasen, Brandblasen, Blare, Bladder, Zungenkrebs, Brand der Zunge, ist eine Krankheit der Gras fressenden Thiere; des Hornviehes aber mehr, als der Pferde. Bey ersterm, dem Hornviehe, ist der Zufall öfters als eine Seuche wahrgenommen worden. Es zeigt sich eine Art Blase, oder ein weißer, schwammichter Fleck, oben auf der Zunge, oder an den Seiten, oder unter derselben. Dieser verwandelt sich bald in ein offenes, schwammichtes, dunkelfarbiges um sich fressendes Geschwür, so daß die Zunge beynahe durchfressen wird und ausfällt; dieses letzte kann sich besonders alsdann ereignen, wenn man, um Heilmittel anzuwenden, zu stark bey derselben zieht, um sie aus dem Maule hervor zu ziehen.

Oft ist dieses Geschwür nicht gefährlich, und heilet von selbst; zuweilen aber so brandicht, daß es sein Gift in kurzer Zeit ausbreitet, die Zunge verloren geht, und das Thier umkömmt. Die Heilung besteht darinn, daß man das Geschwür mit einem Messer oder dem scharfen Rande eines Stück Geldes so lange kratzt, bis Blut kömmt, und es nachher mit einer Mischung von Essig und Salz, oder blosser Salzlake, täglich einigemal reiniget und bestreicht.

Ist der Zungenkrebs seuchenartig, (dieses ist gemeiniglich in heißen Sommern bey dem Hornvieh auf der Weide,) so sehen die Pestblasen im Anfange röthlicht, weißgelb und durchsichtig aus, und sodann ist das Uebel noch sehr heilbar; weshalb man, wenn diese Seuche irgendswo grassiret, täglich die Zungen besehen muß. Hat man sich aber damit versäumet, so ist es gefährlich, wenn die Blase braun, gelbschwarz, grau oder ganz schwarz geworden, und von der Größe einer Erbse oder Bohne zur Größe einer Muscatennuß heran gewachsen ist, und man hat daran das Zeichen, daß diese Blatter in Brand übergeht, und das Vieh in 24 Stunden tödtet; oder sie springt auf, ein krebsartiges Geschwür frißt die Zunge ab, und tödtet das Vieh zwar langsamer, aber desto peinlicher.

Ist dieser Zungenkrebs, wie es zum öftern der Fall ist, mit einer andern bekannten Rindviehseuche verbunden, so ist die Gefahr nicht geringe. Am gefährlichsten ist er, wenn er unten am Grunde der Zunge ansitzt. Es ist allemal schlimm, wenn das Fleisch aus dem ausgesprungenen Schaden bleyfarbig hervor sieht; noch schlimmer, wenn es braun ist und stinkt; am schlimmsten, wenn sich das Geschwür nicht reinigen läßt, sondern immer zunimmt, oder mehrere dergleichen in eins zusammen fließen. Auch ist es sehr bedenklich,

lich, wenn die Geschwüre bey der subtilsten Berührung schon bluten; denn alsdenn sind sie offenbar krebsartig. Dagegen ist es ein gutes Zeichen, wenn sie sich reinigen, das Fleisch in ihnen roth wird, und eine körnige Festigkeit bekömmt.

Aderlassen ist auf allen Fall schädlich, und befördert den gewissen Tod. Essig, ein Maaß, mit ein Paar Hände voll Raute, (Weinraute) und gestoßenen Wacholderbeeren gekocht, früh und Abends eingegeben, ist hingegen in allen Zeiten der Krankheit, sowohl zur Verwahrung als Heilung, dienlich. Auch dienet zur Verwahrung ein tägliches dreymaliges Auswaschen des Maules und der Zunge mit einem halben Maaß recht sauren Essigs, einem Maaß Wasser und einem Kochlöffel voll Kochsalz. Zum Saufen reicht man Wasser, worinn Schießpulver oder Kochsalz, oder Vitriol, oder, wenn man weniger anwenden will, Sauerteig zerlassen worden; zum Futter aber eingemachten sauren Kohl, wenn solcher vorräthig ist, Krautblätter, gestoßene Rüben. In manchen Fluren wird der wild wachsende Sauerampfer häufig gefunden; diesen vermische man unter das grüne Futter. Heu oder Stroh dienet den kranken Thieren weniger, und wenn es in einer Jahreszeit an grünem Futter fehlen sollte, so würden Treber oder Kleyen am dienlichsten seyn.

Sind dergleichen Verwahrungsmittel versäumt worden, und der Schaden zeigt sich, muß man die Blattern gleich mit einer scharfen Scheere oder einem spitzigen scharfen Messer öffnen, ausdrücken, den Balg der Blattern wegschneiden, und den offnen Schaden mit einem, an einem Stecken befindlichen, Tuchlappen, nebst dem ganzen Maule auspinseln und ausreinigen. Man kann hierzu die oben angepriesene Mischung von Essig und Salz nehmen; oder ein Maaß Essig, zwey Loth gestoßenen Pfeffer, und drey Loth Kochsalz mit Honig zu einer Brühe machen. Hat die Wunde zuletzt ein gutes Ansehen, so kann zur Vollendung der Heilung Honig allein gebraucht werden. Noch ist hierbey wohl zu bemerken, daß bey Eröffnung der Brandblase dahin gesehen werde, daß das Thier von der auslaufenden Feuchtigkeit, welche öfters sehr giftig und tödtend ist, nichts verschlingen möge. Dieses wird verhindert, wenn ein Gehülfe ein Stückchen Tuch, oder ein Bündlein Wolle oder Werg, an der Spitze eines Steckens gebunden, gleich unter oder dahinter hält, und hiemit die auslaufende Feuchtigkeit auffängt, oder zurück hält.

Tuchlappen oder Wischbündlein müssen nach dem Gebrauch gleich verbrannt werden, um alle Ansteckung und Verbreitung des Uebels zu verhüten. Der Viehhirt sichert seine eigne Person aber am besten, wenn er bey der Behandlung der kranken Thiere Handschuhe anlegt, und seine Instrumente nach dem Gebrauche wieder sorgfältig säubert. Außerdem, daß man gewiß weiß, daß Thiere, bey dem allerbesten Anscheine der Wunde, schon allein davon plötzlich haben sterben müssen, wenn sie von der, aus der Blase laufenden, Feuchtigkeit etwas verschluckt haben, will man versichern, daß Menschen innerhalb zwo Stunden verstorben wären, nachdem sie das Messer, womit sie die Pestbeule geöffnet gehabt, zwischen den Zähnen genommen hatten.

Zum Einschütten wird auch dieser Trank gerühmet: Man nimmt ein halbes Maaß Essig, Campher und Theriak, von jedem zwey Quentlein; gießt den vierten Theil

von einem Maaß Wasser dazu, und giebt es auf einmal des Morgens.

Blasenbandwurm, wird vorzüglich der Bandwurm genannt, welcher sich häufig in den Gehirnhöhlen der Schaafe befindet, und solche zu Drehern macht. Siehe **Drehkrankheit**.

Blaserde, Brauserde, eine schwammichte, lettenartige Erde, welche von Töpfern zu irdenen Gefäßen gebraucht wird. Da sie das Wasser sehr geschwind verschluckt, so blähet sie sich hiedurch auf, setzt sich aber wieder. Dieserhalb muß sie halb trocken bearbeitet werden. Sie läßt sich nicht gut auf der Scheibe drehen, und erfordert einen tüchtigen Arbeiter.

Blasenbaum, Linsenbaum, Schaaflinsen. Da die Blumenblätter in verschiedenen Arten verschiedene Größe haben, kann man dieses Geschlecht allein aus der Frucht bestimmen, obgleich diese bey der jährigen Art nicht aufgeblasen, sondern zusammen gedrückt ist. Die Arten sind:

1) **Holziger Blasenbaum, unächte Sennablätter, Bläsleinssenna, Fasanenkraut**, Colutea arborescens L. **Vaterland**: England, Italien. Es ist mehr ein Strauch, als ein Baum, welcher selten über Mannshöhe wächst, und viele Aeste treibt. **Blumen**: entspringen aus dem Blattwinkel an langen Stielen, gelb und ährenweise hängend. Das obere Blumenblatt, die Fahne, ist rundlich, groß und etwas zurück geschlagen, an dem untern Theile mit einem herzförmigen, mehr dunkelgelben und röthlich eingefaßten Flecke bezeichnet. Die Schoten sind durch Luft aufgeblasen, so, daß sie beym Zerdrücken einen Schall von sich geben. Daß die gefiederten Blätter, wie bey vielen andern Pflanzen geschieht, zur Abendzeit eine andere Lage annehmen, und alsdann gleichsam schlafen, kann man hier vorzüglich bemerken; sie sind den Tag über ausgespannt, richten sich aber gegen den Abend in die Höhe, solchergestalt, daß sie paarweise sich einander nähern, und unter sich eine Rinne bilden, welche mit dem letzten Blättchen zugeschlossen wird. Man muß die Blätter von den in der Arzneykunde gebräuchlichen Sennesblättern wohl unterscheiden, indem letztere schmal, länglich und an beyden Enden spitzig; da hingegen solche in unserm Strauche breit, oberwärts stumpf, und gleichsam in 2 Lappen abgetheilet sind. Indessen werden doch die Blätter und Schoten von einigen Statt der ächten Senna gebraucht; sie besitzen auch die nämlichen Kräfte, nur laxieren sie weniger, und verursachen vieles Schneiden im Leibe; daher soll man sie nicht anrathen. Blätter und Saamen sollen ein gesundes Futter für die Schaafe abgeben. Der Strauch wird leichtlich aus dem Saamen gezogen, dauert den Winter über im freyen Felde, verlangt keine Wartung, und blühet häufig im Sommer. Das Holz ist bey alten Stämmen schön roth und gelb gestreifet.

2) **Morgenländischer Blasenbaum**, Colutea orientalis Miller. **Wurzel**: treibt viele Schößlinge, welche behutsam zur Fortpflanzung abzunehmen sind, da dieser Baum aus dem Saamen nicht leichtlich geräth. **Strauch**: ist niedriger, als der vorher gehende, selten bey uns über 4 Fuß hoch. **Blätter**: kleiner, seladongrün. **Blume**: wie der bekannte goldene Lack, braunröthlich, mit einem großen gelben Flecken an der Mitte der Fahne. Er verträgt unsre Winter.

3) **Aethiopischer Blasenbaum**, Colutea frutescens. **Wurzel**: treibt viele, ohngefähr 2 Fuß hohe, einigermaaßen holzige, gestreifte, wollichte und im Aeste verbreitete Stengel. **Blätter**: viele, paarweise gestellet, schmal, spitzig, mit weißer Wolle bedeckt, oberwärts einigermaaßen grünlich. Das letztere ist einzeln. **Schote**: groß, aufgeblasen, und öffnet sich an der obern Nath. Die Pflanze dauert den Winter über im freyen Lande nicht aus, will aber doch gerne Luft haben, daher man sie im Glashause so nahe, als möglich, an die Fenster setzen muß, sonst stocket sie leicht und verdirbt. Im Sommer soll man sie lieber in ein offenes Beet setzen, als in einem Scherbel halten, indem sie alsdenn viel stärker blühet, und ein schönes Ansehen machet. Sie wird allein aus dem Saamen auf dem Mistbeete erzogen, und dauert zuweilen drey bis vier Jahre; der Saame wird auch bey uns reif, sonderlich an den Stöcken, so in Scherbeln gehalten werden.

4) **Jährige Blasenstaude**, Colutea herbacea L. Ist wie die vorher gehende in Aethiopien zu Hause, dauert gemeiniglich nur ein Jahr. **Blätter**: gefiedert und trägt Blumenähren. **Schoten**: sind nicht aufgeblasen, sondern platt gedrücket. Der Strauch wächst ohngefähr 1½ Fuß hoch; der Saame wird ins Mistbeet gesäet; wird aber bey uns nicht alle Jahre reif.

Blashuhn, ein Geschlecht derjenigen Vögel, deren drey Vorderzehen sowohl, als auch gemeiniglich die Hinterzehen an beyden Seiten mit einer Haut, welche in etliche halb zirkelförmige Lappen getheilet ist, besetzt sind. Eben dieses Geschlecht der Blashühner unterscheidet sich von einem andern hieher gehörigen Geschlechte der Täucher dadurch, daß die Blashühner nicht so breite Räget an den Zehen, und vornehmlich auf dem Kopfe über dem Schnabel eine fleischichte Glatze oder kahle Stelle, eine Blässe oder fleischichte Stirnblase haben, die mit einer starken Haut überzogen ist. Diese Vögel können nicht nur, wie die Täucher, unterm Wasser schwimmen, sondern auch auf dem Wasser mit großer Geschwindigkeit weglaufen. Es giebt mehrere Arten von Blashühnern, worunter die mit weißer Stirne bey uns am bekanntesten ist, und bey dem gemeinen Manne unterm Namen Blässling vorzukommen pfleget.

Blatt oder das **Laub**, ein sehr wesentlicher und zierlicher Theil der Pflanzen. Linnäus nennet solches ein Werkzeug der Bewegung bey den Pflanzen, wodurch das Wachsthum, besonders das Aufsteigen, die Ausdünstung und das Einsaugen der Feuchtigkeiten geschieht. Außer diesem Fruchtblatte führen noch verschiedene andere Dinge, welche, da sie sehr flach und dünn sind, und wegen dieser ihrer Eigenschaft den Baumblättern ziemlich gleich kommen, den Namen **Blätter**; als: das geschlagene Gold, Silber, Kupfer, Zinn und andere unterschiedliche Metalle. Gleichergestalt wird in vielen Fällen ein breiter, flacher, harter oder weicher Körper ein **Blatt** genannt. So sagt man: Blatt eines Beils oder einer Art, und versteht darunter den flachen Theil unter dem Oehr. An der Sense, Säge, Scheere und Degen u. s. w. ist es die Klinge, womit gemähet, geschnitten oder gehauen wird. Eine Decke, ein Laken hat so viel Blätter, d. i. so viel zusammen genähete Breiten des Zeuges, daraus sie bestehen. Ein Schirm

hat so viel Blätter, so vielmal er zusammen geschlagen werden kann.

Der Jäger nennt **Blatt**: das große Weidmesser, womit das Wildpret zerhauen, und in Braten zertheilet wird. Man bedienet sich auch wohl desselben, Schläge damit auszutheilen: immaaßen es bey der Jägerey alten Herkommens ist, daß demjenigen, welcher bey einer Jagd die weidmännischen Redensarten nicht beobachtet, mit dem großen Weidmesser drey Schläge auf dem Hintern gegeben werden, welches denn von den Jägern **Blattschlagen** genannt wird.

Ferner verstehen die Jäger durch das **Blatt** den vordern Schlegel oder den obern Knochen der Keule beym Rothwildpret; ingleichen das weibliche Glied des Wildes, statt Feigblatt; endlich auch den Fleck auf dem hintern Schlegel oder der Hinterkeule des Rothwildprets. **Blattschießen, Blatten**, heißt: wenn ein Reh um Jacobi durch das Pfeifen mit einem Blatte herbey gelockt und geschossen wird, da man denn sagt: das Reh wird auf das Blatt geschossen.

Blatt, ist auch ein bey den Fischern gewöhnlicher Ausdruck, wodurch sie die kleinen Fische, sonderlich Karpfen, wenn solche in Brutteichen, nach Verlauf eines Sommers, die Größe eines mittelmäßigen Weidenblattes erreicht haben, andeuten. Nach und nach werden sie größer; und nach zween Sommern haben sie, wenn der Boden gut ist, 4 Zoll in der Länge. Dies heißt das **große Blatt**.

Blatt, wird bey den Weingärtnern gebraucht, um das Alter der Weinstöcke zu unterscheiden und zu bezeichnen, so daß jegliches Blatt ein Jahr andeutet. Also sagt man: **Wein von 2, 3, und mehrern Blättern**, anstatt: Wein von 2, 3, oder mehr Jahren.

Blatt, Blätter, Riedblatt, ein von dünnem Rohr oder geglättetem Eisendraht zwischen zween horizontalen Stäben zusammen gesetztes Werkzeug, welches von Leinewand- und andern Webern gebraucht wird, um nicht allein die Kette des zu webenden Zeuges nach der Breite auszubreiten, indem es allemal die Breite des Zeuges bestimmt, sondern auch, vermittelst desselben, den Einschlagfaden fest einzuschlagen, und solchen mit der Kette zu vereinigen. Daher ist es stets in der beweglichen Lade des Weberstuhls befestiget.

Blatt, ein Zimmermannswort, bedeutet das einpassende Ende eines Holzes, welches in den Einschnitt eines andern auf die halbe Holzdicke eingreifet; daher sagt man: ein Holz auf das andere **anblatten**. Die beste Art eines Blattes ist, wenn es einem Schwalbenschwanze gleichet.

Blatt an der Ecke, Kantenblatt, ist in der Baukunst eine Verzierung von Blättern an den Ecken oder Kanten der Glieder des Gebälks der Kapitäler einer Säulenordnung von Bildhauer- oder Stukaturarbeit, um das Gesimse zu beschließen.

Blattstück, Wandrähm, Riechholz, Hauptbalken, ist bey hölzernen Gebäuden, oder andern hölzernen Verbindungen, ein horizontal liegendes Holz, welches auf die Ständer oder Säulen aufgezapfet ist.

Blattlaus, Aphis, ist ein kleines Insect, welches Linnäus zu den halbgeflügelten rechnet, und welches, wegen seiner Größe

Größe und Gestalt, den Namen der Laus, der es ziemlich gleich kömmt, erhalten hat. Der Französische Name Puceron möchte es lieber zu den Flöhen zählen. Eigentlich hat das Insect die meiste Aehnlichkeit mit den Wanzen. Weil es sich aber stets auf den Blättern der Bäume aufhält, so hat es davon den Namen der Blattlaus bekommen. Der Kopf dieses Insects ist klein, mit nach der Brust zu gebogenem Saugstachel versehen; an der runden Stirne hat es zwey Augen, dazwischen zwey Fühlhörner, die bey einigen gegliedert, bey andern ungegliedert sind; einen kurzen Hals; eine kurze, zum Theil nicht einmal sichtbare Brust; sechs Beine, einen dicken, auf der Oberseite aufgeschwollenen Leib, der bey etlichen Arten am Ende in zwey trichterförmige Röhrchen ausgeht, bey andern aber keine derselben hat. An Farbe sind die Blattläuse vielleicht nach Beschaffenheit der Bäume, worauf sie leben, schwarz, grün, gelb, roth, braun, weiß, glänzend, gleichsam wie gefirnisset, mattfärbig, schmuzig, u. s. w. Sie leben alle gesellschaftlich, außer die Blattlausmutter des Ulmenbaumes, und sitzen oft in großer Menge zwey- bis dreyfach über einander. Einige sind geflügelt, andere ungeflügelt; beyde Arten träge, und auf einer Stelle sitzend. Doch giebt es eine Art geflügelter, die sehr lebhaft sind, und, gleich den Schnaken, um ihren Geburtsort herum schwärmen. Die meisten häuten sich viermal, wenige dreymal, und das geschieht alles in Zeit von zwölf Tagen. Mit dem Stachel können die Blattläuse tief in die Blätter und in die Rinde bohren, und sich sehr fest daran machen. Dieser Stachel ist so lang, daß er ihnen im Gehen hinderlich seyn würde, wenn sie ihn nicht an den Bauch umlegen könnten. Ihr vieles Aussaugen entzieht den Pflanzen eine solche Menge Saft, und verdirbt die Blätter so allgemein, daß sie oftmals davon eingehen. Da sich diese Thierchen so entsetzlich häufig an allen Arten von Gewächsen finden, so ist leicht zu schließen, daß ihre Vermehrung auch ungemein häufig, schnell und zahlreich sey. Und eben diese ihre Vermehrung und Fortpflanzung ist das Dunkle, welches noch jetzt die Naturgeschichtskenner beschäftigt. Man sieht es wohl, daß eine junge Blattlaus nach wenig Tagen zu gebähren anfängt, und eine große Menge anderer zur Welt bringt. Aber die Art der Begattung ist zur Zeit noch nicht so völlig entschieden, daß man darüber genugsames Licht hätte. Bonnet findet, daß die Blattläuse zweyerley Geschlechts, nämlich Männchen und Weibchen sind; er findet auch ihre Begattung ganz ausgemachet. Im Frühlinge und Sommer bringen die Weibchen insgesammt lebendige Junge zur Welt; aber im Herbste legen sie Eyer, aus denen auf kommenden Frühling Junge auskriechen. Und eben alsdenn, wenn die Weibchen zu legen anfangen, kommen die Männchen zum Vorschein, folglich, sagt er, ist ein geheimes Verhältniß zwischen der Erscheinung der Männchen und dem Legen der Weibchen vorhanden. Die Weibchen haben zu aller Jahreszeit Eyer und Junge im Leibe, die mehr oder weniger zur Geburt bereit sind; während der schönen Jahreszeit kriechen sie alle im Mutterleibe aus, und kommen lebendig zur Welt; sobald es aber kalt wird, können sich die Jungen nicht ferner im Leibe der Mutter genugsam entwickeln und lebendig zur Welt kommen; sie werden daher als Eyer geleget, bleiben darinne den Winter über, und kommen erst bey der Wärme des Frühlings, wenn sie über-

all Nahrung finden, zum Vorschein. Also scheint es, daß die Entwicklung im Mutterleibe auf die Nahrung ankomme. Im Frühlinge und Sommer hat es ihnen daran nicht gefehlet; aber im Herbste hat sie nicht ganz zugereichet, die Entwickelung des Keimes zu bewerkstelligen. Also ist es ein wahrscheinlicher Schluß: die Hauptabsicht der Begattung gehe dahin, die Nahrung in den Keimen der Eyer zu ersetzen, die erst außer dem Leibe der Mutter zur Vollkommenheit gelangen werden. Und diese Befruchtung der Eyer scheint hinlänglich zu seyn, auf viele Generationen zu reichen, dergestalt, daß eine aus dem Ey gekommene Blattlaus nachher, ohne weitere Begattung, bis auf sechs und neun Geschlechte zur Hervorbringung der Jungen, oder zur Erzeugung, geschickt ist. Es sind inzwischen dabey noch viele, ganz unausgemachte und geheimnißvolle Erscheinungen vorhanden. Eine ungeflügelte Blattlaus bringt ohne alle Begattung eine große Menge geflügelter lebendiger Blattläuse hervor; wie aber diese wieder befruchtet werden, indem sie kurz nach ihrer Geburt selbst Junge bringen, das läßt sich durchaus nicht bestimmen. Frisch und andere glaubten, die geflügelten Blattläuse wären Männchen, und die ungeflügelten Weibchen. Aber jetzt ist ausgemacht, daß es Männchen mit, und Männchen ohne Flügel giebt; ingleichen, daß einige Weibchen Flügel, andere keine haben. Was nun die Arten der Blattläuse anlanget, so hat Linnäus Recht: man könne sie schwerlich unterscheiden, und noch viel schwerer beschreiben. Gleichwohl hat man einen Versuch gemacht, die Arten nach den Pflanzen anzugeben, worauf sie sich gemeiniglich befinden. Und da giebt es folgende Arten: Blattlaus 1) auf den Johannisbeeren; 2) auf dem Ulmenbaume; 3) auf dem Pastinak; 4) auf dem Hollunder; 5) auf dem Sauerampfer; 6) auf der Lychnis; 7) auf Kirschen; 8) auf Rosen; 9) auf Linden; 10) auf dem gemeinen Kohle; 11) auf Vogelwicken; 12) auf dem Sallat; 13) auf Schartenkraut; 14) der Distel; 15) auf Rheinfaren; 16) der Wermuth; 17) dem Flockenkraute; 18) der Birke; 19) der Eiche; 20) der Fichte; 21) der Weide; 22) der Pappel; 23) der Nessel. Diesen können wir noch hinzu setzen: 24) des Spindelbaums; 25) des Mehlbaums; 26) des Ahorns; 27) des Weinstocks; 28) des Giersches; 29) der Engelwurz; 30) der Johannisblume; 31) des Pflaumenbaums; 32) der Bohnen; 33) des Genisters; 34) der Nessel; 35) der Scabiose; 36) der Schotengewächse, nämlich der Erbsen im Felde, deren Mißgerathen öfters allein von den Blattläusen herrühret; 37) des Wälschennußbaums, ꝛc. Ungeachtet man die Blattläuse nicht vertilgen kann, so wäre es doch gut, wenn man ein Mittel wider sie hätte, um sich ihrer nur in etlichen Fällen zu erwehren. Denn wenn sie auf junge Bäume, besonders Kirschbäume, fallen, so verderben sie vornehmlich die obersten Blätter an den Spitzen der Bäume so arg, daß man Mühe hat, die Bäumchen durchzubringen. An einigen Spinnen, Raupen, und an den Ameisen haben sie ihre vornehmsten Feinde. Die kleinen Vögel thun diesen Insecten nicht viel, weil sie an andern und größern Thierchen ihre Nahrung überflüßig finden.

Wenn Hr. D. Krünitz in seiner Encyclopädie schreibt: In manchen Jahren sind die Blattläuse unzählbar, in andern hingegen merkt man sie kaum; sie vermehren sich fast unendlich, wenn der Sommer warm

warm und trocken ist; ist aber der Frühling naß, so sind ihrer nur wenig: so stimmen meine Erfahrungen zum Theil völlig hiemit überein. So viel habe ich aber noch besonders bemerket, daß die vom Vormittage bis gegen 2 bis drey Uhr hin im Schatten stehenden Bäume von den Blattläusen gar nicht, die unmittelbar angränzenden, und der Sonne bereits Vormittags ausgesetzten Bäume aber aufs häufigste mit Blattläusen besetzt sind. So scheint es auch, daß das Insect, wenn es einmal seinen Wohnsitz in gewissen Baumgärten genommen, solchen nicht so leicht wieder verlasse. Ich muß seit 30 Jahren zwey Drittel meines Gartens mit Pflaumbäumen unbesetzt lassen, weil sie zwar nicht ausgehen, aber das Laub derselben so von den Blattläusen ausgesogen wird, daß die Früchte ganz klein, wenig fleischreich und bitterlich schmeckend werden. Und dieses Revier des Gartens hat die Sonne vom frühen Morgen an bis zum späten Abend hin. Dagegen gerathen die Bäume dieser Art, nebst ihren Früchten, aufs beste in dem Theile des nämlichen Gartens, welcher von vorstehenden Eichen bis zur Mittagszeit beschattet wird. Schon im Frühjahre, wenn die Blätter sich kaum entwickelt haben, gehen selbige von der dunkelgrünen Farbe zur blaßgrünen, und in den Sommermonathen zur gelben über. Im August werden die Blätter schon angetrocknet und zum Theil schwärzlich, und die Pflaumen bleiben ganz klein und so, wie sie zuvor bemerket worden. Eben so ist es in den hiesigen Bauergärten, und der ganzen umliegenden Gegend. Sind diese Gärten etwas hochliegend, und die Pflaumbäume einzeln gestellt, und hiemit der Sonne ausgesetzt, so geht ihr Wachsthum ungemein schlecht von statten, und die Früchte werden außerordentlich schlecht. Läßt man aber diese Bäume von selbst recht dick aufschlagen, und gleichsam zu einem Wald werden, wo sich Baum für Baum einer den andern beschattet, so bleiben die Blattläuse weg, und die Früchte werden gut, saft- und fleischreich.

Vor drey Jahren legte ich im rajolten und der Sonne ausgesetztem Lande eine Baumschule an, in welcher Pflaumbäume, Aepfel- Kirschen- Aprikosen- und Akazienbäume reihenweise mit einander abwechseln. Die aus der Saatschule dahin gekommenen Pflaumbäume hatten schon in den beyden folgenden Jahren im May gelbe Blätter, daß es Fremden immer gar sehr auffiel, nur allein die Pflaumbäume, und nicht die darunter gemischten andern Arten von Bäumen eben so zu sehen. Zu Anfange des Junius waren die Blätter der Pflaumbäume so voller Blattläuse, daß die Blätter krumm zusammen gezogen, und inwendig ganz voller Häute und weißen Staub von solchen Insecten waren, daß ich daher genöthiget ward, von Zeit zu Zeit die jungen Aeste bis auf die letzten Augen abzuschneiden, und solche zu verbrennen. Diese eigenen Erfahrungen scheinen nun obstehende Theorie sehr zu bestätigen, nämlich daß manche Bäume und Gewächse ihre eigene Art von Blattläusen haben.

In der Krünitzischen Encyclopädie werden folgende Mittel zur Vertilgung der Blattläuse angegeben:

1) Man muß sie hindern, ihre Eyer zu legen. Dieses geschieht, wenn man gegen Ende des Augusts alle Blätter, unter welchen Läuse sind, abpflücket, in einen Korb legt, und aus dem Garten tragen (oder lieber verbrennen) läßt. Die Bäume nehmen dadurch, daß die Blätter zu

der Zeit abgepflückt werden, keinen Schaden, weil sie schon aufgehöret haben, zu wachsen. Geschieht aber dieses Abpflücken zu spät, oder wenn die Läuse bereits Eyer gelegt haben, so ist die Arbeit vergebens.

2) Man muß ihre Eyer zu zerstören suchen. Dieses geschieht, indem man die Bäume mit einem Lappen, der mit Asche überstreuet ist, abreibet. (Staub von selbst verfallenem ungelöschtem Kalk thut mehr Dienste.) In den Ecken zwischen den Aesten müssen sie mit einem steifen Pinsel von Schweinsborsten abgebürstet werden. Diese Arbeit kann man am besten vornehmen, wenn die Blätter abgefallen sind; denn die Eyer, die durch das Reiben abgegangen und herunter gefallen sind, werden größtentheils durch die Nässe des Herbstes verderbt, oder auch die etwa ausgekrochenen Jungen getödtet, ehe sie an einen Ort kriechen können, wo sie Nahrung finden. Man kann allenfalls diese Arbeit auch im Frühlinge, oder zu Anfange des Sommers, wenn die Bäume auszuschlagen, und die Nüsse oder Brut der Blattläuse lebendig und grün zu werden anfangen, auch nicht so fest, wie vorher, am Baume sitzen, vornehmen, und die Nüsse mit einem Spahn (eine steife Bürste ist besser) abschaben, und mit Wasser abwaschen; (Kalkwasser möchte mehr dienlich seyn;) nur muß es nicht später geschehen; denn wenn die Knospen bereits angefangen haben, sich auszudehnen, so können sie leicht abgestoßen werden.

Hr. Prof. Leche, in Abo, machte einen Versuch, diese Eyer mit einem Pinsel, welcher in Tabacksdecoct eingetaucht worden, worin Auripigment aufgelöset war, zu überstreichen. Da aber dieses nicht halten, und folglich keine Wirkung thun wollte, ungeachtet er die Zeit in Acht nahm, da die Jungen anfiengen, aus- und auf die heraus gekommenen Blätter zu kriechen, so that er unter diese Brühe, im nächsten Frühlinge, so viel Leim, (Lehm) bis sie so dick ward, daß sie stehen blieb, da es denn nicht nöthig war, die besagte Zeit so genau in Acht zu nehmen.

Es ist aber eben nicht nöthig, den jetzt angepriesenen Tabacksdecoct mit den nur benannten Ingredienzien zu vermischen. Man nimmt ihn allein, und bespritzet um den zweyten oder dritten Tag die Bäume damit. Zu den hohen Bäumen bedienet man sich einer kleinen Handfeuerspritze, und kann mit einem Steine, so zu sagen, zwey Würfe thun. Es werden davon Blattläuse und Raupen zugleich sterben. Ein adlicher Landwirth hatte, während seiner ehemaligen Militairdienste, in einer großen Stadt es beständig gesehen, daß ein Tabacksfabrikant auf seinen Bäumen im Hofe nie von beyderley Insectenarten die geringste Anfechtung gehabt hatte. Er schloß daraus, daß der feine Staub des Schnupftabacks die Obstbaumblätter belegen müsse. Er machte hievon die Anwendung auf seinen Obstgarten, und ließ durch eine Spritze die Bäume mit simpeln Tabacksdecoct, so oft es nöthig war, besprengen, und befreyete auf solche Weise seine Bäume von Raupen und Blattläusen. Wer einen großen Obstgarten hat, darf nur von dem gemeinen Landtaback jährlich im Freyen etwas aussäen, und ohne alle Cultur fortwachsen lassen, ihn im Sommer aufziehen, und entweder grün oder getrocknet mit Wasser zu obigem Gebrauch abkochen, um also hiervon in genugsamer Menge ohnentgeldlich zur Hand zu haben.

Blattlausfresser, den Reaumür Blattlauslöwen, Lion des Pucerons, nennt, ist eine Art Würmer, viel größer als die Blattläuse, der sich lediglich von den Blattläusen nähret, und sich auch unter ihnen aufhält. Das Insect ist etwa 5 bis 6 Linien lang, am Kopfe rundlich, oben mit zwo aschgrauen hornartigen Schalen bedeckt, und von vorne her flach und lederartig; zwischen den kleinen schwarzen Augen hat es zwey lange Fühlhörner, ein Zangengebiß, und unter letzterem zwo Freßspitzen, ingleichen einen kurzen, ringförmigen, schmalen Hals. Der Körper mit der Brust hat sechszehn Abtheilungen oder Ringe, die, von der Brust gegen den Leib, an Breite zunehmen, nach hinten aber von einer Abtheilung zur andern immer schmäler werden, und endlich in eine Spitze ausgehen, welche das Thier, gleich den Eidechsen, von einer Seite zur andern werfen, oder auch, gleich den Raupen, als einen Nachschieber, statt der hintern Füße, gebrauchen kann. Dieses Thier hat nur sechs Füße, vorn an der Brust; die Farbe des Rückens ist gelb und braunroth getüpfelt; der Bauch strohgelb. Ueber den Rücken geht eine braune Vertiefung, wie ein Streifen, und an den Seiten sitzen erhabene Wärzchen, welches vielleicht Luftlöcher sind. Der Geruch, den dieses Insect hat, ist angenehm, wie Quendel und Thymian; es frißt die Blattläuse mit unglaublicher Begierigkeit und Behendigkeit, ergreift sie mit dem Zangengebisse, bringt sie mit den Freßspitzen zum Munde, und sauget sie ganz aus, daß nichts als der leere Balg übrig bleibt. Daher findet man oft auf den Blättern, wo Blattläuse sind, so viele leere weiße Bälge; in vierzehn Tagen von seiner Geburt an, verwandelt sich das Thier, spinnt sich, wie die Spinnen, aus dem Ende des Leibes, oder aus der Spitze desselben, über und über mit einer weißen Wolle, ein. Zu Ende des Heumonats, vier Wochen nach seiner Einspinnung, verwandelt sich dies Insect in eine Fliege mit großen pergamentnen durchsichtigen Flügeln, einem sehr magern Leibe, und langen Hinterbeinen. Die Fliege ist von ungemeiner Schönheit.

Blattsauger, Chermes Linn. Ein Geschlechtsname kleiner Insecten, welche Linnäus unter die Insecten mit halben Flügeldecken (Hemiptera) rechnet. Blattsauger werden sie deswegen genannt, weil sie durch das Saugen der Blätter ihre Nahrung suchen. Frisch nennt sie **Blattflöhe**, weil die meisten, wie die Flöhe, zu hüpfen pflegen. Nach Linne' und Sulzern sind die Kennzeichen dieses Geschlechts ein niedergebogener Kopf, bürstenartige Fühlhörner, die länger sind, als das Bruststück, ein Schnabel auf der Brust, vier niederhängende Flügel, ein erhabener Rücken und Springfüße. Doch sind bey derjenigen Art, die sich im Grase aufhält, (Chermes graminis Linn.) die Füße nicht zum Springen geschickt. Der Hinterleib besteht aus sieben Abschnitten, mit einem Rande, und der Schwanz endiget sich meistens in zwo Spitzen oder Borsten, fast wie bey den Blattläusen, mit denen sie eine große Aehnlichkeit haben. Sie haben starke und dicke Schenkel, vermittelst welcher sie im Stande sind, in die Höhe zu springen. Die Flügel, welche aber bey einigen fehlen, sind durchsichtig und weiß, mit dunkeln Adern. Die Larven dieser Thierchen sind gemeiniglich mit einer langen klebrichten Wolle überzogen, welche aus besondern Schweißlöchern der

Haut ausschwitzt, und wenn sie abgewischet wird, bald wieder nachwächst. In ihrem unvollkommenen Zustande gehen sie ganz langsam einher, und gesellen sich haufenweise zu einander, so daß sie bisweilen ganze Blätter und Aeste bedecken. Sobald sie aber zu ihrer Vollkommenheit gelangen, wo sie ihre Wolle verlieren und Flügel bekommen, hüpfen und fliegen sie von einem Orte zum andern, fast wie die Cicaden, denen sie auch, besonders in Ansehung der Flügel und des Springens, einigermaaßen gleichen. Die meisten dieser Insecten sind nicht über zwo Linien lang; man findet sie vornehmlich auf den Tannen, Fichten, Birken, Ulmen, Weiden, Ahornbäumen, Brennnesseln und auf dem Grase. Linné führet 17 verschiedene Arten an, welche er nach den Bäumen und Gewächsen benennt, auf welchen sie sich aufzuhalten pflegen.

Blattwickler, werden eine besondere Art von Raupen genannt, welche die Blätter der Bäume, worinnen sie sich aufhalten, und die sie ausfressen, zusammen wickeln, und sich darunter verbergen. Das fliegende Insect, welches aus dieser verwandelten Raupe entsteht, gehört zu den Nachtvögeln, phalaena, und zwar zur vierten Classe derselben beym Linnäus, der Blattwickler, deren er eine ziemliche Anzahl aufzählet. Wir wollen aber hier nur die beyden bekanntesten Arten anführen.

1) Der **schwarze weißpunktirte Blattwickler,** nebst seinem Schmetterling, Tortrix Rosata Linn. (Der Rosenwickler.) Dieser kleine Nachtschmetterling hat gelbe, braune Flügel, welche am Außenrande breit, und am Vorderrande krumm ausgebogen sind; im Sitzen liegen sie flach auf dem Körper auf, und bedecken die Unterflügel ganz; die obern sind mit vielen sehr feinen braunen Linien in die Länge und Queere fast gitterförmig durchzogen. Unmittelbar an der Wurzel derselben steht eine braune Binde; eine andere Binde von gleicher Farbe läuft in schräger Richtung mitten durch die Flügel; auf diese folgt ein brauner Fleck am Vorderrande unweit der Flügelspitze. Die Unterflügel sind grau mit einem hellern Saume. Die haarförmigen Fühlhörner und der ganze Körper sind braungrau.

Dieser Nachtvogel legt seine Eyer zerstreut und einzeln auf die Blätter der Obstbäume umher; nach 14 Tagen ist die Raupe schon da; im Junius hat sie ihr völliges Wachsthum erreicht, und ist dann drey Viertelzoll lang; der Kopf ist schwarz, der Hals braun, der ganze übrige Körper schwarz mit weißen Puncten bestreut; die Brust und Hinterfüße sind gleichfalls schwarz, die Bauchfüße aber braun. Die Raupe hält sich beständig in einem, mehr in die Länge, als in die Queere zusammen gerollten Blatte auf, und verwandelt sich auch darinn in eine schwarze Puppe. Diese fällt im Herbst mit dem Blatt auf die Erde, da der Schmetterling erst im folgenden Frühjahr auskömmt; die Raupe macht viel heftige Bewegungen, wenn man sie berührt, und wird von einigen Spinnenarten sehr nachgestellt.

2) Der **grasgrüne schädliche Blattwickler,** mit braunem Kopf und schwarzen Puncten, nebst seinem Schmetterling. Der Schmetterling ist gleichfalls wie der vorige gestaltet, und nur in der Zeichnung verschieden; der ganze Leib und die Oberflügel haben eine hellgelbbraune Farbe. Letztere sind an ihrem untern Rande braun angesprengt; eine braune Binde läuft schräge durch die Mitte der Flügel, und vor

und

und hinter derselben steht ein gleichfarbiger Strich. Die Unterflügel sind braungrau, mit hellerm Saume. Der Unterleib ist ganz aschgrau und glänzend.

Im Monat Julius zeigt sich dieser Schmetterling, wenn es anfängt Abend zu werden. Herr Feige, welcher sich um die Aufklärung der Raupengeschichte sehr verdient gemacht, sagt von diesem Blattwickler also: Ich habe mir vorzügliche Mühe gegeben, die Absetzung seiner Eyer auszuforschen, aber ich habe mit Gewißheit nichts erfahren können. Denn ob ich gleich viele Raupen davon aufbewahrt gehabt, die auch alle aus ihren Puppen als Schmetterlinge ausgekrochen sind, so habe ich doch ihre Begattung nicht bewerkstelligen können. Ich habe sie im Freyen sehr verfolgt, aber nie ein Paar in der Begattung gesehen. So viel scheinet mir aber gewiß zu seyn, daß sie in kurzer Zeit ihre Eyer absetzen, da ich noch Raupen im August auf einem, mit einem Gespinnst versehenen, Blatte gefunden habe, die eine ziemliche Aehnlichkeit mit der Blüthenraupe hatten, aus deren Puppen aber bis jetzt noch kein Schmetterling ausgekrochen ist, welches vermuthlich erst im Frühjahr geschehen wird.

Die Raupe hat einen braunen fein haarichten Kopf, mit schwarzem Hals, und zwischen jenem einen gelbgrünen Strich, und unten zu am Halse auf beyden Seiten zwey schwarze Puncte. Der Leib ist von ganz grasgrüner Farbe, auf dessen Gelenken zu beyden Seiten drey schwarze Puncte mit langen Haaren in ein Dreyeck stehen; auf dem letzten stehen mehrere queer über in einer Reihe, und hat 6 schwarze und 10 stumpfe grüne Füße. Im May und Junius findet sie sich ein, und ihre Verwandlung geschiehet noch in dem letzten Monate.

Die Raupe spinnet ein Blatt von oben zusammen, von welchem sie zehret, bis es vertrocknet ist, und suchet sich alsdenn ein anderes. Wird sie in diesem Gehäuse gestört, so fähret sie schnell aus einer Oeffnung ihres Gespinnstes vorne oder hinten heraus, läßt sich an ihrem Faden herunter, und sucht ihren etwanigen Nachstellern oder Feinden zu entwischen; ist die Gefahr vorüber, so nimmt sie die verlassene Wohnung wieder ein. Rührt man sie an, so macht sie possierliche Sprünge mit ihrem, auf vielfältige Art gekrümmten, Leibe. In diesem Blättergespinnst wird sie zu einer dünnen braunen Puppe mit grünen Flügelscheiden. An der Stielspitze sind kleine Widerhäkchen; vermittelst dieser hängen sie sich an alles, was fadenartig ist, an. Man muß übrigens diesen und den vorher gehenden Blattwickler nicht mit dem Blüthenwickler verwechseln, als welcher unter dem gemeinen Namen: Wickler oder Wickelraupe vorkommen soll.

Blau angelaufen, ist ein Zierath, welcher von den Schlössern, Schwerdtfegern, Schnallenmachern, wie auch andern Eisen- und Stahlarbeitern, denen aus Stahl oder Eisen verfertigten Dingen über einer mäßigen Glut oder einem glühenden Bleche gegeben wird.

Blaue Farbe, blaue Stärke, (Smaltum,) ist ein aus geröstetem Kobolt, Sand oder Kiesel und Pottasche bereitetes und zu Pulver geriebenes blaues Glas, welches, wenn es gehörig geschlämmt, getrocknet und gesiebt worden, in Fässer verpackt und verkauft wird. Die beste

beste Art ist schön blau, zart und trocken. In unserm Lande bedienen sich derselben die Töpfer und Maler, wie auch die Frauenspersonen, welche sie mit der weißen Stärke vermischen, und das gewaschene Zeug damit ansteifen.

Blauholz, Indianischholz, Kampechenholz, ist der Kern eines Amerikanischen Baums, der zum Geschlechte der Dornen gehört. Es wird zum schlechten Blaufärben gebraucht.

Blaukehlchen, oder **Blauvogel,** (Rubicilla maior saxatilis) ist ein kleiner Vogel, wie das Rothkehlchen, aber ein ungemein schöner Vogel; an Hals, Kehle, Kopf und Nacken blau, wie Kornblumen; auf dem Rücken und an den Flügeln schwarzbraun; unten am Bauche und Schwanze röthlich. Vorzüglich nimmt sich der glänzendblaue Schild des Männchens von der Kehle bis zur Brust aus, in welchem ein weißes Fleckchen erscheint. Die schwärzlichen Füße sind hoch, der Schnabel gerade, und gegen das verdünnte Ende spitzig auslaufend. Das Weibchen hat kein dergleichen blaues Schild, sondern eine schwärzlichblaue Brust, ist auch am Bauche bis unter den Schwanz hinaus dunkelweiß. Des Vogels Nahrung besteht in allerley Gewürme und Wasserinsecten; er selbst hält sich auch am liebsten beym Wasser auf; er kömmt schon früh, oft im April, früher als die Nachtigall zu uns, und zieht zu Ende des Augusts wieder weg; er hecket auf dem Felde in den rankichten Feldfrüchten, und dergleichen Pflanzen; singt fast wie die Nachtigall, aber bey weitem nicht so laut und schmetternd. Einige nennen dieses Vögelchen die Wassernachtigall. Es lebt auch eingesperret, und frißt das Futter der Nachtigall.

Blaumähler oder Steingallen, sind bey den Pferden nichts anders, als Quetschungen, wo sich das Blut zwischen der Horn- und Fleischsohle des Hufes der Pferde ergießt, in der Gestalt eines schwarzblauen Fleckes erscheint, und mit der Zeit eine Eiterung bildet, welche an der Krone zum Ausbruch kömmt. Ist der Stoß und die Ergießung heftig, so gehen die Pferde lahm. Bey geringen Austretungen hat der Schaden öfters nicht viel zu bedeuten, besonders, wenn ihre Ursache bey Zeiten weggeschafft worden; denn das aus seinen Gefäßen ausgepreßte Blut wird wieder aufgenommen; oder wenn es nicht aufgenommen wird, so dringt es in das schwammichte Wesen der Hornsohle und erzeugt die unter dem allgemeinen Namen bekannten Steingallen, welche blos ihrer Farbe wegen Blaumähler genannt werden. So wenig dieser Zufall den Thieren schadet; so graben doch die Schmiede, wenn sie ein dergleichen Mahl beym Ausschneiden der Sohle antreffen, dasselbe bis auf den Grund aus, beschädigen nicht selten recht grob die Fleischsohle, und machen aus einem nichts bedeutenden Uebel gar oft einen beträchtlichen Schaden. Geschieht es ja, daß die Thiere im Gehen nachgeben, so beschlägt man sie mit leichten und kurzen Eisen, läßt den gedruckten Ort ganz frey, und behandelt den Huf wie einen gesunden.

Blaumaise, ist eine der kleinsten Maisen, etwas kleiner als die bekannte größere schwarze Kohlmaise; sie führt den Namen wegen ihrer schönen blauen Farbe. Das Männchen hat auf dem Kopfe einen schönen glänzend blauen Fleck, gleich einer

ner Krone, der über die Stirne mit Weiß eingefasset ist. Auch die Flügel sind schön blau, nebst den Steuerruderfedern am Schwanze, deren größere äußerlich mit einem weißen Rande eingefasset sind; die Backen am Kopfe weißgelb, die Kehle blau, die Brust schön gelb, mit einem in der Mitte hindurch fallenden blauen Streifen. Das Weibchen fällt durchgehends in der Farbe gegen das Männchen ab, und ist daher bald zu erkennen. Diese Maisen nähren sich von allerley Würmern und Raupen, und andern Insecten unter den Baumrinden. Im Herbste suchen sie aus den Knospen der Fichten und Kiefern das Mark auf, und im Frühlinge fressen sie gerne das zeitige Obst. Sie nisten in hohlen Bäumen, nur in Wäldern und Vorhölzern, und weil sie meistens in den höchsten dürren Aesten der Eichen und Buchen, und zwar in die kleinsten Löcher derselben, bauen, trifft man ihr Nest viel seltener, als der übrigen Maisen ihres, an. Sie brüten zweymal im Jahre; ihre Eyer sind kurz und kolbicht, doch in etwas zugespitzt, gegen das stumpfe Ende mit wenigen und subtilen braunröthlichen Puncten gezeichnet. Sie haben acht bis zehn Junge, und füttern sie mit den kleinsten weichen Thieren aus dem Schnabel. Sie streichen, wie verschiedene andere Maisen, hin und wieder, ziehen weg, und kommen zu uns; bleiben aber auch zum Theil im Winter hier. Sie sind wegen ihrer Einfalt und Treuherzigkeit leicht zu fangen. Man sollte diesen Vogel gar nicht wegfangen, weil er, sogar im Winter noch, die jungen Nestraupen und allerley Raupeneyer an den Obstbäumen aufsucht, und sich davon nähret.

Blauschimmel, haben ein Gemische von blauen und weißen Haaren, die sie auch nicht im Alter verändern; sondern nur im Winter schmutzigweiß, im Sommer aber glänzend und angenehm aussehen. Haben sie einen schwarzen Kopf, schwarzen Schweif, Mähne und Füße, so heißen sie **Mohrenköpfe**. **Blauapfelschimmel** tragen die nämlichen Haare, nur nicht so häufig und über den ganzen Körper; arten aber nach fünf, sechs, sieben Jahren in Milchschimmel aus.

Blauspecht, ist ein kleiner Vogel, größer als die Kohlmaise, hat einen etwas eckichten, langen, schneidenden Schnabel, mit gleichen Kiefern, und drey Zehen vorn, auch einen hinten. Die Zunge ist an der stumpfen Spitze mit einem mehr oder weniger tiefen Einschnitte versehen. An beyden Seiten des Kopfes ist ein schwarzer Strich, und über den Augen ein aschgraues Streifchen. Backen und Kehle sind weiß; Hals, Brust und der ganze Bauch aber braungelb. Der Schwanz ist kurz, gleich und nicht zugespitzt; die Federn darinn sind schwärzlich, mit weißen Spiegeln, und an den Enden blau, wie auf dem Rücken. Die Flügelfedern fallen auch blau, und einige haben bey der Spuhle weiße Schattirung. Die Füße sind kurz, stark, gelblich, mit krummen, spitzigen Klauen versehen; darum kann er auch gut an den Bäumen klettern. Unter beyden Flügeln, am vordersten Gelenke, hat dieser Vogel einen kleinen ganz schwarzen Fleck. Er nistet in den Löchern der großen Bäume, meistens sehr hoch, und brütet frühe. Er versteckt auch sein Nest und verkleibet das Loch dazu, bis auf eine kleine Oeffnung, wodurch er hinein kann; deswegen

wegen heißt er auch der Kleiber. Er bringt fünf bis acht Junge aus, nähret sich von kleinen Holzwürmern an den Bäumen, frißt aber auch, zumal wenn er eingesperret ist, Hanf- und andern Saamen. Man fängt ihn leicht auf dem Heerde, durch aufgestreuetes Gesäme. Auch dieser Vogel verdienet alle Schonung, weil er nicht nur die Würmer an der Rinde der Obstbäume, sondern auch die Raupeneyer hervor sucht und sich damit äset.

Blech, davon giebt es verschiedene Arten, und von verschiedenen Metallen. Z. B. **Messingblech**; **Kupferblech** in Scheiben oder Schalen; **Zinnblech** oder Tafeln, welches zwischen zween Steinen gegossen wird; **Silberblech**, da das Silber durch das Schmelzen und Gießen in einen Zain, und nachher durchs Glühen und Schmieden in dünnes Blech verwandelt wird, und endlich **Eisenblech**, wovon hier eigentlich die Rede seyn soll, weil es schlechtweg Blech heißt. Man hat zwo Arten Eisenblech, schwarzes und weißes, und letzteres ist verzinnt. Das **Weißblech** theilet man in drey Hauptgattungen, die sich wieder in verschiedene Arten absondern. Die Fässer, worinn die Bleche eingepackt werden, führen daher nicht allein ein Zeichen, das die Blechart, welche darinn vorhanden ist, anzeigt, sondern auch das Zeichen ihres Blechhammers. Die drey Hauptgattungen sind: **Kreuz-** oder **Storblech**, welches das stärkste; **Federblech**, das das mittelste, und **Senkelblech**, das das dünnste ist. In einem Fasse sind gemeiniglich 450 Kreuz- oder Federbleche, und von jeder Art die Hälfte, oder auch von einer Art ein Drittel und von der andern zwey Drittel, und so auch umgekehrt. Senkbleche sind in einem Fasse 600 Stück, aber unvermischt, eingepackt.

Bleichen, einer gewissen Sache eine weiße oder blässere Farbe, als sie von Natur zu haben pflegt, verschaffen. So bleicht man z. B. Eisen mit Scheidewasser und Zinn; wollene Tücher und Zeuge mit Seife, oder Kreide und Indig, oder Schwefel; das Wachs, wie auch die Haare, an der Sonne und durch öfteres Besprengen mit Wasser, u. s. w. Im besondern Verstande heißt bleichen, theils den Flachs selbst, theils die Fabrikate davon, weiß machen, welches sowohl nach gemeiner Art, als auch sehr verbessert geschehen kann. (S. Leinwand.)

Bleichert, ein leichter rother Rheinwein, welcher vorzüglich am Niederrhein zwischen Coblenz und Andernach, in der Grafschaft Neuwied, u. s. w. wächset. Einen blanken Bleichert findet man auch am Oberrhein, um Hüningen herum.

Bleih, Bleihe, Bley, (Alba coerulea) ist ein Fisch, welcher insgemein unter die Arten der Weißfische gerechnet wird, da nämlich die Brassen als die große; die Bleihe als die mittlere; und der insgemein so genannte Weißfisch als die kleinste Gattung angesehen wird. Es gleichet der Bleih, der äußerlichen breiten Gestalt nach, den Brassen, ist aber von Leibe viel kleiner, als diese. Wenn sie noch klein sind, werden sie, sonderlich im Brandenburgischen, **Plötzen**, auch wohl **Weidenblätter** genannt. Die von 1 Jahr und drüber nennt man **Bleihflinken**; die 2 und 3jährigen **Schoßbleihe**. Es hat dieser Fisch einen kleinen Kopf, und runde, zarte, weißliche Schuppen. Er vermehret sich ziemlichermaaßen,

und

und in Teichen, wo keine Hechte und Bärsche sind, zuweilen mehr als man wünscht, indem die viele Brut den etwa dabey stehenden Karpfen und Schleihen die Nahrung sehr schwächet, weil die Bleihe sich, gleich diesen, vom fetten Boden, von Würmern und Fliegen, nähren; sie werden in Garnsäcken, oder auch, und zwar meistens, mit großen Netzen und Wathen gefangen, sonderlich zur Laichzeit, da sie haufenweise aus der Tiefe an das Ufer, oder in das Schilf oder Geröhricht zu treten pflegen. Sie werden auch vielfältig mit Angeln gefangen. Im Sommer sind sie nicht so gut von Leibe, als im Winter, sonderlich kurz vor ihrer Laichzeit, da sie am allerfettesten befunden werden. Ihr Fleisch ist weiß und wohlschmeckend, besonders in der Havel, Spree und Oder, und in den Seen, welche mit gedachten Flüssen zusammen hängen. Je größer und fetter dieser Fisch ist, desto mehr wird er geachtet. Der Märker verspeiset diesen Fisch am liebsten aus starkem Salz gesotten, in Begleitung allerley Sallate, oder, wo es daran fehlen sollte, mit einer so genannten kalten, aus Essig und geriebenen Meerrettig bestehenden, Tunke.

Blende, ein Fenster oder eine Thür, so der Symmetrie wegen zwar in der Wand abgetheilt, aber nicht geöffnet, sondern blos durch eine Vertiefung angedeutet ist.

Blenden, Blendetritt, geschieht von dem Hirsch mit dem Hinterfuß, wenn er die Fährte länger oder breiter macht, als sie gewöhnlich ist, und dadurch den Jäger verblendet, daß er ihn für größer oder stärker anspricht, als er wirklich ist. Er tritt nämlich mit dem Hinterfuße beynahe in die Fährte des Vorderfußes. Blenden heißt ferner:

1) ein Jagen mit Lappen umstellen, weil man hierdurch das Wild blendet oder scheu macht; 2) wenn das Jagdzeug gestreckt wird und auf dem Boden liegt; 3) wenn ein Vogelsteller einen Lockvogel mit einem glühenden Eisen blind macht, z. B. einen Singfinken.

Blenden, sind zwey Stücke Leder, so den Pferden vor die Augen gebunden werden, wenn sie nicht wollen auf- oder absitzen, oder sich nicht beschlagen lassen. Denn dieses Blenden machet sie verzagt und furchtsam, daß sie mit sich alles machen lassen.

Blendlaterne, eine blecherne Laterne mit einer runden Oeffnung, die mit einem runden erhabenen Glase, oder einer Glasgalle, versehen ist, vermittelst deren man alles sieht, ohne selbst gesehen zu werden. Das Licht steht in einem Einschieber, den man umdrehen und hierdurch das Glas bedecken kann, so daß das Licht nicht zu sehen ist. Weil diese Laterne den Dieben vortheilhaft ist, so wird sie auch Diebslaterne genannt.

Blendleder, s. Scheuleder.

Blendlinge, sind Lämmer von einheimischen Schaafen, welche mit Englischen oder Spanischen Widdern belegt sind. Es giebt so genannte halbe und ganze Blendlinge. S. Schaafe.

Blendlinge, Blindlinge, sind eine Bastardart von Hunden. Einige halten gar viel davon, haben sie bey sich als Leithunde, lehren sie allerley Künste, weil sie ziemlich schlank und zum Laufen geschickt sind; richten sie ab, in das Was-

ser zu gehen, etwas heraus zu holen; das Verlorne zu suchen; überzuspringen, ꝛc. Vornehmlich lassen sie sich auf die Fuchsjagd sehr gut abrichten. Zu solcher Anführung muß man sie erst mit Katzen zu hetzen, etliche Mal auf den Feldern gewöhnen.

Blenkeln, nennt man, wenn oft umsonst oder auf Kleinigkeiten geschossen wird.

Bley, ein unedles, unreines, schweres Metall, das zur Bedeckung der Dächer und Erker, zu Dachrinnen, Wasserleitungen, Bildsäulen, Zierrathen an Gebäuden, zu Fenstern, vielerley Geräthen, Kugeln und Gewichten gebraucht wird. Man versetzt auch das gute Zinn mit Bley, ingleichen befestigt man durch dasselbe allerhand Klammern und Bänder in Stein und Holz, und machet es zu Pulver und weißem Bleyweiße; ja es giebt auch die durch Kunst erlangte Gold- und Silberglätte. Man findet es in allen Deutschen Bergwerken, und aus England kömmt davon auch eine sehr große Menge, welches das beste ist.

Bleyasche, Bleyschaum, ist diejenige Schlacke, welche sich bey der Reinigung des Bleyes, in Gestalt eines Schaumes, oben setzet, und leicht in ein graues, der Asche ähnliches, Pulver verwandelt werden kann. Doch kann ohne Vermischung mit Zinn keine Bleyasche hervor gebracht werden. Sie wird in den Glashütten und von den Töpfern gebraucht.

Bleyblech, ein aus Bley geschlagenes Blech, welches besser ist, als die gegossenen Bleyplatten, indem es durch das Schlagen dichter wird.

Bleykalk, das in Kalk verwandelte Bley, wie Bleyweiß und Mennig; desgleichen ein verwittertes Bley, welches in kalkartiger Gestalt gefunden wird.

Bleyknecht, der Schaft oder das Heft des Diamants, von hartem Holz, Horn oder Elfenbein. Das dem Diamant entgegen gesetzte Ende dieses Schafts hat eine platte gerundete Gestalt, welche keilartig abgeschärft ist, um hiermit die Bleyrinnen bey dem Einsetzen des Glases oder der Fensterscheiben aufzubiegen und zu öffnen, nach dem Einsetzen aber das Bley wieder anzustreichen.

Bleyloth, Bleyschnur, Senkbley, ist ein Stück Bley, in Gestalt eines Kegels, an einem langen Seil gebunden, welches man in die See herunter läßt, um sowohl die Tiefe, als auch die Eigenschaft des Grundes zu erfahren. Man beschmieret den Untertheil des Bleyloths mit Talg, worauf es etwas vom Sande, und was sich sonst auf dem Grunde befindet, mit heraus bringt. Wenn er ganz rein bleibt, ist es ein Zeichen, daß auf dem Grunde Kieselsteine sind.

Bleypulver, man läßt das Bley in einem irdenen oder eisernen Gefäße schmelzen, und mischet klein gestoßene Kohlen darunter, welche hernach davon wieder abgewaschen werden, wenn sich das Bley in Pulver verwandelt hat. Dieses Bleypulver gebrauchen die Töpfer zur gemeinen Glasur.

Bleyrecht, ist so viel, als lothrecht, senkrecht; daher sagt man von einer hängenden Mauer, sie stehe nicht senkrecht, weil sie nicht nach Maaßgebung des Bleyloths oder Schoßbleyes gerichtet ist.

Bleyring, unter dieser Benennung versteht man die verschiedenen Arten des Eisendrahts, indem an den Drahtringen, zum Zeichen, ob der Draht grob oder fein sey, ein oder mehrere Bleystücke hängen. Wenn an solchem Drahtring ein Bley hängt, so ist der Draht von der feinsten Art, jemehr Bleystücke aber an dem Draht hängen, desto gröber ist er.

Bleyschmiege, ein schräger Schnitt, Riß oder Linie, so an dem Sparrnwerke eines Daches nach der Dicke der Sparren von oben hinab am obern Ende gemacht wird, wo ein Sparren mit dem andern verbunden werden soll. Bleyschmiege heißt er deswegen, weil dieser schräge Schnitt von oben herunter oder bleyrecht fällt. Die Schmiege aber entsteht dadurch, und wird deswegen so genannt, weil zween Sparren, die gepaaret sind, schief gerichtet neben einander stehen, und der Schnitt daher nach einem spitzen Winkel zuläuft.

Bleystift, Bleyfeder, ist eine aus einzelnen Stücken bestehende und mit Holz eingefaßte, ganz bekannte Art des schwarzen Bleyweißes, welches man insgemein Reisbley oder Wasserbley nennt. Die Englischen sind die besten, und von andern schlechten dadurch zu unterscheiden, daß, wenn man sie ins Feuer oder in ein Licht gehalten, und alsdenn damit schreibt, sie sich nicht bröckeln.

Bleywaage, Bleyscheit, Wasserwaage, ein Werkzeug, wodurch die Fläche des Erdbodens oder eines andern Körpers gerichtet oder erforschet wird, ob solche wasserrecht sey, oder sich neige. Die Gestalt dieser Waage ist nach dem verschiedenen Gebrauche gleichfalls unterschieden. Die Bleywaage des Maurers und des Zimmermanns bestehen aus einem Brete, ohngefähr einen Fuß lang, welches ein gleichseitiges Dreyeck vorstellt. An der einen Spitze desselben ist eine feine Schnur befestigt, an welcher ein Bleygewicht hängt, und aus dem Punkt, wo die Schnur befestigt ist, ist eine Linie auf dem Brete dergestalt gezogen, daß sie senkrecht auf die gegen über stehende Seite des Bretes fällt. Wenn nun diese Seite des Bretes auf eine Schwelle, Mauer oder Werkstück gesetzt wird, und die hängende Bleyschnur mit der auf dem Brete gerissenen oder gezogenen Linie oder Striche gerade eintrifft, und diese deckt, so wird daraus ersehen, daß die Lage der Schwelle, Mauer, u. s. w. waagrecht sey.

Bleywaage, gebrauchen auch die Damm- oder Steinsetzer, womit sie den Abfall oder Hang einer Strasse erforschen. Eine solche Bleywaage besteht aus einem, 7 Fuß langen, Brete, worauf ein zweytes senkrecht steht, welches mit Streben von beyden Seiten an dem waagrechten Brete befestigt ist. Das senkrechte Bret hat ein Bleyloth an einer Schnur, aus deren Punkt eine senkrechte Linie auf dem senkrechten Brete gezogen ist. Die Bleykugel selbst hängt in einem Ausschnitt des Bretes. Die Schnur wird von einer eisernen Klammer, die auf dem senkrechten Brete über dem wasserrechten Hauptbrete angebracht ist, eingeschränkt, damit sich solche nicht von dem Brete entfernen könne.

Bleyweiß, (cerussa) ist ein schwerer weißer Bleykalk, welcher vermittelst des Essigs bereitet wird. Man bedient sich desselben in der Wundarzneykunst, als eines austrocknenden Mittels, zu verschiedenen Pflastern und Salben. Außerdem

gebrauchen es auch die Maler zur Bereitung der Firnisse und zum Malen.

Bleyzucker, (Saccharum Saturni) ist eine salinische Substanz, so aus Essigsauern und aufgelösetem Bley besteht. Es hat dieses Salz eine weißgraue Farbe, und einen süßlichten, zusammen ziehenden Geschmack. Es besteht aus lauter kleinen Crystallen, die wie Stacheln aussehen; wird in der Wundarzneykunst äußerlich, als ein austrocknendes Mittel, und auch in der Färbekunst mit Nutzen gebraucht.

Blinde, haben, wenn ihnen Vormünder bestellt worden, die Rechte der Blödsinnigen, und müssen ihre Verträge gerichtlich verrichten. A. L. R. Th. I. Tit. V. §. 24. 25. 171.

Blinde Mauer, ist eine Mauer ohne Fenster oder andere Oeffnung.

Blindschleiche, Blindwurm, Bruchschlange, (Anguis fragilis) sie heißt Bruchschlange, weil man sie mit einer kleinen Ruthe gleich mitten von einander hauen kann, und gehöret unter dasjenige Geschlecht, welches gar keine Schilde, sondern sowohl am Bauche, als auch unter dem Schwanze Schuppen hat. Man findet bey 135 Schuppen am Bauche, und eben so viel unter dem Schwanze; doch giebt es auch Schlangen dieser Art, bey denen die Anzahl der Schuppen nicht so viel beträgt. Ihr Zähne sind groß und sehr spitzig; ihr Biß ist aber gar nicht gefährlich. Die Augen sind überaus klein, daher diese Schlangen von unachtsamen Beobachtern für blind gehalten worden sind. Der Körper, welcher rund ist, wird nach dem After zu immer dicker. Ihre Länge beträgt in unsern Gegenden kaum einen Fuß; in Italien aber giebt es auch solche, die zwo bis drey Ellen lang sind.

Blindschlüssel, blinder Schlüssel, am Deutschen Schlosse, derjenige Haken und Zugehör, womit inwendig im Zimmer ein Riegel des Schlosses aufgeschoben wird, so daß er stehen bleibt, und die Thüre alsdenn unverschlossen ist. Zuweilen ist er unmittelbar an dem Riegel befestiget, zuweilen bewegt er sich auch abgesondert auf einem Stift, und faßt alsdenn in einen Griff des Riegels.

Blindwerden des Hornviehes. Sobald das Vieh zu thränen anfängt, müssen ihm täglich mit reinem Brunnenwasser die Augen ausgewaschen werden. Hilft dieses nicht gleich binnen drey Tagen, so nimmt man, Statt des Wassers, saure Wadicke von Molken, und wäscht die Augen alle drey Stunden rein damit aus. Hat sich das Auge schon zugesetzt, so öffnet man es mit lauer Milch. Wenn diese Mittel zeitig gebraucht werden, helfen sie gewiß; geschiehet es aber zu spät, so wird das Vieh blind. Hat sich über das Auge eine blasse Haut gezogen, so bläset man durch eine Federspuhle pulverisirten Vitriol auf die Haut; hat sich aber eine Blatter aufs Auge gesetzt, so ist solche unheilbar.

Blitz, s. Gewitter.

Blitzableiter, ist eine Erfindung des berühmten Franklins, wovon er die erste Nachricht 1752 also bekannt machte: Man nimmt eine zugespitzte eiserne Stange, die oben an der Spitze etwa drey Finger breit, und, um den Rost zu verhüten, vergoldet seyn muß. Diese setzt man etwa 6 Fuß über den Schornstein, als den höchsten Theil des Gebäudes, heftet eine zweyte

Stange

Stange daran, und führet solche entweder in geraden oder krummen Linien, etwa wie die Figur des Hauses, jedoch einen Fuß breit vom Dache bis vier Fuß tief in einen feuchten Boden herunter. Diese Stange ist der Conduktor des Blitzes, faßt solchen auf der äußersten Spitze, und leitet ihn an der mit der Stange verbundenen zweyten Stange in die Erde, dergestalt, daß weder das Gebäude, und noch weniger die darinn wohnenden Personen im geringsten beschädigt werden können. Es ist nur ein geringer Theil von Eisen nöthig, etwa von der Dicke eines Federkieles, welcher eine große Menge des besagten Flusses abführen kann. In Amerika, wo diese Ableiter auf jedem Gebäude mit dem größten Nutzen gebraucht werden, indem bey den fürchterlichsten Gewittern nicht der geringste Schaden geschieht, ist der Ableiter des elektrischen Flusses nur ein Draht in der Stärke eines kleinen Fingers. Der Blitz verläßt die Stange nie, und sie führet ihn aufs sicherste in die Erde. Sind aber die Gebäude sehr groß und ausgedehnt, so pflanzt man zwo oder drey, auch mehrere solcher Stangen auf verschiedene Theile des Gebäudes um desto sicherer. Nur ist zu merken, daß die zur Erde geleitete Communicationsstange da, wo die Mauer den Anfang nimmt, wenigstens zween Fuß von derselben entfernt sey; dann wird sie in der Erde so tief gebracht, bis sie den feuchten Boden berührt, welches ungefähr vier Fuß ausmacht. Hier beuget man sie dergestalt, daß sie unter der Erde in einer horizontalen Lage 6 oder 8 Fuß von der Mauer weggeleitet wird, wo sie alsdann abermals gebogen, und die äußerste Spitze 2 bis 3 Fuß niederwärts in die Erde gebracht wird. Man verhütet dadurch, daß so wenig der Mauer, als dem Grunde des Gebäudes Schaden zugefügt werden kann. Die Errichtung der Blitzableiter soll mit Zuziehung der Polizeyobrigkeit geschehen. A. L. R. Th. I. Tit. VIII. §. 80.

Block, bedeutet ein unförmiges, und insgemein wenig bearbeitetes Stück, es sey Holz, Stein oder Metall. Es kömmt mehrentheils nur in der Zusammensetzung vor, und stehet alsdann bald hinten, bald vorne. Z. B. Blockzinn, Blockwagen, Marmorblock, Sägeblock, u. s. w.

Blockbaum, ein Baum, woraus man Blöcke, Breter daraus zu schneiden, hauen kann.

Blocken, sagt man von dem Falken, wenn er von seinem Raube vertrieben ist, und sich auf einen Baum setzt, um einen andern aufzusuchen.

Blocken, wenn ein fertiger Stiefel, dessen Schäfte zu enge sind, auf dem Stiefelblock ausgedehnt wird, damit er weiter werde. Da der Stiefelblock aus zween Theilen besteht, so kann der Schuster zwischen diesen Theilen einen Keil hinein treiben, und dadurch die Stiefelblöcke so weit aus einander treiben, als er will; allein wird der Schaft zu stark ausgedehnt, so leidet er in Absicht der Haltbarkeit und Dauer sehr viel.

Blockholz, ein kurzes dickes Stück Holz vom untern Stamme eines Baums, das noch nicht gewaldrechtet oder behauen, sondern noch mit seiner ganzen Rinde umgeben ist, jedoch diejenige Länge hat, die zu des Stellmachers bestimmten Arbeit erfordert wird, als zu Felgen, Naben, und dergleichen.

Blockmeißel, ein großer Meißel, der mit seiner Angel, anstatt in einem Heft,

Heft, in dem Amboßklotz senkrecht steht, und worauf große Stücken Eisen abgeschrotet werden.

Blockwagen, Puchwagen, ein aus blossem Holz verfertigter Wagen, woran kein Eisen befindlich ist. Ein Rad, das starke Felgen und keinen Beschlag hat, heißt ein Puff- oder Puchrad. Dergleichen Räder werden in großen Städten an denjenigen Wagen gebraucht, die große Lasten fahren, und beständig auf den Strassen sind, damit sie nicht das Steinpflaster beschädigen, wie die Mühlenwagen, welche das Mehl und Schrot für die Bäcker und Brauer aus den Mühlen fahren, und Getreide in die Mühle bringen. In waldichten Gegenden heißt aber ein Blockwagen ein starker gut beschlagener Wagen, mit niedrigen beschlagenen Rädern, womit man Blöcke, Balken und andere starke Hölzer zum Schiffsbau nach den Niederlanden führet.

Blohm, Blohmplatz, Brunftplatz, ein Platz, worauf der Hirsch zur Brunstzeit das Laub und Gras mit den Läufen weggeschlagen hat, und worauf er sich insbesondere des Morgens und Abends abkühlet, wenn er durch die Brunst und durch das Schreyen erhitzt ist.

Blühen, wird von dem Wasser gesagt, wenn sich im Sommer, vorzüglich im August, ein grünlicher Schlamm auf dessen Oberfläche setzet, so sich zwar bey still stehenden Wassern vorzüglich ereignet, aber auch zuweilen bey fließenden, zumal wenn in großen Städten viele Unreinigkeiten hinein geworfen oder gegossen werden. Das Wasser ist alsdann in manchen Fällen unbrauchbar, z. B. zum Waschen der Wolle, in den Wollfabriken.

Blumenbeet, eine Abtheilung des Landes in einem Garten, so mit Blumen besetzt ist.

Blumenkohl, s. Kohl.

Blumist, eine Person, die ein großer Liebhaber von Blumen ist, darauf ihr vorzügliches Augenmerk richtet, davon eine starke Sammlung anzuschaffen suchet, und sie zum Vergnügen bauet und wartet. Ueberhaupt ein jeder, der viel vom Blumenbau hält, ungeachtet er kein Gärtner ist.

Blutadergeschwulst, ist eine übermäßige Erweiterung der Blutadern, die einer Sackgeschwulst ähnlich sieht, und von dem gehinderten Durchlaufe des Bluts ihren Ursprung hat; weshalb sich dasselbe oft vor den Blutaderklappen dergestalt anhäuft, daß man fast eine Zerreißung der Adern befürchten sollte. Diese Geschwulst wird allmählig vergrößert, giebt dem Drucke nach, kömmt aber gleich wieder zurück, und ist entweder einfach, wo sie nicht selten die Größe einer starken welschen Nuß hat; oder knotig, wo sie an den größern Blutadern, und zugleich an den Aesten derselben, zum Vorschein kömmt. Sie können übrigens an allen Theilen des Körpers entstehen; zeigen sich aber mehrentheils bey Pferden auf der innern Fläche des Sprunggelenks, wo sie den Namen Blutspat bekommen.

Blutauge, wenn durch eine äußere Gewalt die kleinen Blutgefässe im Auge, als: durch einen Schlag, Stoß, u. s. w. zerquetscht und zerrissen werden, so, daß das Blut aus denselben frey heraus fließt, und in die Augenkammern, besonders in die vordere, tritt; das ganze Auge blau und schwarzroth wird, und dadurch eine ziemliche

liche Geschwulst und Hervortretung des Auges aus der Augenhöhle, verursacht wird, nennt man es ein **Blutauge**.

Blutegel, Blutigel, ist ein kleiner länglicher Wurm, der sich in kleinen Sümpfen, Seen, wässerichten und morastigen Orten, auch in reinen Thalflüssen und warmen Gegenden aufhält. Er hat eine zusammen gedruckte Gestalt, und eine schwärzliche, unten aschgraue Farbe. Man braucht ihn in der Thierheilkunde sehr selten oder gar nicht, ob er schon auch hier bey Augenentzündungen der Hunde großen Nutzen geleistet hat. Sehr schädlich ist er allen Thieren, wenn er mit dem Getränke in den Magen gebracht wird, woraus oft Blutbrechen bey Pferden und Hunden entstehet. Ganz falsch aber ist es, wenn man glaubt, daß diese jetzt beschriebenen Blutegel die nämlichen wären, welche man in den Körpern der Thiere, besonders aber in der Leber, antrifft. Die Blutegel werden allemal, wenn sie von den Thieren verschluckt worden sind, entweder wieder ausgebrochen, oder gehen durch den After ab, ohne sich durch die Häute des Magens und der Gedärme durchgefressen zu haben.

Blutfluß, hierunter wird ein jeder widernatürlicher Ausfluß des Blutes verstanden, er mag außerhalb des Körpers, oder innerhalb desselben in einer Höhle geschehen. Der Blutfluß bey Wunden muß, wenn er sich nicht von selbst stillt, durch die Kunst des Thierarztes gehemmt werden, wobey er aber genau auf die Farbe des Blutes zu sehen hat, um zu unterscheiden, ob diese Blutung aus einer Blut- oder Schlagader geschiehet. Aus den Schlagadern springt das Blut hellroth, mit vieler Gewalt, in Bogen absatzweise hervor; aus den Blutadern hingegen dunkelroth, gleich und unterbrochen, wenn unter der verletzten Blutader nicht etwa eine große Pulsader liegt, und dadurch der Austrieb des Blutes verändert wird. Ein Druck oberhalb der Wunde mindert oder hemmt die Blutungen aus Pulsadern, unterhalb der Wunde hingegen aus Blutadern. **Blutungen** aus kleinen Gefässen stillt die Natur selbst, indem sich die Oeffnung des zerschnittenen Gefäßes zusammen zieht, sich allmählig verengert und sich selbst schließt. Auf eben diese Weise stillen sich auch zuweilen Blutungen selbst aus sehr großen Gefässen, wenn die kranken Thiere ganz ruhig in kalter Luft gelassen werden, oder wenn sie ganz entkräftet sind. Heftige Blutungen stillet man zuweilen blos durch Quetschung des geöffneten Gefässes. Geöffnete Gefäße, welche tief in engen Wunden liegen, bluten hartnäckiger als diejenigen, welche in offenen Wunden nicht weit von der Haut entfernt sind. Gefäße, welche in Knochen liegen, bluten stark, weil sie sich nicht wohl verengen und verkürzen können. In Körpern, deren Säfte sehr aufgelöset, sind Blutungen aus kleinern Gefäßen oft sehr gefährlich, und schwer zu stillen. Zuweilen verschließt ein fremder Körper das geöffnete Gefäß, und die Blutung entsteht nicht eher, als bis derselbe ausgezogen ist. Man darf daher in Fällen, wo Blutungen zu vermuthen sind, die fremden Körper nicht eher ausziehen, als bis man mit den nöthigen blutstillenden Mitteln versehen ist. Zuweilen hingegen unterhält ein fremder Körper die Blutung, und in diesem Falle muß solcher aufs schnelleste ausgezogen werden. Sehr heftige Blutungen sind schnell tödtlich: der Puls ist schwach, matt, die Thiere sterben unter Zuckungen. Wird die Blutung noch gestillet,

stillet, so ist in der Folge, früher oder später, die Entkräftung in ihren Folgen noch tödtlich; wenigstens erholen sich die Thiere äußerst schwer, und sind selten weder zur Arbeit noch zur Nutzung anzuwenden. Die **blutstillenden Mittel** sind von doppelter Art; entweder sie stillen die Blutung, ohne die Wunde zu reizen und zu belästigen, oder sie reizen die Wunde, und vermehren die Gefahr der Entzündung. Erstere müssen daher letztern, wo möglich, vorgezogen werden. Man stillt die Blutung: 1) durch Arzneymittel; 2) durch den Druck; 3) durch die Unterbindung; 4) durch Brennen. Eins der vorzüglichsten blutstillenden Mittel ist die Unterbindung, weil sie die Blutung nicht allein sogleich und gewiß stillt, sondern auch, wenn sie recht gebraucht wird, vor derselben Wiederkehr völlig sichert. Sie ist daher vorzüglich in der Thierarzney zu empfehlen, weil die Thiere auch bey geringen Verwundungen nicht so in der Ruhe gehalten werden können, als dazu erforderlich ist, die Blutung zu hemmen. Denn selten, oder doch mit mehrerer Unsicherheit und Gefahr, ist die Blutstillung durch den Druck möglich. Das glühende Eisen, welches einen Brandschorf erregt, der die Gefäße bedeckt und verschließt, ist ebenfalls von einer sehr kräftigen Würkung, und in sehr vielen Fällen, wo keine Unterbindung angebracht werden kann, ohne Verzug anzuwenden. Weil aber, wenn der Schorf durch die Unruhe des Thieres zu früh abgesondert wird, eine neue Blutung entstehen kann, so ist bey dessen Gebrauche eine sorgfältige Aufsicht auf das Thier nöthig. Blutungen durch äußerliche Verletzungen erfordern selten auch innerliche Mittel. Entstehen sie aber von innerlichen Ursachen, z. B. von Auflösung der Säfte, und andern Unreinigkeiten in den ersten Wegen; so muß der Thierarzt wohl darauf Achtung haben, und sie, sobald als möglich, zu heben suchen.

Blutharnen, Blutpissen, wird zwar auch bey Pferden zuweilen angetroffen, doch mehr bey dem Hornviehe, und bey diesem mehr bey den Kühen, als bey den Ochsen. Bey einigem Vieh fließt klares und dünnes Blut, bey anderm aber, und öfter, geht es geronnen ab. Oefters ist das Uebel gelinde und leicht heilbar, öfters aber auch leiden die Thiere heftiger daran, und krümmen sich sehr peinlich, so oft sie stallen wollen. Trächtige Kühe pflegen gern bey diesem Zufalle zu verkalben. Wenn zugleich Eiter abgeht, so kann man auf die Gegenwart eines Geschwürs in den Nieren oder in der Blase sicher schließen. Anfangs ist diese Krankheit nicht gar merklich, mit der Zeit aber erfolgt aus der Entkräftung der gewisse Tod. Da diese Krankheit dem Vieh auf der Weide hauptsächlich gemein ist, so muß es im Stalle gehalten, mit gutem Heu oder Schaafgarbe, Tormentillkraut, oder magern Grasarten, gefüttert werden; zum Getränke giebt man Mehltrank, mit Lein- oder Flachssaamen abgekocht. Hitzige und treibende Mittel sind hiebey im höchsten Grad schädlich; dagegen sind ölichte, fette, mit gelinde zusammen ziehenden Mitteln vermischt, anzurathen. Man giebt, wenn das Blutharnen nicht zu stark ist, und nicht zu lange gedauert hat, dem Thiere alle Morgen ein halbes Pfund Essig, worinn 2 Loth Schießpulver, oder halb so viel Salpeter, aufgelöset, und sodann 10 Loth Leinöl hinzu gemischt worden; oder ¼ Pfund Essig, mit ½ Pfund Baumöl, Rübsen- oder frischen Leinöl. Ein halbes Loth Alaun in 4 Pf.

Milch

Milch aufgelöset auf einmal gegeben, ist auch ein gutes Mittel. Ist aber der Zufall so heftig, daß die angeführten Mittel nichts ausrichten können, so greift man zu dem Bleyzucker, als einem noch wirksamern Mittel. Man nehme ¼ Quentchen, löse dieses in 4 Pf. Milch auf, und gebe davon 1 Pf. Blosses kaltes Wasser wird niemals gegeben, vielmehr laulichtes, welches, wie oben gesagt worden, durch Mehl, oder Kochen mit Leinsaamen, schleimig gemacht worden. Weiß man, daß die Krankheit von einem Stoße oder sonstigen Verletzung am Unterleibe entstanden ist, so lasse man, wie es auch im Fall einer Vollblütigkeit geschehen muß, am Halse zur Ader, und brauche, bis der Harn wieder in natürlicher Gestalt und Farbe abgehet, folgendes Mittel: Nimm Camillen eine Hand voll, siede sie in 1½ Maaß Wasser, dann thue hinzu Essig und frisches Leinöl, jedes 1 Maaß. Es wird auf einmal täglich, bis zur Besserung, gegeben. Auch folgendes Mittel wird für bewährt gehalten: im Winter getrocknetes Erdbeerkraut, und eben so viel so genanntes Wurmmehl (die zu Mehl oder Staub gewordenen Holztheile), aus einem faulen Birnbaume, jedes zu einigen Händen voll, mit einem Quart Wasser gekocht, abgekühlt, durchgeseigt, und davon täglich nößelweise eingeschüttet; nach dem Eingeben giebt man von jenem Kraute und Wurmmehle noch ein Paar Hände voll zu fressen. Geht mit dem Blute auch Eiter ab, so ist von der Kur nichts zu hoffen, und das Hornvieh ohne Anstand abzuschlachten. Blutharnen bey Viehseuchen läßt auch keine Kur zu; es ist ein Zeichen des nahen Todes.

Die Viehärzte wollen diese Krankheit des Weideviehes von den gefressenen Zweigen oder Blättern der Eichen ableiten; es kann seyn, es kann auch nicht seyn. In einem hier zunächst benachbarten Orte kömmt dieser Vorfall im späten Herbste auf der Weide, auch im Winter bey den eingestallten Pferden häufig vor, da doch auf den dortigen Viehtriften keine Eichen zu sehen sind. Es kann also die Krankheit entweder vom Wasser herrühren, da die Viehtriften daselbst hin und wieder vieles Sumpfeisen enthalten, wovon das Wasser ganz eisenrostfarbig aussiehet, oder es müssen gewisse noch nicht ausgespürte Grasarten und Kräuter auf der Weide, oder unter dem Heu, das im Winter verfüttert wird, diese Krankheit verursachen.

Blutharnen der Schaafe und Lämmer, das rothe Wasser, entsteht, nach den Beobachtungen verschiedener Landwirthe, besonders alsdann, wenn die Schaafe auf nassen Wiesen mit eisensteinichtem Grunde gehütet werden, und das Vieh den scharfen Hahnenfuß, dessen Blüthe gelb und fleckicht, das Kraut aber rautenförmig ist, gefressen hat, welches auch die Eröffnung der todten Thiere bekräftiget. Sie empfehlen wider dieses Uebel ein Vorbeugungsmittel aus Kampfer und Terpenthin.

Blutklumpe oder Blutpfropf, das aus einer Schlag- oder Blutader ausgetretene angehäufte geronnene Blut. Sehr oft wird durch einen solchen Blutklumpen eine Blutung gestillt, indem er die Enden der verwundeten Gefäße gleichsam verstopft. Er darf bey großen Verletzungen nie eher entfernt werden, als bis ihn die Natur selbst losstößt, oder, wenn man das verletzte Gefäß durch eine Unterbindung befestigen kann.

Blutmelken, oder, wenn bey den Thieren Blut mit der Milch abgeht. Es ist dieses bisweilen der Fall, wenn die Euter der Thiere entzündet, oder die Blut- und Milchgefäße so weit ausgedehnt sind, daß das Blut in die feinsten Milchadern austritt, und durch den Druck bey dem Melken ausgepreßt wird. Meistens findet man die Euter dabey entzündet und geschwollen, oder sie werden es alsdann erst, wenn sie häufig gedrückt und durch das Melken gequetscht worden sind. Alle Umschläge aus erweichenden Kräutern, warme Milch, u. s. w. wirken anfänglich vorzüglich gut, und bewirken das Aufhören des Bluts; worauf man sich der zusammen ziehenden bedienen kann, z. B. Man nimmt: Tormentillwurzel, 5 Stück; Schlangenwurzel, 7 Stück; Odermennig und Baldriankraut, eine gute Hand voll; Salz, anderthalb Hände voll, stößt alles klein, gießet guten scharfen Essig dazu, rührt es allemal um, und giebt es so lange, bis das Thier wieder hergestellt ist.

Blutspat, ist eine Geschwulst, welche sich inwendig an das hinterste Kniegelenke ansetzt, und besteht in der Erschlaffung der daselbst laufenden Ader, welche dem Andrang des Bluts nicht widerstehen kann. Sie wird also widernatürlich groß, schmerzhaft, und nöthigt das Pferd, das Bein steif zu führen. Bemerkt man diese Geschwulst bald nach ihrer Entstehung, so kann man sie durch Einreiben der Stelle, oder der Ader mit Eyweiß und Alaun vermischt, heben. Zu dem Weißen von fünf Eyern nimmt man 2 Loth gestoßenen Alaun. Dieser Spat ist sehr selten, häufiger ist der **Wasserspat**. (S. diesen.)

Blutstillende Mittel, sind solche Mittel, welche, vermöge ihrer zusammen ziehenden, erkaltenden und austrocknenden Kraft die Oeffnungen der Gefäße verschließen, oder die heftige Bewegung des Bluts vermindern oder anhalten. Man bedienet sich hiezu der austrocknenden, zusammen ziehenden, äzenden oder gerinnen machenden Mittel. Unter den austrocknenden ist die Karpie, oder das Werg, das gemeinste, sicherste und bequemste, einen geringen Blutfluß zu stillen. Von mehrerer Wirkung sind die gerinnen machenden Mittel, als: der Vitriol, Alaun, Weingeist, und die sauern Mineralgeister. Eine gleiche Kraft haben die zusammen ziehenden Mittel, die sich aber nicht weiter, als nur auf die Hemmung einer Blutung aus mittelmäßigen Pulsadern, erstreckt; denn bey größern Gefahren sind sie nicht hinreichend. Heftiger wirkend sind die äzenden Arzeneyen, als: die mineralischen Säuern, die Spiesglasbutter, u. s. w. welche die Oeffnung der Gefäße heftig zusammen ziehen, das Blut in einen Klumpen gerinnen machen, und einen dicken Schorf oder Rinde verursachen. Allein beym Losgehen eines Schorfs hat man nicht nur die Blutung von neuem, sondern auch noch andere üble und gefährliche Zufälle von diesen Mitteln zu befürchten. Es erhellet also hieraus, daß allen diesen blutstillenden Mitteln, bey Verletzung großer Gefäße, die mechanischen Mittel, als: die Pressung, die Unterbindung und das glühende Eisen, vorzuziehen sind. Es gehören unter die blutstillenden Mittel das kalte Wasser, der Weingeist, Essig, die mineralischen Säuern, der Eichenschwamm, Bovist, Vitriol, Alaun, Bleyzucker, Terpenthinöl, Gyps, u. a. m.

Blutstürzung, aus der Nase und Lunge. Oefters rührt es daher, daß

daß ein Pferd aus schlammichten Gewässern gesoffen, und einen Blutigel in die Nase gezogen hat: da muß man Salzwasser in die Nase sprützen, und den Blutigel damit abtreiben. Aeußere Vergewaltigungen der Nase können gleichfalls ein Nasenbluten verursachen: da dient Aderlassen, kühlende Arzney und Verhalten, wie auch Wergel von Flachs mit Alaunwasser, nämlich rohen Alaun in genugsamem reinen Wasser aufgelöset, befeuchtet und in die Nasenlöcher gesteckt. Zu diesen Wergeln muß man aber nur seine Zuflucht nehmen, wenn das Bluten zu stark und anhaltend ist, und sich durch andere Mittel nicht will stillen lassen. In Acht nehmen muß man sich dabey, daß dem Pferde das Blut nicht den Hals hinabläuft, und es daran erstickt. Daher muß man aufmerksam seyn, ob das Pferd schluckt, während daß es die Wergel in den Nasenlöchern hat, und in diesem Falle sie gleich wieder heraus thun. Bey **Blutstürzungen aus der Lunge** giebt das Pferd auch Blut durch die Nase von sich, und hustet zugleich. Aderlassen, kühlende Einschütte und Clystiere, mit einem Worte, das dienliche und nicht genug anzupreisende Verhalten bey entzündungsartigen Krankheiten muß hier angewendet werden. So lange die Kur dauert, giebt man dem Pferde nichts zu fressen, sondern nur mehlichtes Gesöffe. Meist kömmt nach solchen Blutstürzungen die Lungensucht hinter drein. S. **Lungensucht.**

Bock, ein horizontaler Baum, worunter vier Füße angenagelt sind, um etwas darauf zu legen oder zu stellen. Es giebt dergleichen viele und mancherley zu verschiedenem Gebrauche, sowohl von Eisen, als auch von Holz, die nach ihrem verschiedenen Gebrauche auch verschiedene Namen annehmen, als: Rüstbock, Brandbock, Feuerbock, u. s. f.

Bock, 1) der Rehbock, Gems- und Steinbock, das männliche Geschlecht dieser Thiere. Zuweilen sagt man auch Dambock, so das männliche Geschlecht der Damhirsche bedeutet; 2) eine gewisse Stellung von Haarschlingen auf den Horsten, um hiemit die Raubvögel zu fangen.

Bock, Bockzeug, Hakenzeug, das hölzerne Gestelle zu einer Kornsense. Der Hauptheil ist der Sensenbaum, der in der Mitte einen schräge gerichteten Angriff hat, und woran die Sense selbst mit eisernen Ringen und hölzernen Keilen befestiget ist. Neben der Sensenklinge selbst stehen auf dem Sensenbaume drey Haken, insgemein von hartem Eschenholze verfertiget. Die Haken sind mit einem gekrümmten Arme an dem Sensenbaume, und unter einander durch Scheiden und Draht befestiget. Sie sind übrigens gekrümmt, wie die Sense, und haben mit ihr einerley Richtung, doch in einiger Entfernung, und sind etwas weniger lang. Diese Haken müssen beym Mähen die Getreidehalmen sammlen, und zu so genannten Schwaden (s. diese) hinwerfen.

Bock, der mittelste erhabene Theil der Nabe eines Rades, worein die Speichen eingesetzt werden. **Bock des Rades** wird auch die Nabe genannt, wenn sie blos mit den Speichen vereiniget ist, ehe die Felgen aufgefüget sind. Nabe und Speiche führen aber auch öfters diesen Namen bey einem fertigen Rade.

Bock, der Sitz vor dem Kutschkasten, auf welchem der Kutscher sitzt, und die Pferde regieret. Er bestehet aus zwo Stützen,

die mit den Wagenbäumen verbunden sind, dem Schemel und dem Sitz, welcher mit einem Kissen belegt ist. Je nachdem die Kutsche künstlich gemacht ist, nachdem ist dieser Bock auch mehr oder weniger zierlich und bequem eingerichtet, und hat entweder eine Lehne oder nicht. Im ersten Falle ist die Lehne gepolstert, oder es sind, an Statt der Rücklehne, nur ein oder zween Riemen ausgespannt, welche zur Lehne dienen. Auf den jetzigen Modekutschen ist keine Rücklehne, sondern der Bock bestehet blos aus einem Kissen, welches auf Riemen ruhet, die auf den Bockstützen angeschnallt sind.

Bockdecke, eine Decke, die gemeiniglich von eben dem Zeuge ist, womit die Kutsche inwendig ausgeschlagen, und mit Schnüren oder Franzen besetzt ist. Sie wird über den Bock geschnallt, und bedeckt das Polster desselben.

Bocksbart, s. Haberwurzel.

Bock schießen, einen, ist bey der Jägerey: 1) einen Fehler in der Jägerey begehen; 2) oft wird es auch an Statt des Blattschießen (s. dieses) genommen, wenn der Bock aufs Blatt läuft.

Bockstützen, sind die beyden senkrechten hölzernen Stützen, in welchen nicht allein die Wagenbäume vorne eingelassen sind, sondern die auch die Gabeln des Sitzes, und folglich den Sitz des Bocks, tragen. Sie sind rund mit dem Schneidemesser beschnitten, und werden in dem Schemel auf der Vorderachse eingezapft. An dem gewöhnlichen Last- und Ackerwagen wird auch wohl die **Runge**, d. i. diejenige Stütze, welche unten in der Achse eingezapft ist, und oben bis an die Trag- und Schwungbäume reichet, also genannt. Auch werden von dem Grobschmiede diejenigen eisernen Stangen, so die Gestalt eines lateinischen S haben, und den Bock vorne nach der Deichsel zu befestigen, Bockstützen genannt.

Boden eines Fasses. Dieser besteht aus 5 Stücken, nämlich: dem breiten **Mittelstück**, den beyden **Seitenstücken**, und den beyden äußersten, oder **Schartstücken**; oder er besteht auch nur aus 4 Stücken, nämlich: aus 2 Mittel- und 2 Schartstücken. Manchmal besteht der Boden auch wohl aus 6 Stücken, nämlich aus zwey Stücken von jeder Gattung.

Boden am Rade. Beym Mühlenbau werden an einem oberschlächtigen Wasserrade die zwischen den Kränzen desselben eingesetzten senkrechten Schaufeln inwendig am Rade durch Breter oder einen Boden vereiniget, und hierdurch werden also die Schaufeln in den Kränzen mit den Bodenkästen völlig gebildet, worinn das Wasser aufgefangen wird, wenn solches auf das Rad hinab fällt, um dieses umzuwälzen.

Bodenbret, Wagenbret, ein Bret auf einem Last- oder Ackerwagen, welches so lang, als der Boden ist, zwischen den Leitern auf den Achsen lieget, und den Boden des Wagens ausmacht.

Bodengericht, Bodenschneiße, Laufschlingen, Laufdohnen, Dohnen oder Schlingen, die nahe auf dem Boden oder auf der Erde aufgestellet werden, um Schnepfen, Krammetsvögel, oder anderes Federwildpret darinn zu fangen.

Bodenmatte, Flurmatte, eine von verschiedenen Materien verfertigte Matte,

Matte, welche auf dem Fußboden eines Flurs oder Zimmers ausgebreitet wird, theils zum Warmhalten der Füße, theils um der Reinlichkeit willen. Sie werden von grober Wolle, auch von Binsen verfertiget.

Bodenmundstück, dieses Mundstück der Pferde wird deswegen so genannt, weil die äußern dicken Enden auf ihrer Grundfläche einen flachen Boden haben. Man hat zweyerley Arten: mit einem, auch mit zween Zapfen.

Bodenriß, Einmaaß, Schrumpf, Fruchtschrumpf, so nennt man den Abgang, welcher sich bey dem auf dem Boden aufgeschütteten Getreide ereignet, welches von dem Eintrocknen, Verschütten, Abgange von den Hülsen der Körner, und Mäusefraße herrühret. Dieserhalb müssen billige Herrschaften bey der Berechnung mit ihren Wirthschaftsverwaltern ein Gewisses, und zwar nach landüblicher Gewohnheit beym harten Getreide, als Roggen und Waizen, oder beym rauhen Getreide 4 bis 5 Scheffel auf 100 Scheffel passiren lassen. Denn wenn man heute auf den Boden Körner ausschüttet, und morgen wieder nachmißt, so fehlt schon etwas daran. In manchen Ländern ist es auch gebräuchlich, daß diejenigen, welche Kornpächte an die Beamten jährlich abzuliefern haben, ein gewisses Uebermaaß auf den Scheffel zur Ersetzung des Bodenrisses geben müssen.

Bodenschwellen, sind beym Mühlenbau diejenigen Planken, welche auf zwey Pfähle in dem Grundwerke eines Gerinnes gelegt werden, die, wenn die Kreuz- und Kropfschwellen (s. diese) richtig geleget worden, in einer Weite von zwo Ellen auf einander folgen. Nachher werden die Pfähle und Schwellen mit Pfosten beschlagen und befestiget.

Bodenspiekernagel, ein viereckiger, oder mit vier gleichen Flächen versehener Nagel, mit einem etwas zugespitzten, aber flachen Kopfe. Sie werden bey dem Fußboden gebraucht.

Bodenstein, der unterste Stein in einer Mühle, der fest und unbeweglich liegt, im Gegensatz des Läufers. Er ist der dünnste, und man nimmt insgemein hiezu einen abgenutzten Läufer.

Bodmerey, ist ein Darlehnscontract, bey welchem der Gläubiger wegen Verpfändung eines Schiffes, oder der Ladung desselben, oder beyder zusammen, die Seegefahr übernimmt. Der schriftliche Vergleich darüber heißt **Bodmereybrief**; der Gläubiger ein Bodmerist, oder **Bodmereygeber**; der Schiffer ein **Bodmereynehmer**.

Böcker, werden in den Ziegelscheunen die Haufen der gestrichenen und auf der Tenne gesetzten Ziegel genannt, welche, wenn sie halb trocken sind, mit einem Messer beschnitten werden.

Bögen, ist die siebente Arbeit im Weinberge, die der Winzer sogleich nach dem Stäbeln oder Pfahlstecken vornehmen muß, da die Reben über den dabey stehenden Pfahl gebogen, und sodann mit einem kleinen Wiedchen angebunden werden. Der Pfahl muß viertehalb, oder, wenn man solchen nicht so lang haben will, eine Viertel-Elle lang seyn. Diese Arbeit wird bey gutem und bequemen Wetter verrichtet, da es nämlich nicht sehr heiß oder dürre ist; sondern, wenn es etwa in der vorigen Nacht geregnet, oder gegen Morgen frisch

frisch gehauet hat, und also feucht ist; man soll damit früh von 5 Uhr an, bis gegen 9 oder 10 aufs längste, bögen, ehe die Sonne allzu hoch kömmt, und die Böge spröde macht.

Böhme, Böhmer, Böhmischer Groschen, Kaiserböhme, eine noch jetzt in Böhmen, Mähren und Schlesien gewöhnliche Münze, und so viel als ein Kaisergroschen, drey Kreuzer am Werthe; daß also 5 Böhmen 4 gute Groschen ausmachen.

Bogen, ist in der Baukunst die Bauchung, nach welcher die Gewölbe gemacht werden; sie sind verschiedener Art, als: **im vollen Bogen,** d. i. nach einem halben Zirkel; nach einem **gedruckten Bogen**; nach einem **Bogenstücke abhangender Bogen,** Arc rampant, Eselrücken, Arc entiers point, ou Gothique.

Bogen, heißt in der Jägerey der Umfang eines Waldes, eines Dickichts in demselben, oder ein Theil des Waldes, worinn sich das Wild befindet; daher die Redensart bey den Jägern: das Wildpret hat sich in den Bogen gezogen, d. i. es ist in dieses oder jenes Holz gegangen. Auch heißt Bogen der Gang, den der Jäger bey dem **Vorsuch** in und um das Holz unternimmt; ingleichen die halbe Rundung, die man bey dem Lerchenfange mit den Taggern hält.

Bogendecke, die gewölbte Decke eines Zimmers oder eines Gebäudes.

Bogengerüst, Bockgestell, Lehrbogen, Lehrgerüst, ist eine hölzerne Verbindung, welche oben die Gestalt des Gewölbes hat, wie sich solches ausbauchen oder ausrunden soll. Die Breter, welche über diesen äußern Umfang gelegt werden, heißt man Schaalbreter, auf welche man hernach wölbet.

Bogen hinter einer Thür, oder einem Fenster, ist der Bogen, welcher bey Thüren oder Fenstern dazu dienet, die viereckichte Oeffnung eines Sturzes zu tragen, den Einschnitt zu bedecken, und mehr einfallendes Licht zu verschaffen.

Bogenrolle, sind die Schlußsteine, welche unten eingebogen, oben aber auswärts gebogen sind, und auf den Seiten Schnecken oder Rollen haben.

Bogen schlagen, einen, sagt man, wenn der Jäger oder dessen Hund im Kreise aus seinem Strich ausweichet, um etwas von weiten zu suchen. So schlägt ein gut abgerichteter Hund einen Bogen, wenn er die Fährte verloren hat, und sie wieder sucht.

Bogen und **Pfeiler,** wenn selbige zu beyden Seiten befindlich sind, so zeigen sie an, daß die Mauer gemeinschaftlich sey; wenn sie sich aber nur auf einer Seite befinden, so zeiget es an, daß die Mauer demjenigen eigen sey, welcher Bogen und Pfeiler hat.

Bohlen, Bolen, sind starke und getrennte Stämme Holz, oder 3, 4 bis 6 Zoll dicke, und 12 bis 14 Zoll breite, Stücken Holz. Die **gesägten Bohlen** oder **Bretbohlen** sind nur 1, 2 bis 3 Zoll dick. Die blos gespaltenen halbgewachsenen Bäume, worauf man das Klafter- oder Brennholz in den Flüssen zuführet, heißen **Carinbohlen**; wenn dieselben in drey oder vier Stücken zerhauen, und zu Zäunen gebraucht werden, bekommen sie den Namen **Zaunbohlen,** oder

Plan-

Planken. In Gebäuden werden die Bohlen gemeiniglich zu Treppen gebraucht, und bey solchen hat man drey verschiedene Arten nöthig, als: 1) ganz starke, von 3, 4 bis 5 Zoll, zu den so genannten Quartierbäumen, in welche die Stufen einer Treppe zu beyden Seiten eingefüget werden; 2) zu den Auftritten, welche schmäler seyn können; und 3) ganz schwache, zu den Setzstufen, von einem halben bis 3 Zoll Stärke.

Die besten Bohlen zu den Treppenstufen sind die kiefernen oder fichtenen, zumal wenn sie keine Aeste haben. Die ästigen muß man nicht nehmen, weil sich das weiche Holzwerk davon wegtritt, und die Aeste hernach stehen bleiben, worüber man leicht fallen kann. Auch müssen die Bohlen niemals frisch verarbeitet werden, es sey denn an feuchten Orten, da sie nicht eintrocknen können.

Bohnen, mit diesem Namen werden unter einander ganz verschiedene Pflanzen belegt; damit man aber diese nicht so leicht verwechsele, haben selbige gewisse Zunamen erhalten, als: **Schminkbohne, Saubohne,** u. dergl.

Schminkbohne, Vitsbohne, auch Türkische Bohne (Phaseolus vulgaris) hat unzählige Spielarten, da fast jedes Jahr neue Veränderungen derselben hervorbringt. Sie sind aber selten von besonderer Güte, und stehen gemeiniglich den alten schon längst bekannten Sorten nach. Unter diesen sind folgende die vornehmsten: 1) die **extra große, platte Schwerdtbohne;** 2) die **Silberbohne;** 3) die **Kaiserbohne;** 4) die **Perl- oder Zuckerbohne,** häufig auch Türkische Erbse genannt; 5) die **frühe Zucker- oder Sallatbohne.** Die erste Art, welche sich am längsten brauchbar erhält, und, wegen ihrer langen und breiten, sehr zarten und dünnen Schoten, seit verschiedenen Jahren allgemein eingeführt worden ist, verdient, wegen ihrer vorzüglichen Nutzbarkeit zum Einmachen und sonstigem Küchengebrauche, die Achtung, in der sie überall steht; wiewohl auch die zwote und dritte, wegen ihrer vielen und schönen Früchte, vorzüglich sind. Die vierte und fünfte Sorte unterscheiden sich von den übrigen durch ihre runden und kürzern Schoten, und verdienen ebenfalls häufig angezogen zu werden. Sie tragen sehr reichlich, und ihre Früchte bleiben mit sammt den Schoten, wenn diese auch schon etwas gelb geworden sind, so lange zart, bis sie völlig reif geworden, und können bis dahin noch immer mit der Schale gegessen werden. Die rechte und beste Art derselben erkennt man an dem starken Einschrumpfen ihrer zarten Hülsen.

Es ist sehr bemerkungswerth, schreibt Hr. Bechstedt, und gegen die Natur der meisten, wo nicht aller andern, Gewächse, daß die Bohnen desto schöner und stärker wachsen, und desto mehrere Früchte bringen, je öfter man sie, ohne abzuwechseln, nach einander auf einem Felde ziehet. Sie verlangen einen mürben, lockern und warmen Boden. In einem feuchten, starren und schweren Lande pflegen sie, zumal wenn sie einige Tage zu früh gelegt werden, und wenn nach dem Legen derselben, ehe sie aufgehen, regnichtes Wetter einfällt, gern zu verfaulen, oder, wenn sie auch zum Vorschein kommen, doch nur ein gelbes trauriges Ansehen zu haben, das wenig von ihnen hoffen läßt. Man kann daher das für sie bestimmte Land, wenn es abgeräumt ist, bedüngen, und wohl umrühren, und sodann im Frühlinge gehörig zu recht machen.

In unserm Clima können alle diese Arten, die einerley Wartung erfordern, selten früher, als zu Ende des Aprils, oder mit dem Anfange des Maymonats, oft auch erst später, je nachdem man mehr oder weniger von Nachtfrösten zu besorgen hat, gepflanzt werden. Will man recht sicher gehen, so kann man gegen die Pflanzzeit auf einem Mistbeet von mäßiger Wärme, oder, in dessen Ermangelung, in Töpfen oder in einem gegen dem Ofen gestellten Kasten, die erste Aussaat vornehmen. Unter einem einzigen Mistbeetfenster lassen sich so viele Pflanzen ziehen, daß man verschiedene Beete damit besetzen kann. Wenn die Pflanzen, die um diese Jahreszeit in wenigen Tagen aufgehen, bald zum Versetzen tauglich sind, so fange man an, die dazu bestimmten Felder gehörig zu zubereiten, und vertheile sie in 4 Schuh breite Beete, die gegen die Sonne liegen müssen. Auf diesen ziehe man nach der Schnur, der Länge nach, zwo Reihen, setze sodann auf allen Seiten, in gleicher Entfernung, zween Schuh weit aus einander die Pflanzen in einem Dreyeck, und versehe sie sogleich mit Stangen, so daß um jede Stange vier oder fünf Pflanzen kommen. Zu gleicher Zeit kann man auch in der nämlichen Ordnung in andere Beete Bohnen legen. Damit aber die Stangen weder vom Winde umgeworfen, noch auch die sehr hoch wachsenden Pflanzen aus einander gerissen werden, so setze man sie von beyden Seiten einwärts schräg über's Beet, und gegen die Mitte zu gelehnt, damit sie sich in einer Reihe fort oben gegen die Spitze zu, kreuzweise, einander durchschneiden, so, daß man unter diesem Durchschnitt entweder schwache Latten oder Queerstangen, auf welchen alle Bohnenstangen ruhen können, hie und da befestigt.

Diese Bohnen wollen aber nicht allein gegen strenge Winde gesichert, sondern sie wollen auch beständig von der Sonne beschienen seyn. Zu dem Ende, und damit die freye Luft immer zwischen ihnen durchstreichen könne, besetze man wechselsweise, allemal ein Beet ums andere, mit niedrig wachsenden Pflanzen, dergleichen z. B. die Zwergvitsbohne oder Krupbohne u. s. f. seyn kann, als welches zum guten Wachsthume und zur Fruchtbarkeit der Bohnen unumgänglich nöthig ist.

Wenn man alles dieses gehörig in Acht nimmt, so werden innerhalb 14 Tagen, falls die Witterung nur einigermaaßen günstig ist, die versetzten Pflanzen schon anfangen, sich um ihre Stangen herum zu winden, und die zu gleicher Zeit gesäeten werden dann schon aufgegangen seyn. Damit man immer einen Vorrath von Bohnen habe, kann das Aussäen noch ein- oder zweymal, etwa jedesmal nach Verlauf von 14 Tagen, wiederholt werden. Sollte zur Pflanzzeit viel Regen fallen, wodurch der Boden gewöhnlich hart und fest gemacht wird, besonders wenn bald darauf warmes Wetter folgt, so muß man, um dem Saamen und den Pflanzen zu Hülfe zu kommen, damit erstierer durchbreche, und letztere in ihrem Wachsthum gehörig fortgehen, die durch den Regen gebildete feste Erdkruste entweder mit den Händen oder mit einem kleinen Handspaden auflockern, weil sonst sehr häufig die Keime, da ihnen das Vermögen, sich durchzuarbeiten, fehlt, in der Erde ersticken und vertrocknen. Auch in der Folge, wenn die Pflanzen drey bis vier Blätter getrieben haben, ist es nöthig, die Beete zuweilen aufzulockern, und die Erde, so viel als möglich, bis unter die Blätter bey einem jeden Dreyeck in einem kleinen Haufen anzuziehen, und wenn die

Ranken

Ranken stärker werden, etwa in den ersten 14 Tagen diese gegen die Sonne um die Stange herum zu lenken, und mit dünnem Baste anzuheften.

So lange noch die Schoten breit und platt sind, und nichts Erhabenes darin zu fühlen ist, ist es die beste Zeit zum Einmachen, und zum sonstigen Gebrauche in der Küche sie abzubrechen. Denn wenn sie anfangen aufzuschwellen, so ist die Schale häutig, grob und unbrauchbar. Zum Abbrechen aber braucht man beyde Hände, so daß man, ohne die Ranken zu zerreißen, mit der einen Hand den Stiel fest hält, und mit der andern die Schoten abbricht. Diejenigen Beete, von denen man Saamen zu erhalten denkt, muß man, damit er völlig reif werde, so viel als möglich, unberührt und ohne davon zu pflücken, stehen lassen. Im Herbste, wenn die ersten und größten Schoten gelb und recht trocken sind, nehme man sie ab, und lasse sie, wenn man Platz genug hat, bis zum Gebrauche ausgebreitet in ihren Schoten liegen, weil sie sich auf diese Weise immer viel länger und besser halten, als wenn sie gleich nach ihrer Reife ausgeschlagen werden. Die übrigen kann man, gleich andern Hülsenfrüchten, wenn man sie in Menge hat, nachdem sie ausgedroschen, in Säcken aufbewahren.

Will man Schmink- oder Vitsbohnen einmachen, so muß man die Schoten etwas früh, so lange sie noch zart und mürbe sind, abpflücken, die Fasern zu beyden Seiten abziehen, an beyden Enden die zarten Spitzen verstutzen, und sie, so viel als möglich, länglich, schräg und ganz fein schneiden. Nachher werden sie in einem Kessel mit Wasser übers Feuer gesetzt, und wenn sie ein paarmal auf- oder halb gahr gekocht sind, in der Geschwindigkeit, damit das kochende Wasser ablaufen könne, entweder in einen saubern Korb, oder in ein Sieb geschüttet, nachdem man sie hat kalt werden lassen, mit Salz vermengt, und entweder in kleinen Tönnchen, oder in großen steinernen Kruken fest zusammen gepackt, und mit einem reinen leinenen Tuch bedeckt. Damit sie niedergedrückt, und zusammen gehalten werden, kann man den Deckel des Gefäßes, worinn sie gepackt sind, mit einem Gewichte beschweren, und sie im Winter vor dem Froste an einem sichern Ort bewahren. Die Sallat- oder Zuckerbohnen werden im Ganzen auf dieselbe Weise eingemacht, nur läßt man die Schoten derselben erst völlig auswachsen und den Saamen vollkommen gebildet und meist reif werden. Des größern Wohlgeschmacks wegen kann man sie auch schichtweise mit etwas grob gestoßenem Pfeffer, Lorbeerblättern, trocknem Bohnenkraute (Saturey) einpacken, und aufgekochten, abgeschäumten, kalt gewordenen Weinessig darauf gießen. Die Fäßchen müssen zuletzt, so fest als möglich, mit Rindsblase zugebunden, und in einem guten Keller zum Gebrauche verwahrt werden. Die Zwergbohnen (s. diese), ingleichen die Saubohnen (s. diese) sind von den vorher gehenden, die man im Gegensatz auch Steigebohnen nennt, der Cultur nach wenig unterschieden, außer daß die Saubohnen gegen den Frost weniger empfindlich sind.

Bohne, ein schwarzer Fleck oder Punct in einer Höhlung der vordern Zähne eines Pferdes, woraus das Alter desselben bis ins achte Jahr erkannt wird, da selbiger nach dieser Zeit, auch noch wohl früher, mit seiner Höhlung verschwindet. Er

heißt auch Kern, Bohnenkern, Bohnenkeim.

Bohnen, Bonen, mit Wachs und einer scharfen Bürste und Lappen einem eichenen, nußbaumenen oder von anderm schönen Holze bereitetem Hausgeräthe einen schönen Glanz geben, indem man das Holz mit Wachs bestreicht, und mit der Bohnbürste (einer Bürste mit kurzen strauben Borsten) aus einander reibt, und sodann mit einem leinenen oder wollenen Lappen völlig glatt und glänzend reibt.

Bohrahl, ein spitziger Pfriemen oder eine Ahle in einem Hefte, womit der Tischler die Löcher und Zapfen, auch das Maaß einer Sache vorreißt.

Bohrbank, ist bey den Stellmachern ein Schragen mit vier Füßen, worauf das Wagenrad befestigt wird, wenn es behobelt und die Nabe ausgebohret werden soll.

Bohreisen, Bohrspitze, ist das spitzige Eisen, welches der Holz- oder Metallarbeiter in den Bogen des Drill- oder Bogenbohrers einsetzt, und welches also der Bohrer in eigentlichem Verstande ist. Nach Beschaffenheit des Gebrauchs hat es verschiedene Gestalten, es ist spitzig, halb rund, ganz rund; kantig u. dergl.

Bohrer, ein bekanntes Werkzeug verschiedener Handwerker, die sowohl in Metall, als Holz und Stein arbeiten. Er besteht aus Eisen, um welches Stahl herum geschweißt worden. Es kommt bey diesem Instrument aber darauf an, daß es gehörig gehärtet sey, d. i. weder zu hart, da der Bohrer springet und bald bricht, noch zu weich, da er sich bald bieget, und nicht viel aussiehen kann. Seine Spitze muß genau in der Mitte stehen. Unten wird derselbe breit geschmiedet, und bekömmt einen Ring zum hölzernen Griffe. Das Ende des Eisens, und vornehmlich die Spitze, die das Holz durchbohrt und wegnimmt, wird die **Klinge** genannt.

Die Holzbohrer, welche von den Holzarbeitern gebraucht werden, theilt man in **gerade oder Löffelbohrer** und in **Schneckenbohrer** ein. Bey jenen ist an der Stange eine halbe ausgehöhlte schneidende Walze, die vorne, gleich einem Löffel, abgerundet ist. Eine oder auch beyde Seiten dieser hohlen Walze sind verstählt und schneiden. Schneidet sie nur mit einer Seite, so nennt man sie Einschneider; schneiden beyde Seiten, so heißen sie Zweyschneider. Manche dieser Bohrer sind geradelöffelicht, andere aber, wie der Spundbohrer, fangen breit an, und endigen sich schmal, oder, deutlicher zu sagen, trichtermäßig. Der Zweyschneider ist an der löffelartigen Spitze, damit er gut faßt, vorne aufgeschlitzt, und erhält hiedurch einen vorstehenden Angriff. Die **Schneckenbohrer** haben gewundene Schärfen, und eine schraubenartige Spitze, welche gemeiniglich von allen Holzarbeitern gebraucht werden. Diese dringen zwar schneller ein, als die Löffelbohrer, spalten aber das Holz am leichtesten.

Boiserie, Boisage, das Täfelwerk; die Bekleidung der Wände eines Zimmers mit sauberem Bretwerke.

Boll, wird vom Acker gesagt, wenn er zu locker und gleichsam schwammicht ist, weshalb das Getreide nicht gut gerathen kann. Diese üble Beschaffenheit des Ackers findet meistens nur auf einem niedrigen Boden Statt, der zwar schwarz aussiehet, und dem Nichtkenner viel verspricht, aber

sehr

sehr trüglich ist. Denn im Winter ziehet der Frost die junge Saat so leicht aus, daß man sie im Frühjahre mit der ganzen Wurzel auf der Oberfläche entblößt liegen sieht, und selbige bey bald wieder niedersinkendem Acker, welcher vom Froste in die Höhe getrieben gewesen, nicht wieder einwurzeln kann. Es geschiehet aber auch, daß die nach dem Froste noch bestandene Saat gar kümmerlich fortwächst, weil die Wurzeln in dem hohlen Boden zur heißen Sommerszeit nicht genug Erde um sich her haben, um daraus volle Nahrung an sich zu ziehen, weshalb die Halme dünn und mager, die Aehren klein, und die Körner sehr verkümmert sind; dagegen die Graswurzeln, weil sie hier zu Hause gehören, und länger und tiefer gehen, zum Nachtheil des Getreides bestehen, und der Windhalm besonders die Oberhand erhält. Hülfsmittel wider diese üble Beschaffenheit eines Bodens sind folgende:

Ist der Acker zu niedrig, so muß die Nässe durch hinlängliche Grabenziehungen abgeleitet werden. Fände sich kein Abzug nach Beschaffenheit des Feldes, so müssen dergleichen Aecker mit so breiten oder tiefen Gräben doch durchschnitten werden, in welche das stillstehende Wasser sich sammlen und einziehen kann. Auf solche Weise habe ich selbst Ackerstücke von 12 Scheffeln Waizenaussaat, die in manchen Jahren kaum das dritte oder gar kaum das zweyte Korn brachten, ehedem sehr verbessert. Hat man eine weitläuftige Flur und guten Sand oder Lehm in der Nähe, so muß man hiervon so viel auffahren, bis durch die Vermischung das Erdreich fester geworden, welches aber nicht so geschwinde, als durch das Grabenziehen, wobey das aufgeworfene Erdreich auf den Acker hingeworfen, und selbiger hiemit erhöhet wird, bewerkstelliget werden kann. Kann aber ein Landwirth seinen Umständen nach mit keiner von gedachten beyden Operationen aufkommen, so muß er zum Walzen seine Zuflucht nehmen, und den Acker nach der Einsaat gleich fest walzen, ingleichen dieses Verfahren bey der Wintersaat im Frühjahre wiederholen. In Ansehung des Düngers muß er dahin streben, daß er keinen andern, als Kuhmist, auflege, weil solcher mehr bindend ist, als der Pferde- oder ein andrer Mist. Hat man Mergel zum Düngen bey der Hand, so muß nur allein der Kalk- oder Thonmergel gebraucht werden, um damit den Acker bindend zu machen. Der Sandmergel, der nur für den festen Boden mit Nutzen anwendbar ist, würde ein bolles Erdreich lassen, wie es ist.

Boll, bollig, bull, so nennt man ein Leder, welches zu lange bey der Gerberey in der Gahre gelegen, und dadurch zu hart oder steif geworden, anstatt es schwammicht seyn sollte.

Böllchen, Bölldicken, Bölken, bedeutet in Niedersachsen einen ganz kleinen, überall leicht in ein Holz einzuschlagenden Amboß, worauf der Landmann die Schneiden der Sensen, Sicheln und Futterklingen dünner klopft, wenn sie dick geworden und nicht mehr schneiden wollen. Es geschieht dieses mit der breiten Pinne eines Hammers. Bölldicken und Hammer zusammen genommen, heißt das **Klopfzeug.**

Bolleisen, eine Art Stangeneisen, deshalb so benannt, weil es spröde und ungeschmeidig ist.

Bollen, wenn ein Hund ein Stück Wild zwar anbellet, aber, ohne es zu verfolgen, abläßt.

Boltende, ein plattdeutsches Wort, so das Wurzel- oder Sturz-Ende eines abgeschnittenen Getreidehalms bedeutet; im Gegensatz des Aehrenendes.

Bolzen, Döbel, ein großer eiserner Nagel mit einem runden oder viereckichten Kopfe, welcher am Ende ein länglichtes Loch, ein Splint oder Schließe vorzustecken, oder auch wohl ein Schraubengewinde hat, auf welches man eine Flügelschraube schrauben kann. Die Bolzen werden bey verschiedenen Werkzeugen und Sachen zur Befestigung gebraucht.

Bolzen, nennen Einige auch die Stücken Eisen, welche glühend in die Platteisen gesteckt werden.

Bonis **cediren**, eine Rechtswohlthat, mittelst welcher einem unverschuldet in Armuth gerathenen Schuldner gestattet wird, sich durch Abtretung aller seiner Güter an seine Gläubiger von fernerm Verfahren wider ihn, und besonders von der persönlichen Arretirung, oder von dem Einschließen in den Schuldthurm, zu befreyen. Ein austretender Schuldner macht sich sowohl dieser, als anderer ihm sonst zustehenden Rechtswohlthaten verlustig.

Borax, Borras, Tinkal, eine besondere Art eines erdigen Laugensalzes, so aus dem aus Ostindien erhaltenen **Tinkal** in Venedig, Holland, England, auch hie und da in Deutschland, raffiniret wird, Er wird in der Glasmacherkunst und von Emailmalern, und in der Schmelzkunst überhaupt, mit vielem Nutzen gebraucht. Desgleichen bedienen sich desselben viele Künstler beym Löthen. Er muß nicht mit dem eigentlichen Berggrün verwechselt werden. Man hat auch den Borax in die Heilkunst als ein auflösendes und reizendes Mittel einführen wollen; da er aber eine alkalische Beschaffenheit hat, so ist er, wie andere alkalische Salze, mit Behutsamkeit zu gebrauchen.

Bordiren, heißt so viel, als einfassen, der Länge nach besetzen; daher **bordirte** Kleider, welche mit goldnen, silbernen oder seidnen Tressen oder andern kostbaren Agremens besetzt, und nach der Mode sauber eingefaßt sind. Ein anderes ist Broderie, ein Sticken mit Garn, Seide, Gold oder Silber. Bey den Bildhauern ist **Bordirung** die kostbare Einfassung oder der Rahm eines Spiegels oder Gemäldes mit mancherley Verzierungen von Laub- und Schnitzwerk. In der Baukunst aber ist Bordirung das Laub-Schnitz- und Gypswerk an einem Gebäude, und besonders an den Säulen. Im Gartenbau besteht die **Bordirung** (Einfassung) der Alleen oder Hauptgänge darinn, daß man sie auf den Seiten mit kleinen, wohlgeschnittenen Bäumchen oder grünen Hecken, am schönsten aber mit Orangerie, Cypressen, oder kleinen künstlichen Springbrunnen besetzet und auszieret; wiewohl auch hierin die Moden veränderlich sind, und nach dem neuesten Geschmack zum Theil ganz anders ausfallen.

Bordirbret, heißt dasjenige, nach mancherley Art und Figur, ausgeschnittene Bret, welches über Fenster und Thüren gemacht wird, die Vorhänge daran zierlich aufzumachen.

Borgschwein, ein verschnittenes Schwein männlichen Geschlechts. Ein verschnittenes Schwein weiblichen Geschlechts nennet man dagegen eine Gelte, auch Sauschwein, so wie man die unverschnittenen Zuchtschweine dieses letztern

Geschlechts auch gemeinhin Sauschweine nennt.

Borretsch, Borragen, Wohlgemuth, Herzblümlein, Borago officinalis L. ist eine in allen Küchen- und Blumengärten gemeine Pflanze, die aus Syrien herstammet. Sie wird aus dem Saamen gezogen. Da sie sehr geschwinde wächst, so säet man, um beständig Pflanzen zu haben, alle Monathe etwas nach, da sie sonst, wo sie einmal steht, sich in solcher Menge besaamet und fortpflanzet, daß man Mühe hat, sie zu vertilgen. Der Saamen ist schwer zu sammeln, weil er sogleich, wenn er reif ist, schon wegfällt, und weil die Vögel und Mäuse, die sehr begierig darnach sind, sobald sie ihn ausfindig machen, ihn in der Geschwindigkeit verzehren. Man thut also am besten, wenn man die Stengel, ehe er noch reif wird, abschneidet, sie auf einem Tuche an der Sonne ausbreitet, und so den Saamen reifen läßt.

In den Blumengärten wird die Pflanze wegen der sich radförmig ausbreitenden, fünffach zerschnittenen Blumen von weißer, rosenfarbner und schön blauer Farbe auf etwas langen Stielen, die sich gegen die Erde zu neigen, unterhalten. Es werden aber auch Blätter und Blumen unter viele Kräuterspeisen gekocht, auch unter die feinern Sallatkräuter gemischt. Und hierinn besteht auch vielleicht der alleinige Nutzen dieser, von den Alten so hoch gepriesenen, Pflanze. Man schreibt ihr aber, als einer seifenartigen, Salpeter enthaltenden Pflanze eröffnende, auflösende und kühlende Kräfte zu, daher vermuthlich auch Börhaave den ausgepreßten Saft der Blätter bey Entzündungsfiebern und der Gicht empfohlen hat. Die Bienen lieben die Blumen ungemein, und sie liegen sogar im späten Herbste, in schönen Mittagsstunden, in großer Menge darauf. Noch unterhält man in manchen Gärten, um der Mannichfaltigkeit willen, folgende Arten:

1) **Indianischer Borretsch,** Borago Indica L. Das Blumenblatt ist blaßblaulicht, etwas länger als der Kelch. Dieser schließt sich, wenn das Blumenblatt abgefallen, und macht einen gehohlkehlten Kegel. Er ist in den Morgenländern Indiens zu Hause; man erzieht ihn leichtlich aus dem Saamen auf den Mistbeeten; er trägt aber nicht alle Jahre reifen Saamen.

2) **Afrikanischer Borretsch,** Borago Africana L. ist der vorstehenden Art ziemlich ähnlich, aber im Wachsthume stärker, höher, und überall mit steifen Haaren besetzt. Das Blumenblatt ist kaum merklich größer, als der Kelch, weißlicht oder blau, mit fünf purpurfärbigen Tüpfelchen bezeichnet. Aethiopien ist dessen Vaterland; er verlangt eben die Wartung, wie die vorige Art.

3) **Morgenländischer Borretsch,** Borago orientalis L. Die Blume ist der gemeinen Art ähnlich, der Kelch aber viel kürzer, als das Blumenblatt, und gleichsam aufgeblasen; wächst um Constantinopel wild, dauert auch in unsern Gärten im freyen Lande, und läßt sich durch die Wurzel leichtlich vermehren. Die Blüthe erscheinet selten; doch öfterer, wenn man die Stöcke im Topfe hält, und den Winter über im Glashause aufbewahret.

Borste, Schweinsborste, die strauben, starken Haare auf dem Rücken der zahmen und wilden Schweine. Doch nennen die Jäger die Borsten der wilden

den Schweine auch Federn oder Krannen.

Borstenfäule, besteht in einer faulartigen Auflösung des Schweinespeckes, wodurch die in ihm steckende Borsten blutige Wurzeln bekommen, locker werden, und endlich ausfallen. Da diese Krankheit die allerfettesten Mastschweine in den Waldungen nicht betrifft, sondern nur die in der Hausmast fett gewordenen Schweine, so ist daraus offenbar, daß das Uebel aus dem Mangel der Bewegung und von fauler Luft, zumal wenn zu viele Schweine auf dem Koben beysammen gehalten werden, ingleichen, wenn sie Tag vor Tag einerley Futter erhalten, entstehen müsse. Gemeiniglich ist eine andre Krankheit, der **Hinterbrand**, mit zugegen. Bey diesem Zufalle sind die Hintertheile des Schweins wie gelähmet, die Füße werden von selbigem mit Mühe nachgeschleppt, oft wird das Thier auch ohnmächtig; im Munde und an der Zunge schießen Bläschen, oder andere Unreinigkeiten auf. Ist die Borstenfäule nun hiermit vergesellschaftet, so ist das Thier ohne Rettung.

Die Vorbauungsmittel sind leichter als die Heilmittel. Jene sind öftere Bewegung, frische Luft, Abwechselung mit der Fütterung und das Abschlachten, wenn die überfütterten oder fett gewordenen Schweine anfangen, schlechter zu fressen. Man gebe fleißig grüne Sachen, saures unreifes Obst, Eicheln mit Salz vermischt. Sauerkraut, oder eingemachter saurer Kohl mit Dillsaamen vermengt, ist eins der besten Mittel, oder, wenn es hieran fehlt, Sauerteig unter Schrot oder Kleyen ganz dünne zerlassen. Auch wird Kalkwasser, täglich ein Paar Maaß, angerühret.

Bey dem Eingeben der Tränke oder Pulver muß man sich wohl vorsehen, daß es den Schweinen, weil sie beständig dabey schreyen, nicht in die Luftröhre komme. Denn, wenn letzteres geschiehet, können sie leicht davon sterben. Was aber den **Hinterbrand** anbetrifft, so kömmt davon an seinem Orte ein eigener Artikel vor.

Borstengras, Pfriemgras, Nardengras, Nardus. Es sind einige ausländische, bey uns wenig bekannte Arten, die wir übergehen, und nur die in den unfruchtbaren Heidegegenden, auf Wiesen und Triften bey uns vorkommende Art bemerken:

Kleines haarförmiges Borstengras, auch **Nätsch** genannt, Gramen Iparteum, oder Nardus stricta L. Durch die starke Vermehrung an den Wurzeln nimmt öfters ein einziger Stock einen ziemlich großen Raum ein, und bedecket große Flecke Landes mit dichtem und festen Rasen, kann aber doch nicht füglich zu den nützlichen Grasarten gerechnet werden, weil es zähe, hart und unschmackhaft ist; es weichet auch mit seinen kurzen und zähen Blättern der Sense aus, und machet sie stumpf; es dienet zwar, den trocknen und todten Sand zu bedecken, ihn stehend zu machen, und zum Ertrage besserer Gewächse allmählich vorzubereiten, oder auch die Grundquellen mit einer Narbe zu bedecken, und den Boden nach und nach zu erhöhen; es vertreibt aber mit seinem dichten Rasen fast alles übrige Gras; daher zu wünschen ist, daß man es, sonderlich von den so genannten Naßgallen, oder feuchten, fast niemals austrocknenden Flecken, gänzlich vertilgen könne. Die untersten Enden der Blätter, besonders der innersten, haben

haben einen süßen Geschmack, und sind weniger zähe, dienen aber nur blos einem Ungeziefer zur Nahrung; es läßt sich leichtlich von andern Gräsern unterscheiden; seine Blätter sind kurz, borstenförmig, eckicht, an jeder Ecke mit kurzen Härchen besetzet, und endigen sich mit einer scharfen Spitze; die Blüthen der Aehren sind auf eine Seite gebogen; die Blume besteht nur aus zwo Spelzen, davon die äußere rothbräunlich ist, und sich in eine gleichfärbige Granne endiget; die innerliche ist weiß, stumpf und kürzer; sie hat drey Staubfäden, aber nur einen Griffel, dessen Spitze, während der Blüthe, heraus raget.

Borten, (Bords) so heißen die aus Gold, Silber, Seide, Wolle, Zwirn u. s. w. in die Breite gewürkten (keinesweges aber etwa gedreheten oder geflochtenen) Schnüre, von mancherley Arten, als: Tressen, Galonen, Bänder, u. s. w. mit welchen man Hüthe und Kleidungen zu besetzen und einzufassen pflegt. Sie werden von den Bortenwirkern, Posamentirern und Schnürmachern verfertiget. Es giebt deren breite, schmale, glatte, geblümte, sammtne, mit Gold und Silber durchwirkte, von allerhand Farben. In der Baukunst versteht man unter **Borten** oder **Frieß** bey den Säulenordnungen den mittlern Theil des Gebälks, welcher den Unterbalken und den Kranz von einander sondert.

Bosquet, heißt in der Gartenbaukunst ein kleines Wäldchen oder Büschchen, in dessen Mitte ein freyer Platz mit Fontainen, zierlich abgetheilten Rasenstücken und Ruhebänken befindlich ist. Man pflegt sie in Lustgärten gemeiniglich zu Verdeckung eines üblen Prospects anzulegen,

und giebt ihnen willkührliche Formen von Sternen, Galerien, Labyrinthen, Andreaskreuzen u. s. w.

Botanik, die Kräuterwissenschaft, oder die allgemeine Kenntniß und Kunde der Pflanzen, welche auf der Erde wachsen.

Bothe, Bündel, eine Hand voll Flachs. Wenn die Böllen oder Knoten von dem Flachs abgezogen sind, so bindet man den Flachs mit einigen Halmen Flachs in kleine Bündel oder Bothen, um ihn bequemer in die Wasserröste zu bringen. Nach dem Rösten müssen zwar diese Bündel wieder aufgebunden werden, um den Flachs zum Austrocknen auf dem Felde auszubreiten; allein wenn er nach dem Trocknen wieder auf dem Felde aufgenommen wird, so verwandelt man ihn wieder in Bothen, und 15 Bothen werden in ein Bund zusammen gebunden. In Bothen wird der Flachs im Ofen gedörret, gebötelt und auch geschwungen. Daher kann man diese Bothen noch unterscheiden, wenn man den Flachs in Steinen kaufet; und eine solche Hand voll fertigen Flachses behält auch alsdenn noch seinen Namen. Doch heißt es hierbey: ländlich sittlich! und man redet nur von solchen Gegenden der Mark Brandenburg und des Churkreises, wo viel Flachs gebauet, und die Wasserröste und das Böteln, oder Bläueln des Flachses, üblich ist.

Bottich, Boddich, ein cirkelrundes, oder ovales, großes Braugefäß von Holz, welches zum Mälzen, Meeschen u. s. w. von den Brauern und Branteweinbrennern gebraucht wird, und deswegen mancherley Namen nach seinem verschiedenen Gebrauch annimmt, als: Gähr-

bottich, Meeschbottich, Begießbottich, Stellbottich, Weichbottich u. s. w. Man hat sie von solcher Größe, daß bis 5 Wispel Getreide darein geschüttet werden können. Es hat ein Bottich zwar nur einen festen Boden, der manchmal 9—12 Fuß lang, und allmählich länglichrund ist; allein zuweilen, z. B. bey dem Meeschbottich, ruhet in einiger Entfernung von dem Fußboden noch ein falscher durchlöcherter Boden auf Unterlagen, den man theilweise herausnehmen kann.

Botryskraut, Krötenkraut, Türkischer Beyfuß, Schabenkraut, Mottensaamen, Lungenkraut. Alle diese Namen bedeuten einerley Pflanze, welche von neuern Schriftstellern mit der Melde vereiniget worden. Wir bemerken hier 1) das **gemeine Botryskraut**, Chenopodium ambrosioides. oder Chenopodium Botrys L. Die dicke, weiße, und mit wenig Fäserchen besetzte Wurzel trägt einen aufrechtstehenden, in Aeste getheilten, rauchen und klebrichten Stengel, dessen einander gegen über gestellte rauche, klebrichte, länglichte Blätter durch einen kurzen Stiel befestigt, und am Rande ausgebogen und eingeschnitten sind. Die untere Fläche ist öfters röthlich gefärbt. Aus dem Winkel derselben entstehen überall einfache Stiele, welche kürzer als das Blatt, und nackend sind, oder keine anhangende Blätter zeigen; sondern nur kleine, rundliche, plattaufsitzende, grüne Kügelchen tragen, welche unter einander eine Aehre vorstellen, und sich endlich in kleine Blümchen verwandeln, deren Beschaffenheit mit der Melde überein kömmt. In sandigen Gegenden des mittägigen Europa, als in Frankreich, Italien ꝛc. wächst dieses Sommergewächse wild; bey uns läßt es sich leichtlich aus dem Saamen erziehen, und öfters vermehrt es sich durch den ausgefallenen Saamen, blühet den Sommer über, und verlanget keine sonderliche Wartung. Die ganze Pflanze hat einen starken, angenehmen Geruch und gewürzhaften Geschmack; man legt ihr eine vorzügliche Wirkung in Brustkrankheiten bey, wenn diese nämlich von einer Schwäche der festen Theile, und dicken, schleimichten, stockenden Säften herrühren; sie kann auch wider die Blähungen und Würmer nützlich seyn. Da sie sich leichtlich erziehen läßt, und den ganzen Sommer über frisch zu haben ist, sollte man sie billig öfterer, als bisher geschehen ist, in Gebrauch ziehen. Wenn das Kraut dieser Pflanze zwischen den Kleidern gelegt wird, soll es Schaben und Motten abhalten, auch, mit andern Gartenfrüchten gesäet, die Erde von den Erdflöhen reinigen.

2) Das **Mexikanische Botryskraut.** (Botrys Mexicana.) Diese jährige Pflanze ist gänzlich von der vorigen unterschieden, obgleich beyde, dem Geruche und den Kräften nach, mit einander überein kommen. Sie wächst in Mexiko und Portugall. Man hat diese Art als ein bewährtes Mittel wider den Stein, und bey der Liebesseuche angerathen. Gewisser ist die schweiß- und urintreibende Kraft; wie sie denn auch zu Stärkung der Nerven, und zu Besänftigung derselben unordentlichen Bewegungen dienlich seyn kann. Einige empfehlen das Kraut, Statt des Chinesischen Thee's, zum ordentlichen Gebrauche, und ist daher auch unter dem Namen **Mexikanischer Thee** bekannt.

Boulingrin, dieses, aus dem Englischen: bowling-green, französirte Wort bedeutet eine Art von Luststücken in großen Gärten, welche etwas vertieft, und deren Rand mit Rasen besetzt ist. Inwendig aber werden verschiedene Verzierungen mit Rasen gemacht, von außen herum werden sie mit Bäumen besetzt.

Bourdeaux, eine bekannte große Handelsstadt in Frankreich. Sie ist die Hauptniederlage aller Französischen Weine, welche da herum wachsen; außerdem handelt sie auch mit Portugiesischen und andern ausländischen Weinen. In Deutschland bekommen wir über Stettin, Hamburg und Bremen eine Menge rother und weißer so genannter Bourdeauer Weine in Fässern von 1 bis 4 Oxhöften; zu den rothen Sorten gehören: Margeaux oder Vin d'Haubrion, Pontac, Vin de Medoc, de Cahors, de Roquemor etc. zu den weißen: Vin de Bergerac, et Sainte-Foix, Langoirant, Vin de graves etc. Die Bourdeauer Weine sind übrigens, wenn sie etliche Jahre alt geworden, jederzeit, wenigstens ein Drittheil theurer, als die neuen. Von den in Languedoc und Lyon wachsenden Weinen findet man in Bourdeaux vornehmlich guten Muscat de Frontignac, Vin de Beziéres, Vin de Condrieu, Saint-Perez, Picardon, Clairet etc.

Boussole, ist ein Kompaß auf einer messingenen Platte, die auf einem Stativ befestigt ist, und Dioptern hat. Es bestehet solche aus einer Büchse von Messing oder Holz, worinn sich eine Magnetnadel befindet, die oben mit einer Glasscheibe bedeckt wird. Man bedienet sich dieses Instruments beym Feldmessen, indem man solches auf ein Stativ setzt, und mit demselben auf eine sehr bequeme Art auf dem Papier die Figur entwirft, die einer andern im Felde ganz ähnlich ist. Vornehmlich thut solches in Holzungen gute Dienste, weil man da nicht weit sehen kann, und also immer kurze Linien machen muß, die gar leicht einen merklichen Fehler verursachen können, wenn man sich anderer gewöhnlicher Instrumente bedienet. Es lassen sich auch durch dies Instrument die Winkel, ohne Besorgung eines Fehlers, sehr leicht aufs Papier bringen. Der einzige Fehler, den es hat, ist dieser, daß, wenn der Wind nur ein wenig wehet, die Nadel solchen gleich empfindet, und also schwerlich oder gar nicht zum Einspielen gebracht, auch folglich langsam damit gearbeitet werden kann.

Bouteille, eine gläserne Flasche mit einem langen und engen Halse, worinn flüßige Körper von allerley Art aufbewahret werden. Man hat auch dergleichen mit Bast überzogen, die **Korbbouteillen** genannt werden, welche sonderlich zu Burgunder und Französischen Weinen gebräuchlich sind.

Bouteillenbier, nennt man Bier, das frisch auf Bouteillen abgezogen und sogleich zugepfropft wird. Das Bier erhält durch diese Verbesserung nicht nur einen scharfen Geschmack, sondern es wird auch insgemein klärer und schäumet beym Einschenken, wenn es einige Tage in Bouteillen gestanden hat. Man kann Braun- und Weißbier auf Bouteillen abziehen, und das letztere wird insgemein eher trinkbar, als das erstere. Verschiedene Bierarten verlangen vor dem Abziehen einige Zusätze von Wasser, wenn sie klar werden sollen. Daher erlaubt die Policey in Berlin den Bierschenkern auf jede Tonne 6—7 so genann-

nannte Füllquart Wasser. Denn manche Bierarten verstatten einen starken Zusatz von Wasser, und man kann sicher ein Drittheil ungekochtes Wasser hinzu setzen, wenn nur das Bier ganz frisch ist, die Mischung von Wasser und Bier wieder zusammen aufsiößt, und das Bier hierauf auf Bouteillen abgezogen wird. Es wird dieses Halbbier dem ungeachtet scharf und schäumet. Doch kann mancher Magen diesen starken Zusatz von Wasser nicht vertragen, indem das ungekochte Wasser kühlet.

Bovist, Bubenfist, ist ein rundlicher Schwamm, der im August und September auf Wiesen und bey niedrigem Gras wächst. Inwendig hat er, wenn er jung und frisch ist, eine feuchte schwammichte Materie, die zusammen ziehend schmeckt, durch das Trocknen aber oder im Alter zu Staub wird. Man bewahret nur das lockere, weiße und staubichte Wesen, das unter der äußern Haut dieses Schwammes befindlich ist, auf, und bedienet sich desselben zur Stillung des Bluts. Mit dem feinen Staube kann man die eyternden Wunden ausfüllen, und selbige geschwind heilen. In Finnland pflegt man diesen Staub mit Milch zu vermischen, und den Kälbern einzugeben, wenn sie den Durchfall haben. Nicht allein in Schweden, sondern auch an andern Orten hält man diesen Staub den Augen für höchst schädlich, indem er Blindheit verursachen soll.

Boysalz, Meer- oder Seesalz, ein grobes Salz, welches durch die veranstaltete Verdünstung des Seewassers erhalten, und besonders zum Einpökeln der Heringe gebraucht wird.

Brache, Brachacker, Brachfeld, so nennt man den Acker oder das Feld, welches einige Zeit unbesäet gelassen, und zur Viehweide gebraucht wird. Gemeiniglich sind die Ackerfelder von Alters her in drey Theile abgetheilet, da wechselsweise auf dem einen Felde jährlich Wintergetreide, auf dem andern Sommergetreide gebauet, und das dritte unbestellt gelassen wird, und also das Brachliegen in jedem der drey Jahre an jedes der drey Felder herum kömmt, welches auch die Dreyfelderwirthschaft genannt wird. Hin und wieder hat man vier Felder, wo das vierte Feld nach ordentlicher Umwechselung immer Brachfeld wird. In unsern Zeiten ist über die gänzliche Abschaffung der Brache sehr gestritten, und die Bestellung derselben mit Klee angepriesen worden; man muß aber bey jeder Neuerung das Oertliche zu Rathe ziehen, und solches nicht mit dem Allgemeinen verwechseln. Unter den Vertheidigern der Brache hat sich Hr. M. Spitzner besonders hervor gethan, welcher ihr in dem beliebten Wittenbergischen Wochenblatte vom J. 1784. S. 209 ff. also das Wort redet: Die Einrichtung der Alten, einen gewissen Theil Felder ein Jahr ruhen und brache liegen zu lassen, ist sicher nicht, wie doch so oft gesagt wird, aus Mangel der Einsicht und Ueberlegung getroffen worden. Es ist offenbar, daß dabey auf das Ganze der Landwirthschaft und auf alle Nebenzweige derselben; auf eine proportionirliche Arbeit zu allen Jahreszeiten für den Landmann; auf einen gewissen, dauerhaften und beständigen, obgleich oft geringen, Nutzen, auf alle Zeiten, auch wenn Mangel an Menschen zur Bearbeitung des Ackers entsteht, gesehen worden. Denn ich finde immer, man halte mir die-

se Anmerkung zu gute, unter den alten Einrichtungen und den neuen Vorschlägen zur Verbesserung sehr oft den merklichen Unterschied, daß jene mehr an die unglücklichen Vorfälle gedacht haben, die sich so oft bey der Landwirthschaft ereignen können, als diese daran denken. Die neuern Vorschläge erfordern fast durchgehends ruhige Zeiten, und mehrere Menschen und Vieh zur Arbeit, wenn sie allgemein ausgeführt werden sollten. Man bringt es zu wenig mit in Anschlag, daß die Futterkräuter so gut wie andre Feldfrüchte in etlichen Mißjahren nicht gerathen, oder doch wegen widriger Witterung nicht gehörig zur Sommer- und Winterfütterung eingebracht und genutzet werden können. Klee und Esparsette erfordern durchaus trocknes Wetter, wenn sie zu Heu gemacht werden sollen. Wenige Tage Nässe zur Feuchtigkeit läßt nichts als die Stengel übrig. Man macht sogleich von einem glücklichen Erfolge von einem oder zwey Jahren den Schluß aufs Allgemeine. Es gehören aber mehrere Erfahrungsjahre dazu. Erstlich nach neun Jahren, wenn vorher dreyjähriger Brachschlag gehalten worden ist, kann die Berechnung angestellt werden, was eigentlich durch Abschaffung der Brachfelder gewonnen worden sey. Erst alsdenn wird man auch gewahr, ob die Aecker noch eben den Frucht- und Getreideertrag bringen, wenn keine Brache mehr gehalten wird. Ja erstlich die darauf folgenden neun Jahre, wenn man die Aecker abermals so behandelt, können den völligen Ausschlag geben. Denn das ist ja wohl einem jeden Wirthschaftsverständigen bekannt, daß ein Stück Acker eine solche Veränderung sich zwar einmal gefallen läßt, und eine vorher noch nicht getragene Frucht das erstemal ungemein darauf geräth; wenn man aber nun nach drey Jahren damit zum zweytenmale kömmt, ist der Ertrag desto schlechter.

Man will aber durch Aufhebung der Brache das Gleichgewicht zwischen Fruchtäckern und Wiesen, und dem so nöthigen Anbau der Futterkräuter wieder hergestellet wissen. Sollte aber eben hiedurch nicht das Uebergewicht bald auf die andere Seite kommen, und der Mangel an guten Fruchtäckern in wenigen Jahren eben so groß werden, als man jetzt glaubet, daß daran ein Ueberfluß sey? Man mag aber davon so viel schreiben, als man will, daß auch, ohne Brache zu halten, eben das Getreide, ja noch ein mehreres, auf den Feldern erbauet werden könne, so stimmt doch die vorangehende Berechnung auf dem Papiere mit dem Erfolg nicht zusammen. Die Erfahrung lehret es durchgehends, daß die geruheten Brachäcker das beste Getreide an Stroh und Körnern liefern, und in den meisten Jahren die Stoppeläcker (die Nichtbrachfelder), wenn es auch nicht an Gesträhde darauf fehlet, doch 1 Scheffel und oft mehr vom Schocke Ausdrusch geben; daß in allgemeinen Mißjahren es lediglich noch die Brachäcker sind, die ihre Früchte wenigstens zum Theil bringen, und den größten Mangel verhüten, wenn die Stoppel- oder nicht ruhenden Aecker grösstentheils nichts als Unkraut tragen. Wenn nun alles in Stoppeläcker sollte verwandelt werden, so würde in Mißjahren der Fruchtmangel gewiß weit größer und allgemeiner ausfallen, als jetzt geschieht. (Meine eigene Erfahrungen stimmen mit denen des Hrn. S. völlig überein, daß nämlich gewisse Jahrfelder, die nicht ruhen, und auf welchen Roggen als Winterkorn, und darauf Haber als Sommergetreide in beständigem Wechsel weit wenigern Ertrag,

als die Brachäcker, liefern. Bey mir und in der umliegenden Gegend sind einige Ackerschläge außerhalb der Brache liegend Jahrfelder, die nie ruhen. Die Zehendberechtigten werden sich sehr hüten, ihren ganzen Kornzehend von dergleichen Jahrfeldern, wenn sie gleich die näheſten am Dorfe sind, zu nehmen oder sich geben zu lassen. Nur Weizenäcker, oder Aecker von der beſten Güte, und auf welchen eine mehrere Abwechselung mit allerley Gewächsen, und die beſte Bearbeitung derſelben mit dem Spaden oder der Hacke Statt findet, können eine Ausnahme machen, wie bald mit mehrern gesagt werden soll. Sind aber Aecker dieſer Art in einem ganzen Lande wohl die mehreſten?

Wenn aber das Brachhalten nicht aus Unwiſſenheit oder aus Faulheit, ohne Rückſicht auf das Ganze der Wirthſchaft, eingeführet worden, und wenn dieſe Felder nicht zum Fruchttragen genutzet werden, ſind ſie dann dem ungeachtet denen Bauern nicht zu ihrer übrigen Wirthſchaft von unentbehrlichem Nutzen?

Wie viele Mäuler von großem und kleinem Vieh müſſen ſich nicht im Frühjahre und Herbſte, an vielen Orten aber auch den ganzen Sommer hindurch, mehrentheils auf der Brache nähren? Wenn man die Heerden von Pferden, Rindern, Schaafen, Schweinen und Gänſen aus einem Dorfe hinaus treiben ſiehet, ſo möchte man oft fragen, wo dieſe alle Sättigung finden ſollten? Geſetzt auch, daß viele Oerter keinen Mangel an Viehtriften für das große Vieh haben, wo ſollen aber Schaafe, Schweine und Gänſe, welchen die Brache mit ihrem ungleich mehr kräftigen Graſe, als anderswo, immer nothdürftigen Unterhalt verſchaffet, bleiben? und iſt die Schaaf- Schweine- und Gänzucht wohl für ganze Länder eine entbehrliche Kleinigkeit? Dieſe müſſen aber gewiß an den mehreſten Orten ſogleich eingeſtellet werden, wenn keine Brache mehr gehalten wird. Will und muß man aber dieſes in Anſehung der Schaafe, Schweine und Gänſe eingeſtehen, bey deren Unterhaltung es weiter keiner Mühe bedarf, als daß ſelbige des Abends in die Ställe gebracht, und frühe wieder ausgetrieben werden, ſo wird man in Anſehung der Rinder doch noch einwenden wollen, daß die Vermehrung derſelben anſehnlich werden müſſe, wenn man einen großen, oder wohl gar den größten Theil der Brachfelder mit Klee und andern Futterkräutern beſäe. Völlig zugegeben, daß an allen Orten die angeſäeten Futterkräuter gut geriethen, und alle Jahre genugſame Fütterung verſchafften: wo ſoll denn der Bauer bey ſeiner übrigen Wirthſchaft Zeit und Leute hernehmen, ſo vieles Futter vom Felde heim zu ſchaffen, als zu einem Stall voll Rindviehes nöthig iſt? Wenn nur eine ſehr nutzbare Kuh im Stalle behalten wird, ſo hat eine Magd vollauf zu thun, wenn ſie neben ihrer übrigen Arbeit Futterung genug für dieſelbe heim tragen ſoll. Wenn es auf einem großen Guthe mit Wagen und Pferden geſchiehet, ſo iſt das bey dem Bauer nicht möglich, der nur das nothwendigſte Geſpann halten kann. Er müßte alſo mehr Leute und Geſpann darauf annehmen, die aber auch mehr Brodt und Lohn erforderten; wo ſollte dieſes heraus kommen? Doch dies iſt immer noch das Wenigſte. Wir wollen nun ſehen, wie es um die ganze Beſtellung des Ackers und mit der verhältnißmäßigen Arbeit durchs ganze Jahr bey dem Bauer ausſehen würde, wenn keine Brache mehr gehalten werden ſollte. Anſtatt daß jetzt der Bauer nach der Aerndte

auf dem dritten oder vierten Theil seines Ackers nicht mehr zu thun hat, sondern allen Fleiß auf die Wintersaat verwenden kann, und ihm doch wohl am Ende kaum so viel Zeit übrig bleibt, daß er die zur Sommersaat liegenden Felder noch vor den Winter gehörig stoppeln und wenden kann; so müßte er nun auch noch den sonst liegen bleibenden Acker wenigstens größtentheils umpflügen, wenn er mit Nutzen zu Futterkräutern im Frühjahre gebraucht werden sollte. Ja, es würde sogar nöthig seyn, daß der größte Theil vor dem Winter gedüngt würde, wo soll da die Zeit herkommen? Im Winter Dünger auf solche Felder zu bringen, ist in schlaggichten Wintern nicht einmal möglich, und wer soll denn dreschen, wenn Dünger gefahren wird? Solches bis auf das Frühjahr zu versparen, ist wegen des weichen Ackers nicht thunlich, und da hat der Bauer auch alle Hände voll zu thun, wenn er nur die Sommersaat zur rechten Zeit bey unbeständiger Witterung in die Erde bringen will. Doch wir wollen annehmen, es ließe sich endlich dieses, so wie man voraussetzet, erzwingen. Wenn nun die Sommersaat vollbracht, auch alles mit Futterkräutern besäet wäre, welches zu Ende des Mayes seyn könnte: was soll nun der Bauer mit seinem Gespann vornehmen? Alles ist besäet; Dünger kann er nun nicht fahren; pflügen kann er auch nicht. Ich weiß nicht, wo ich ihn damit hinweisen soll, daß er etwas Nützliches in seiner Wirthschaft unternehme. Die Düngerfuhren, die er mit Recht als das Schwerste bey seiner jährlichen Arbeit ansieht, weil dazu, wenn es fördern soll, guter Weg und Witterung gehöret, sind zu der Zeit, in welcher sie bisher geschehen, nicht mehr möglich; sie sollen im Winter, Frühjahre oder Herbste gethan werden, wo sie, wenn es auch nicht an Leuten und Gespann fehlet, doch oft, wegen weichen Ackers, gar nicht geschehen können. Der Bauer würde also nicht nur müßig seyn, sondern auch der Dünger oftmals, Statt der Vermehrung, auf dem Hofe verbrennen, weil zur Abfuhre desselben nicht eher, als nach der Aerndte, geschritten werden könnte. Man findet im ganzen Jahre keine bequemere Zeit und keine bessere Witterung zur Hinausschaffung des Düngers, als den Brach- und Heumonath. Ich denke, das haben die Alten wohl erwogen; und wer erfährt es nicht bey seiner Wirthschaft, wenn zuweilen, wegen beständiger Nässe, die Düngerfuhren in diesen Monathen nicht vollbracht werden können, daß der Dünger alsdann oft gar auf dem Hofe liegen bleiben, und manches ungedüngt besäet werden muß. Der Brachacker ist um deswillen nöthig, weil es das Ganze der Wirthschaft erfordert, daß der Bauer in diesen Monathen, wo er die Brache bearbeitet, ein gutes Stück Arbeit für sich habe; er ist aber auch um deswillen höchst nöthig, weil damit ein Theil des Ackers gut gedünget, mit öfterem Pflügen recht durchgearbeitet, und vom Unkraute gereiniget werden kann. Eine solche Bearbeitung ist, außer dem Brachhalten, gar nicht möglich. Was im Kleinen an Krautfeldern geschieht, das muß man ja nicht anwendbar fürs Große ansehen. Denn zu diesen Aeckern hat man Zeit, sie gehörig zu bearbeiten.

Ersiehet man nun aus dem jetzt Angeführten, was der berühmte Hr. Spitzner, dem man Sitz- und Stimmrecht unter den ökonomischen Schriftstellern nicht absprechen darf, wider die durchgängige Abschaffung der Brache zu sagen hat, und daß er

damit

damit auf einem guten Boden nach und nach ein Mäßiges gethan wissen wolle; so muß man es örtlichen Lagen und Umständen überlassen, wie weit mit der Abschaffung der Brache dereinst werde zu kommen seyn. Oerter, welche von der Last der Hüthungsservitut gedrückt werden, können nun freylich nicht das thun, was sie gern wollten. Wo aber servitutsfreye Dörfer sind, da sind schon starke Fortschritte gemacht worden, und zwar da, wo die Heerden außer der Brache auf gemeinen Triften oder Hüthungsplätzen ihre Nothdurft finden. In dem Zauchischen Kreise der Mittelmark sind viele königliche Amtsdörfer von selbst so weit gekommen, daß sie seit 50 Jahren die Sömmerung ihrer Brachfelder in der Maaße ausgedehnet haben, nachdem sich immer mehr Häusler, oder geringe Landleute, als Taglöhner, bey den Dörfern angebauet haben. Ein großer Theil, ja an vielen Orten der größte Theil des Brachfeldes wird zum Flachs- und Kartoffelbau, zu Mohn und Hirse, Erbsen, Wicken und Linsen angewendet. Außer den Hülsenfrüchten, wozu allein gepflüget wird, werden die Aecker zu den benannten übrigen Früchten mit dem Spaden gut gegraben und zu seiner Zeit gejätet, daß also das umgegrabene Land hernach einige gute Weizen- und Gerstearndten bringen kann. Alles dieses könnte nun nicht, so wie ehedem auch nicht, geschehen, wenn nicht mehr Taglöhner sich angebauet hätten; und man findet bey uns bereits Dörfer, welche schon allein deshalb das ganze Brachfeld nicht mehr ruhen lassen, weil sich die Menge der angebaueten Taglöhner so sehr bey ihnen vermehret, daß sie hinreichend sind, den größten Theil solchen Feldes zum Flachsbau zu graben, womit denn der Acker gärtnereymäßig behandelt, gebessert und zur mehrern Fruchtbarkeit eingeleitet wird. Man findet aber hie herum nur da viele angebauete Taglöhner, wo für einen eignen Heerd und eigne Stuben noch das nöthige Brennholz zu finden ist. Wo also das Brachfeld zum mehrern Theil oder ganz aufhören soll, da sey keine Hüthungsservitut, kein Holzmangel, eine zugleich hiemit und hiedurch vermehrte Volksmenge, nothdürftige Viehtrift außerhalb des Brachfeldes, und nicht zu geringer Boden, indem leichte Felder durch längere Ruhe allein mehr Festigkeit und Tragbarkeit erlangen.

Brachen, Brache pflügen oder **ziehen**, den geruheten Acker oder das Brachfeld zum erstenmal pflügen. Es sind Aecker, besonders die niedrigen und krautartigen, welche das erstemal ganz flach gepflüget werden müssen, weil sonst die mit Graswurzeln verflochtene umgekehrte Erde beym Wenden oder nachherigem zweyten Pflügen ganz bleibet, nicht stocket, und in der Folge gar nicht gebändiget oder getrennet werden kann. Dagegen wird beym Wenden und den folgenden Pflugarten immer etwas tiefer gepflüget. Es sind aber auch Gegenden, besonders die sandichten, die im Grunde guten Lehm haben, wo man schon tiefer brachen kann, weil die leichte Sanderde durch Quecken oder Graswurzeln nicht sonderlich gebunden ist.

Brachkorn, Getreide, das in der Brache gesäet ist, oder die in der Brache erbaueten Körner, die gemeiniglich reiner und im Gewicht schwerer ausfallen, als diejenigen, die auf nicht geruheten Aeckern erbauet worden, welches aber mehr von mittelmäßigen oder schlechten, als guten Aeckern, zu verstehen ist.

Brachmist, der Mist oder Dünger, der auf die Brachäcker gefahren und so fort untergepflüget wird. Man fängt damit im Junius an, um gegen die Aerndte fertig zu seyn. In manchen Jahren, die sehr heiße Sommer haben, findet man, daß dieser Brachmist auf hohen leichten Feldern nicht so gut anschlage, als der auf die erste oder folgende Wendfahre aufgefahrne Mist. Da aber der Landmann vom Ende der Kornärndte bis zur Saatzeit hin immer noch mit zu vielen Feldarbeiten zu thun hat, so muß er sich in die Zeit zu schicken wissen.

Brachvogel, Bracher, ein Vogelgeschlecht, worunter gar viele Arten begriffen werden. Unser gemeiner Brachvogel hat fast die Größe eines Kybitzes, hochbeinicht, mit langen aber zugespitzten Flügeln, die er im Fluge sehr schnell beweget, und also geschwind fliegt. Am Kopfe, Halse und Rücken sieht er grünlicht aus, am Unterleibe erdfarben. Beym Fliegen, auch Sitzen auf der Erde, pfeift er ungemein laut, und läßt sich noch dazu viel höher hören, wenn übles oder ungestümes Wetter bevorsteht; daher er auch den Namen Wetterregenvogel bekommen hat. Durch seinen zweytonigen Laut verräth er sich, wenn er unter den Kybitzen streicht. Er ist mehr im Herbste als im Frühlinge bey uns, brütet nicht hier, sondern entfernt sich während der Brutzeit anders wohin. Von seinem Aufenthalte in den unbestellten Feldern hat er den deutschen Namen Brachvogel erhalten. Sein Wildpret wird sehr geschätzt.

Bräune, s. Kehlsucht.

Brand, von einigen unrecht Rost oder Ruß, an etlichen Orten aber Tod genannt, ist eine Krankheit, welche sich an allerley Gewächsen hervor thut. Beym Kornbau schadet der Brand am meisten dem Weizen und der Hirse. Es sind aber die Meynungen der Naturforscher und Oekonomen über den Ursprung des Brandes oder der Körner, welche, Statt des Mehls, ein schwarzes Pulver enthalten, so viel und mancherley, daß es zu weitläufig seyn würde, die Leser allhier damit aufzuhalten. Vielmehr muß es dem Ackerbauenden darum zu thun seyn, wie er den Brand, der ihn öfters um einen großen Theil der Weizen- und Hirseärndten bringen kann, abwenden könne. So viel weiß man zuverläßig, daß nicht recht ausgetrocknete Körner auf dem Felde oder in der Scheune, und diese sind meistens die kleinern oder nicht recht ausgewachsenen Körner, Brand erzeugen. Hiewider ist nun das allerbewährteste Mittel und darauf einige andere folgende:

1) Die Schocke oder Mandeln, von welchen der Saamen zur Saat genommen werden soll, müssen sofort nach dem Einfahren in der Scheune ausgedroschen werden, ehe sie zum Schwitzen kommen. Noch sichrer aber geht man, wenn die zur Saat bestimmten Garben bis ganz zuletzt im Felde stehen bleiben, nachdem alle andere vom Felde eingefahren worden sind. Sodann hat man die Garben nicht in der Scheune zum Anschwitzen, dagegen aber durch das längere Stehenlassen in der freyen Luft zum besten Austrocknen und Gesundbleiben in der freyen Luft kommen lassen, und man muß sie nun ungesäumt, wie man die Saatmandeln oder Saatschocke vom Felde einfähret, ausdreschen lassen. Der Vorsprung oder die beym Werfen auf der Tenne am weitesten geflogenen Körner, als die schwersten, werden, abgesondert vom Hin-

terwurfe, allein genommen, auf dem Boden ganz dünne aufgeschüttet, und alle Woche einmal mit der Harke umgekehret.

2) Hat man keinen Weizen, der aus der freyen Luft ausgedroschen, so warte man mit dem Ausdreschen, bis er in der Scheune nach dem Schwitzen wider trocken geworden ist. Man dresche diesen zur Saat bestimmten Weizen nicht völlig aus, sondern lasse die Garben nur blos vorschlagen, und hebe die vorgeschlagenen Garben zum völligen Ausdrusch bis zu einer andern Zeit auf. Uebrigens wird beym Reinemachen des ausgedroschenen Weizens und dessen Behandlung auf dem Boden, wie vorhin gesagt worden, verfahren.

3) Nimmt man den spät in der Scheune ausgedroschenen Saatweizen, nach alter hergebrachter Weise, so nehme man zum Saamen den Vorsprung, und behandle ihn auch, wie so eben gesagt worden. Wenn dieser Weizen gesäet werden soll, so wird er mit einer starken Lauge aus Kalk, Asche und Salz so eingebeizet, daß er darinn nahe zum Auskeimen kommen kann. Er kann aber auch, wenn er bereits gekeimt ist, immer ohne Schaden noch eingesäet werden. Hat der Weizen nicht Zeit genug gehabt, daß seine zum Brandtragen geneigten Körner ganz todt gebeizet werden, so verfehlt man den Zweck, wie von so vielen geschiehet, wenn sie den eingekälkten Weizen gleich den andern oder dritten Tag hernach einsäen.

4) Alter, einjähriger Weizen, bringt keinen Brand, weil die brandfähigen Körner durch die Länge der Zeit zum Aufgehen untüchtig geworden sind. Auf vielen großen Landgütern in der Mark hat man seit langer Zeit sich an diese Methode gehalten, und damit immer den Brand vermieden. Es muß aber der alte Weizen dicker als der neuere gesäet werden, weil so viele Körner zurück bleiben und nicht aufgehen. Wo man aber reinen, und nicht einen zum Unkraut geneigten Acker hat, da darf man es hiemit eben so genau nicht nehmen, indem er sich gut zu bestauden, keine Hinderniß findet, da man hingegen auf krautartigen Aeckern schon dicker säen muß, um durch eine nicht dünne aufgehende Saat dem Unkraute zuvor zu kommen, selbigem keinen Raum zu lassen, und also das Böse mit Gutem zu überwinden.

Hirse wird nur da in Menge und mit größtem Vortheil gebauet, wo ein sandiger, warmer, aber nicht allzu leichter Boden sich befindet. Zum Saamen gehen wir vor dem Abschneiden die Hirseäcker durch, suchen die größten und reifsten Rispen aus, und zwar so, daß sie mit etwas lang gelassenen Stengeln daran mit Fäden zusammen gebunden, und unter Obdach bis ins künftige Frühjahr an eine Wand, wo die Mäuse nicht hinzu kommen können, aufgehängt und verwahret werden. Zur Saatzeit werden diese Saatrispen mit der Hand ausgerieben, und die so ausgeriebene und eingesäete Hirse wird niemals die geringste Spur von Brand, wenn die Rispen aus ihrer Scheide hervor kommen, an sich haben. Dagegen habe ich es mehrmals gesehen, und es ist mir gleichfalls so begegnet, daß die auf andere Art erhaltene Saathirse über die Hälfte beynahe Brand geworden ist. Es wird nämlich in hiesigen Gegenden die weiße Hirse, zum Verkauf auf die Schiffe, stark gebauet. Wenn sie reif, abgeschnitten und auf dem Schwad, wo sie ein- oder mehrmal umgewendet, und also getrocknet, hierauf aber in der Scheune abgedroschen und rein gemacht worden, wird sie auf dem Boden dünne auf-

aufgeschüttet, und mit der Harke so oft und so lange umgekehret, bis man glaubt, daß die trocken gewordene Hirse in Haufen zusammen gebracht oder in Tonnen eingeschüttet und im Frühjahre gestampfet und verkauft werden kann. Nimmt man nun von dieser so behandelten Hirse, so wird, wie zuvor gesagt worden, es niemals den Anbauern dieser Frucht an Brand fehlen.

Brand, eine Baumkrankheit; wird erkannt, wenn die Rinde von außen ganz schwarz, dürre, brandig und berstend gesehen wird, daß der ganze Stamm zuletzt ausgedorret, das Mark inwendig aber schwarz und anbrüchig, das Laub aber bis zum Gipfel hin gelb und welk wird. Meistens entsteht der Brand von äußerlichen Verwundungen oder Quetschungen der Rinde, oder von Holzwürmern, die sich durch die Rinde in den Baum hinein gefressen, und den Saft desselben auslaufend machen. Auch ein falscher, nicht wohl verstandner Baumschnitt kann das Uebel zuwege bringen. Zuweilen kann auch eine üble Beschaffenheit des Bodens daran schuld seyn. Ist der Boden allzu feucht, so muß das Wasser abgeleitet und dem Baume mit Schröpfen (s. dieses) zu Hülfe gekommen werden. Findet man Holzwürmer unter der Rinde, so müssen sie mit einem steifen Draht todt gestochen werden; womit man auch noch zum Zweck gelanget, wenn der Wurm bereits in der Mitte des Holzes sich eingefressen hat. Findet man die Spuren des Brandes im Sommer, so muß alsbald das schwarze Verbrannte bis auf das Frische behutsam ausgeschnitten, und der Schnitt mit Baumwachs, oder Lehm mit Kühkoth vermischt, verschmieret, um das Aufgestrichene ein Lappen herum geschlagen, verbunden, und so lange so gelassen werden, bis die Baumrinde wieder zusammen wächst. Wird das verdorbene todte Holz nicht recht weggearbeitet, so frißt der Schaden leicht weiter um sich, und es erfolgt der Krebs.

Brand, in der Jägerey, 1) die vordern Füße der Bäre. Man nennt sie auch Hände, Brande und Brandten; 2) der schwarze Fleck unten an des Hirsches Bauch zur Brunstzeit; 3) der Schuß oder die Wunde bey dem geschossenen Wildpret, so oft grün oder blau unterläuft; 4) der Schmuz in dem Schießgewehr. **Auf den Brand laden**, heißt also: ein inwendig schmuziges Gewehr laden; und der Schuß heißt: der **Brandschuß**.

Brand, bedeutet bey den Köhlern diejenigen Stücken Holz, die in dem Meiler nicht verkohlen. Sie werden ausgelöscht und zu dem nächsten Meiler aufbehalten. Eben so heißt das angebrannte Holz auf dem Feuerheerd; **Feuerbrand** aber, wenn es noch glühet.

Brand, das Brennen des irrdenen Geschirrs, der Backsteine und des Kalks im Brennofen; ingleichen ein Ofen voll von einem oder dem andern gedachter Körper, so zugleich gebrannt werden.

Brandbock, Brandeisen, Brandruthe, ein eiserner Rahm, welcher auf vier eisernen Füßen steht, und an dem einen Ende einen aufwärts gebogenen Haken hat. Man stellet ihn in die Kamine und auf die Feuerheerde, um das Holz darauf zu legen, daß es leichter brenne. Die, so man in die Kamine stellt, pflegen an dem vordern Ende mit messingenen Kugeln und andern Figuren vergoldet zu seyn.

Brand, heißt überhaupt, wenn Theile vom thierischen Körper ihre Farbe, Verrichtung, Empfindung, Bewegung und Leben verlieren. Man unterscheidet drey Arten desselben: 1) den **heißen Brand**, wo zwar eine faulichte Auflösung geschieht, aber noch nicht alle Empfindlichkeit verloren ist; 2) den **kalten Brand**, wo die Theile gänzlich aufgelöst, abgestorben, braunschwarz und aller natürlichen Kräfte beraubt sind; 3) den **trocknen Brand**, wo man keine dünne faulichte Auflösung gewahr wird, sondern die Theile nach und nach ihre Empfindlichkeit verlieren, dann absterben, und sich, wenn das Leben dabey noch fortdauert, absondern. Man theilet aber überhaupt den Brand in den **feuchten** und **trocknen** ein.

Die Gefahr des Brandes ist von einer dreyfachen Art. Zuweilen rühret sie unmittelbar von der mangelnden Verrichtung des brandigen Theiles her. Ist dieser wichtig, und ist dessen Verrichtung zum Leben sehr nöthig, so ist der Brand auch schnell tödtlich. Zuweilen, vorzüglich bey dem feuchten Brande, erregt die eingesaugte faule Gauche ein faules brandiges Fieber, z. E. bey Wasserfüßen, welches die Thiere oft tödtet, ehe der Brand noch einen wichtigen Theil erreichet. Zuweilen tödtet der Brand plötzlich, noch ehe er einen wichtigen Theil ergreift, besonders, wenn die Thiere viel Blut verloren, oder durch eine starke Eiterung entkräftet sind. Hier tödten die Zufälle schnell. Der Brand innerer Theile ist fast immer tödtlich. Es schränkt sich aber der Brand entweder auf den Ort, wo er entstanden ist, allein ein, oder er schreitet fort, und nimmt nach und nach einen größern Umfang ein. Er hält keine bestimmte Zeit; bisweilen geht er schnell, bisweilen sehr langsam fort.

Die Vorhersagung hängt vorzüglich von der Beschaffenheit der Ursachen und von den Umständen ab. Der einmal zerstörte Theil ist nicht wieder herzustellen. An flechsichten Theilen ist er gefährlicher, als an fleischichten. Er ist sehr gefährlich, wenn er von großer Entkräftung oder Verderbniß der Säfte entsteht. Der feuchte Brand ist wegen der zu befürchtenden Einsaugung der Gauche gewissermaaßen mehr als der trockne zu fürchten. Je älter das Thier, je mehr es entkräftet ist, desto mehr Gefahr hat man zu befürchten.

Anfänglich versucht man zur Heilung mancherley kühlende Umschläge oder Salben, worunter sich öfters bloßer Essig, mit ein wenig Branntwein und Eyweiß zu einer dicklichen Salbe zusammen gerührt, bewährt beweisen. Noch bessere Hülfe kann man erwarten, wenn die dünnen jungen Zweige von Eichen klein zerhackt, und mit Wasser und ein wenig Essig stark gekocht werden. Mit diesem abgekühlten Absude wird der Schaden gewaschen, und so werden Bauschen von Werg oder Flachs eingetaucht und öfters wieder aufgefrischt aufgebunden. Weicht sodann das Uebel nicht, oder es geht weiter, so thut der Landmann am besten, wenn er sein Pferd einem geschickten Pferdearzt übergiebt, um nach Beschaffenheit des Schadens durch Schneiden oder Brennen die Heilung zu bewürken. Ist aber ein Stück Rindvieh an einem gefährlichen Orte vom Brande angegriffen worden, und die Heilung als ungewiß voraus zu sehen, so ist das Gewisse dem Ungewissen vorzuziehen, und das Thier abzuschlachten.

Branntwein, ein von Landwein, Getreide, oder andern Früchten, abgezogener Geist oder Spiritus.

Branntweinblase, ein kupfernes Gefäß, welches walzenartig rund ist, und sich nach oben zu mit einer Falze verenget. Sie ist aus starkem Kupferbleche verfertiget, und wird mit feuerfesten Backsteinen in einem Heerd eingemauert, welcher unterwärts ein Schierloch erhält, worinn das Feuer unter der Blase angezündet wird. Hinter der Blase steht die zugehörige Schornsteinröhre, in welcher über dem Blasenkopf ein eiserner Schieber ist, womit der Branntweinbrenner die Stärke und Lebhaftigkeit des Feuers unter der Blase vermehren oder vermindern kann. Auf die obgedachte Falze der Blase wird beym Branntweinschweelen der Blasenkopf aufgesetzt, welches ein weiter runder und hutartiger Deckel mit einem gewölbten Bogen oder einer Decke ist, aus welcher eine hohle Röhre schräge heraus steigt, deren Mündung beym Brennen auf die Mündung der Schlange des Kühlfasses aufgepaßt wird.

Branntweinbrennen, ist eine Beschäftigung, da man aus Getreide oder andern Früchten durch das Brennen das geistige Wesen von dem ungeistigen Ueberreste abziehet. Das Getreide, d. i. Roggen oder Weizen, wovon der Branntwein gebrannt werden soll, muß gleichfalls, wie zum Bierbrauen, gemalzet werden, blos, daß es nicht ausschießen, sondern nur den Keim zeigen darf, welches in 24 Stunden, auch in kürzerer Zeit, geschiehet. Alsdann muß es umgeschippt werden, damit es nicht weiter ausschieße, welches nach 12 Stunden wiederholet wird. Hierauf wird es auf die Darre gebracht, wo es aber nur mäßig darren muß. Uebrigens wird es so, wie das Biermalz, behandelt. Altes Malz ist besser, als frisches, denn jenes giebt mehr Branntwein, als dieses. Vor dem Schroten wird es mit etwas Wasser eingesprengt, und auf der Mühle fein geschrotet. Auf einen Scheffel dieses Schrots wird in einen kleinen Meeschbottich ein halber Eymer kaltes und 2 Eymer kochendes Wasser, zu 14 Quart den Eymer gerechnet, gegossen, und mit dem Meeschholz gut umgerührt. Man gießt alsdann zu dem Meesch noch 2 Eymer siedendes Wasser, und rührt den Meesch so lange um, bis er ganz dünne vom Meeschholze abfließt. Dann bleibt er bey warmen Wetter 3, bey kalten aber 4 Stunden stille stehen, damit sich der dicke Meesch setze. Hierauf kühlt man ihn mit kaltem Wasser ab, und gießt darauf so vieles Wasser, daß der Meesch die Blase ziemlich anfüllet. Es muß sich abermals setzen, und alsdann wird der Meesch entweder mit Weißbier- oder Braunbierhefen, von diesen 3 Quart, von jenen aber 1½ Quart auf jeden Scheffel gerechnet, angestellet. Die Weißbierhefen sind besser, als die Braunbierhefen. Nachdem nun alles wohl durchgerühret ist, so geräth der Meesch nach 4 Stunden in Gährung, welches man an der schlängelnden Bewegung desselben erkennen kann, und im Sommer ist die Gährung in 10 Stunden, im Winter aber erst nach 24 Stunden, geendigt. Nach der Gährung setzt sich auf dem Meesch eine Rinde von Hefen vier Hände hoch, die im Sommer nach 24 Stunden, im Winter aber nach 3 bis 4 Tagen erst, von sich selbst zu Boden stürzt. Nun ist der Meesch sauer; riecht, wie Essig, und wird in die Blase gebracht, welche mit dem Meesch etwas über drey Viertel angefüllet wird,

und dieser wird mit dem Rührreisen gut umgerührt. Der Blasenkopf wird alsdann auf die Blase gesetzt, so daß die Röhre des Kopfs sich auf die Mündung der Schlange im Kühlfasse paßt. Man verschmiert beydes, den Kopf auf der Falze der Blase und die Röhre an der Schlange, mit Lehm, und zündet sogleich das Feuer, mit seiner ganzen Lebhaftigkeit, unter der Blase an. Nach einer Stunde etwa wird der Blasenkopf durch das Kochen des Meesches stark heiß, welches das Zeichen ist, daß sich der Lutter bald zeigen werde. Deswegen wird das Schierloch mit dem Schieber der Schornsteinröhre verschlossen, und hierdurch die Lebhaftigkeit des Feuers in so weit gemäßigt, daß der Meesch in der Blase nur beym Kochen erhalten wird. Der kochende Meesch dampft nunmehr geistige Dünste aus, die aber noch mit Wasser-Ueberresten verbunden sind; sie sammeln sich inwendig an dem Blasenkopf, und treten durch das Rohr in die Schlange über. Hier werden sie von dem kalten Wasser im Kühlfasse abgekühlt, fließen durch die Schlange durch, und tröpfeln in die Vorlage. Würde der Spiritus durch den Brenner nicht in der Schlange abgekühlet, so würde der Meesch in den Blasenkopf, und aus diesem in die Schlange übertreten. Dieses geschiehet auch, wenn das Feuer zu stark brennt, während daß der Lutter abträufelt. Deswegen wird beständig durch eine Rinne, die nach dem Kühlfaß gehet, kaltes Wasser aus der Pumpe des Hofes in das Kühlfaß gepumpet, um die Schlange abzukühlen. Dieser erster Abzug, oder Lutter, hat noch viel Wässerichtes bey sich, und er muß also noch einmal gebrennet werden. Deswegen sammlet der Branntweinbrenner von vier Blasen den Lutter, reinigt die Blase, bringt gedachten Lutter wieder in die Blase, und verfährt, wie das erstemal, blos daß er den Blasenkopf zuweilen mit nassen Tüchern abkühlet, wenn er zu heiß ist. Ist der erste Branntwein bey diesem zweyten Abtreiben noch nicht klar, so schüttet er etwas Salz oder Asche in die Blase, welches ihn klar macht. Von einem Scheffel Malz bekömmt man funfzig Quart Lutter; und 50 Quart Lutter aus Weizen geben 18; aus Roggen 15 bis 16, und aus Gerste 12 Quart Kornbranntwein.

Branntweinbrennerey, ein Gebäude, welches zum Branntweinbrennen eingerichtet, und mit allen dazu nöthigen Gefäßen versehen ist. Wo nicht besonders dazu gewidmete Brennereyen sind, da ist die Brennerey gewöhnlich im Hintergebäude des Wohnhauses angebracht. Vornehmlich muß ein Brunnen auf dem Hofe seyn, und überdem ist es am besten, wenn alles massiv gebauet ist, weil alsdann ein in der Brennerey entstandenes Feuer nicht so leicht um sich greifen kann. In einer solchen Brennerey ist, außer einer oder mehrern Blasen, nebst ihren Kühlfässern, auch stets eine Braupfanne, oder ein großer kupferner Kessel, worinn bey dem Anfange des Brennens das heiße Wasser gesotten wird. Pfanne oder Kessel sind so, wie die Blase, in einem Mauerwerk von feuerfesten Steinen eingemauert. Außerdem muß die Brennerey mit einem oder mehrern Meeschhölzern versehen seyn. Ferner muß sie einen Malz- oder Getreideboden, eine Darre, eine Branntweinkammer, und einen guten Keller haben. Das Wasser muß nicht allein durch Rinnen in die

die Brennerey, sondern auch von da wieder durch Rinnen heraus geleitet werden können.

Branntweineſſig, ein Eſſig, der, wenn der gute Branntwein abgeläutert iſt, von dem schlechten oder Nachgange, den man noch nachher laufen läßt, gemacht wird. Dieſer schlechte Nachlauf wird nämlich in ein Faß gebracht, und in eine warme Stube geleget; zugleich wird aber auch Sauerteig, nebſt geröſteten Erbſen hinein gethan, wodurch, der Nachgang zu Eſſig wird. Will man ihn aber geſchwinde sauer haben, ſo wird ein Nößel Weineſſig, mit Erbſen geſotten, hinein gegoſſen.

Branntweinprobe, dieſe geſchiehet mit einem Inſtrument, womit das Bier probiert wird. Der Branntweinbrenner probirt den zum zweytenmal abgetriebenen Branntwein mit dieſer Probe, wenn er zu ſeinem Vorſprung noch von dem folgenden ſchlechtern Spiritus ſo viel hinzu laufen laſſen will, daß der ſo genannte Kornbranntwein ſeine erforderliche Stärke erhält. Er ſtellet ſie in den Branntwein, und wenn ſolche 4 oder 5 Grad über dem Branntwein zeigt, dann iſt ſolcher gut, und hat die gehörige Stärke. Unterdeſſen kann man auch den Branntwein probieren, ob ſein Spiritus noch wäſſerichte Theile bey ſich hat, indem man etwas auf einen Teller oder Tiſch gießt, und ſolches anzündet. Wenn die Flamme alles verzehret, daß keine Näſſe zurück bleibt, ſo iſt dies ein gewiſſes Zeichen, daß der Spiritus rein und ſtark iſt.

Branntweintrank, Branntweinſpülicht, Trebern, iſt der ausgekochte Meeſch, oder die unreine Materie von dem Malz und Waſſer, woraus der Spiritus, vermöge des erſten Brennens, bereits abgeleitet iſt. Seine Farbe iſt röthlich, und wird zum Füttern und Mäſten der Rinder und Schweine gebraucht. Wird ſolcher Trank ohne Zuſatz eines andern Futters gebraucht, ſo bekommen die damit allein gemäſteten Thiere ein loſes, ſchwammichtes Fleiſch, der geräucherte Speck bleibt weich, und wird in den heißen Sommertagen ſehr triefend. Dagegen erlangt man bey der Anwendung dieſes Tranks zum Viehmäſten, wenn den Ochſen und Kühen dabey Heu oder Häckſel mit geſchrotenen Körnern, den Schweinen aber gleichfalls geſchrotene Körner gefüttert werden, einen feſtern Speck.

Braſſe, Braſmen, Brachſe, ein dem Karpfen faſt gleich kommender Fiſch, der jedoch breiter und flächer iſt, auch größere Schuppen hat. Er hält ſich gern in großen Landſee'n und langſam fließenden Strömen auf, daher auch das Wohlſchmeckende an ihm blos von der Beſchaffenheit des Waſſers, worinn er ſich aufhält, abhängt. Manche nennen ihn auch **Goldfiſch**, weil er rund um die Augen herum wie vergoldet ausſieht. Er wird in der Mark und in Mecklenburg häufig angetroffen.

Brauen, das Bereiten eines geiſtigen Getränkes aus Getreide, Hopfen und Waſſer, welches wir Bier nennen, und welches, wie unter dieſem Artikel geſagt worden, auf gar mancherley Weiſe in Deutſchland, England und Frankreich u. ſ. f. zubereitet wird. Die gemeinſte Weiſe unſers Landes, das braune Bier zu brauen, kömmt auf folgende Manipulationen an: Das geſchrotene Malz wird in den Meeſchbottich geſchüttet, worinn bereits in der Braupfanne geſottenes Waſſer

in den Bottich mit einem so genannten Schuppen gefüllet ist. Eine Person schüttet, und zwo andere rühren beständig mit einem Meeschholze aus allen Kräften den Meesch um. Wenn das Gebräude aus 32 Scheffeln Malz besteht, so werden 29 Scheffel hinter einander, bey beständigem Umrühren, hinein geschüttet; drey Scheffel aber bleiben zurück, welche erst nachher, wenn das hinein geschüttete Malz umgerühret ist, auf den Meesch geschüttet werden. Nachher rühret man es nicht mehr um, sondern das letzte Malz dienet dem Meesch zur Decke, damit es nicht erkalte, bis wieder mehr siedendes Wasser zugegossen wird. Man gießt hiernächst an 13 bis 14 Tonnen siedendes Wasser bey beständigem Umrühren hinzu. Alsdann wird der Meesch aus dem Bottich in den Zapfbottich geschöpfet und übergeschlagen; nachher werden noch 15 Tonnen siedendes Wasser zu dem Meesch in den Zapfbottich geschöpfet, und der Meesch bleibt so lange ruhig stehen, bis wieder eine Pfanne voll Wasser gesotten ist; wenn dies geschehen, so zapfet man ein Schoßfaß voll Meesch oder Würze, wie es nunmehr heißt, ab, und es wird, nach Gutdünken, wieder Wasser in den Zapfbottich aus der Pfanne zugefüllet, und zwar so viel, daß das Bier seine ordentliche Stärke behalte. Das Abgezapfte bringt man mit 2 Scheffeln Hopfen in die Braupfanne, und man läßt die Würze beynahe einkochen. Sobald der Hopfen gekocht wird, bringt man die Würze nach und nach aus dem Zapfbottich mit dem Schoßfaß in die Pfanne zum Kochen. Jederzeit muß aber das jedesmal eingegossene Schoßfaß voll Bier mit dem Hopfen gekocht haben, ehe man mehr hinzu gießt. Ist die erste Pfanne voll gekocht, so wird das Bier, welches nun diesen Namen annimmt, in den Bierbottich gefüllt, welches durch den Hopfenkorb geschiehet. Sind alle Pfannen Bier abgekocht, welches bey der obigen Menge des Biers in anderthalb Stunden geschiehet, und ist nun alles im Bierbottich, so eilet man zum Abkühlen. Deswegen wird das Bier in zween kleinere Bottiche vertheilet, und Fenster und Luken der Brauerey werden geöffnet. Es muß schnell abkühlen, aber doch so, daß es im Winter nicht zu kalt, und im Sommer nicht zu warm zum Stellen mit Hefen oder Bärme ist. Man steckt die Hand in das Bier, und wenn solches das Gelenk in der Hand kühlet, so ist es Zeit zum Stellen. Ist dieses geschehen, so fängt das Bier im Sommer nach 6 bis 7 Stunden, im Winter aber nach 4 Stunden, an, die Zeichen der Gährung zu zeigen, und nachdem es 2 Tage bey mäßiger Wärme darinn gestanden hat, so wird es in Tonnen gefaßt, und in den Keller gebracht. (In der Zeit des Stellens kann, zum Nachtheil des Biers, sehr geirret werden, wenn man kein Maaß annimmt. Das beste aber ist, wenn der Schaum von der Gährung eben zur Hälfte von seiner Höhe herab gesunken ist. Ja, es ist besser, das Bier über als unter der Hälfte des Schaums zu stellen, und es sodann in den Tonnen noch aufstoßen und sich hiemit klären zu lassen.) Die Bereitungsart des Weißbieres (s. dieses) ist in den Hauptumständen dem Brauen des Braunbiers ziemlich gleich.

Braunelle, Brunelle, Antonikraut, Gottheil, Prunelle, Prunella vulgaris L. ein im Junius blühendes wildes Heilkraut. **Vaterland:** Europa, auf feuchten Wiesen. **Stengel:** viereckig, braun, rauh, ¼ Elle hoch.

hoch. **Blumen**: klein, ährenweise, blau und purpurfarbig; ist ein gutes Gewächs, nicht sowohl, weil es viel und zartes, sondern vielmehr, weil es gesundes Heu giebt, und von allem Viehe gern gefressen wird. Es hat zwar nur einen geringen Geruch, dagegen aber einen merklich anziehenden und etwas bittern Geschmack. In ältern Zeiten ward es als ein Heil- und Wundkraut geschätzet, und ist jetzt noch bey dem gemeinen Manne zum Gurgelwasser bey der Bräune im Gebrauch, wovon auch sein Name, Braunelle, herrühret. Von den jungen Blättern lassen sich Einige auch einen Sallat zurichten, und wollen ihn angenehm und gesund finden. Man hat von dieser Pflanze einige Varietäten, welche in botanischen Gärten unterhalten werden. Die **violette Braunelle**, die schönste unter allen, wird auch in große Blumengärten aufgenommen.

Braunstein, Magnesia, ein mürber, rustiger, abfärbender Erzstein, der mehrentheils schwarz ist, zuweilen aber auch aus eisenfarbigem Glimmer besteht. In den Glashütten bedient man sich des Braunsteins zum Klar- und Hellmachen des Glases. Von den Töpfern wird er, die irdenen Geschirre schwarz zu glasuren, auch zur Glasur der Dachziegel gebraucht, und da er bey uns in Deutschland hie und da häufig gefunden wird, so könnten unsre Kochtöpfe damit glasuret, und hiemit die in unsern Tagen gerügte Gefahr von der gewöhnlichen Bleyglasur vermieden werden.

Breche, Brake, ein hölzernes Instrument, womit Hanf oder Flachs nach dem Trocknen von seinem innern Kern größtentheils getrennet, und hiemit zum Schwingeln vorbereitet wird. Man findet in der Mark Gegenden, welche Hanf und Flachs zugleich bauen; bey ersterm bedienen sie sich der Breche, nicht aber beym letzterem, weil dabey viele Fasern des Flachses mit verloren gehen sollen; sie bläueln daher lieber den Flachs mit einem hölzernen Schlägel, oder Beutel, wie sie solchen nennen; daher auch diese Arbeit das Beuteln genannt wird.

Brechstange, Brecheisen, Brechfuß, ein starkes, am Ende etwas gekrümmtes Eisen, eine Last zu bewegen oder von der Stelle zu bringen, oder Mauern und Steinpflaster damit ein- und aufzubrechen.

Breit, ein Zimmermannswort, da man sagt, ein Holz liegt auf der breiten Seite, welches unrecht ist, denn man soll es allezeit auf die starke Seite legen, welche man Kante heißt.

Breme, Bremse, Vieh- Ochsenbremse, Daase, eine große Art graulichter, brauner oder stachlichter Fliegen, welche im Sommer Pferden, Rindern, Schaafen, Schweinen und Hunden beschwerlich fallen, sie stechen, und ihre Eyer entweder auf den Rücken, oder in den Schlund, die Nasen, den After oder in Wunden legen. Man zählet hieher den Nasenkriecher, oder Pferdenasenbremse, Schaafbremse, oder Nasenbremse der Schaafe, Ochsenbremse und Afterbremse.

Man weiß es, daß dieses Ungeziefer die Pferde im Sommer so sehr ängstiget, daß letztere beym Fahren öfters ganz wild werden, über die Stränge schlagen, und vielmals das Geschirr zerreißen; auf der Weide entweder dem Hirten entlaufen, oder halbe Tage lang in Haufen zusammen treten, ihre Nasen in die Höhe werfen, oder

am Leibe der andern Pferde verbergen und reiben; auch, wenn sie nur eine Bremse sehen oder hören, sich auf das Uebelste geberden, um ihrem schmerzhaften Stechen auszuweichen. Denn es hat der Stachel dieses Insects drey starke, zerschneidende, hornichte Haken, welche zusammen eine Scheere ausmachen. Werden zufälliger Weise größere Nerven des Viehes getroffen, oder der Stachel zerreißt die Haut, oder die Nerven, wenn er schnell heraus gezogen wird, so muß das Thier hievon den stärksten Schmerz bekommen, und ganz wild werden.

Das beste Mittel wider das Stechen dieses Ungeziefers ist das Bestreichen der Thiere mit bittern oder widrig riechenden Dingen, z. E. mit Wermuth, Holunder, Kürbißblättern, Flöhkraut, Welschenußblättern, oder mit einem Absud davon, ingleichen mit schwarzer oder grüner Seife, die in warmen Wasser stark verdünnet worden, mit Kienöl, Leinöl oder Thran. Nur muß man den Pferden diese fettigen Sachen nicht um die Nase und das Maul streichen, damit sie sich nicht dadurch das Futter verekeln.

Brennnessel, s. Nessel.

Breter, Dielen, werden aus Fichten, Kiefern, Tannen, Eichen u. s. w. geschnitten. Gemeiniglich sind sie in der Mark am Stammende gegen 2 Fuß breit und 24 Fuß lang. Die eichenen Breter aber sind $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, und der Tischler legt sie einige Zeit ins Wasser, weil dieses die Säure (Lohe) aus dem Holze ziehet und es dichter macht. **Spundbreter** nennt man solche, die zum Ausdielen oder Austäfeln des Fußbodens in einem Zimmer gebraucht werden, und gemeiniglich $1\frac{1}{2}$ Zoll dick geschnitten sind. Tischlerbreter sind nur 1 Zoll dick, weil sie nur zu Tischlerarbeiten gebraucht werden. Sollen diese nicht anlaufen oder blau werden, so muß man sie nach dem Schneiden so legen, daß zwischen zwey und zwey benachbarten Bretern an beyden Enden und in der Mitte ein Stück Holz, oder eine Leiste, zum Durchstreichen der Luft gelassen werde, als wodurch die Breter auch trocken werden, da sie sich sonst, im nicht trocknen Zustande gebraucht, verwerfen würden.

Bretnagel, 3 Zoll lange Nägel zum Annageln der Breter, mit einer flachen Spitze und einem platten zugespitzten Kopfe. Der Landwirth muß solche Nägel in Vorrath haben, da es, zumal in großen Wirthschaften, immer was zu bauen und zu repariren giebt. Beym Einkauf muß man sehen, ob die Nägel unter dem Kopfe nicht dünner oder schwächer sind, als sie es mehr unterwärts sind; denn dergleichen falsch gemachte Nägel legen sich beym Einschlagen, wo es nur ein wenig hart geht, gleich um. Ein gleiches geschiehet, wenn der ganze Körper des Nagels zu dünne oder das Eisen zu spröde ist, da sich dergleichen Nägel, wenn sie wo hindurch gehen, und an der hervorstehenden Spitze umgenietet werden sollen, in selbiger brechen, und hiemit der angenagelten Sache weniger Festigkeit geben. Sonst theilet man eben diese Nägel in ganze und halbe, welche letztere etwas kürzer, als jene, sind.

Bretschneider, s. Holzschneider.

Bretspieker, eine Art Nägel, welche viereckicht, und an ihren vier gleich großen Seitenflächen keilartig sind. Die Köpfe sind platt zugespitzt. Man hat halbe und ganze Bretspieker, und die ersten unter-

unterscheiden sich von den letztern dadurch, daß sie glatte Köpfe haben, und werden zur Austäfelung des Fußbodens mit Bretern gebraucht. Beym Einschlagen dieser und der Bretnägel muß das Loch dazu mit dem Nagelbohrer vorgebohret, und bey den Fußdielen hauptsächlich darauf gehalten werden, daß der dazu gebrauchte Arbeiter bis in die Unterlagen der Breter hindurch bohre, da sich sonst die Nägel umlegen, und sich in der Folge ein wankender oder sich trennender Fußboden ereignen kann.

Brille, ein bekanntes Hülfsmittel, die Augen zu erhalten und zu stärken. Wer ein gutes scharfes Gesicht bis in das späteste Alter erhalten will, muß sich bey Zeiten an die so genannten Conservations- oder Präservations-Brillen, Fr. Conserves, gewöhnen. Diese haben gemeiniglich einen Focus von 30 bis 50 Zoll. Der Zufall, wo sie nöthig sind, ist, wenn jemand seine Schrift nicht anders, als in einer Entfernung von 12 bis 15 Zoll vom Auge lesen kann. Personen, welche schwarze Augen haben, brauchen gemeiniglich früher Brillen, als diejenigen, welche blaue oder graue haben. Jene werden nicht gleich kurzsichtig. Die Brillen mit konvex (bauchrund) geschliffenen Gläsern, kommen nur denjenigen zu Statten, die in der Ferne, nicht aber in der Nähe sehen; so wie hingegen die concav oder hohl geschliffenen Gläser denjenigen, welche besser in der Nähe als in der Ferne sehen, dienen.

Im Anfange des Brillengebrauchs erwähle man nicht solche Gläser, die allzu sehr vergrößern oder verkleinern; denn jenes macht die Augen noch blöder, dieses aber matt. Ferner hat man darauf zu sehen, daß beyderley Gläser einerley Farbe und Focus haben, und aus einerley Schale geschliffen seyn, wofern nicht der Unterschied beyderley Augen solches anrathet. Ferner müssen die Brillengläser nicht allzu weiß seyn, damit sie das Auge nicht blenden. Das grünliche Glas ist am besten. Kann man aber ganz grüne bekommen, so sind sie andern Farben, als blau und gelb, vorzuziehen, weil, wie man weiß, die grüne Farbe augenstärkend ist.

Diejenigen Brillen, welche nicht nur für gesunde und nur durch Feuer, vieles Lesen und Arbeiten beym Lichte, und durch hohes Alter geschwächte, sondern auch für kranke Augen, und von denen, welchen der Staar gestochen ist, gebraucht werden, heißen **Staarbrillen**. Sie werden, wie die vorher gehenden, nach dem Alter geschliffen, sind dicker, und auf beyden Seiten erhoben. In der nach dem Auge zustehenden Seite ist in der Mitte eine Pupille, einer Erbse groß, und tief eingeschliffen, damit sich die Sehkraft des Auges in derselben zusammen halte. Wenn die Brillen angelaufen und trübe geworden sind, reiniget man sie mit reinem Branntwein.

Broccoli, Brocoli, s. Kohl.

Brocken, der Vorwurf, womit man Füchse, Wölfe und andere Raubthiere körnet; daher die Redensart: der Fuchs hat die Brocken angenommen, d. i. er hat sie gefressen.

Brodt, ein allgemeines in Europa fast durchgängig tägliches Nahrungsmittel, welches aus Mehl, Wasser, Sauerteig oder Hefen und wenigem Salz unter einander geknätet, und in einem besonders hierzu erbaueten Ofen, vermittelst des Feuers, zubereitet oder gebacken wird.

In Absicht der Bäckerey selbst kann man das Brodt in Bäckerbrodt und Hausbacken- oder Familienbrodt eintheilen. Drey verschiedene Professionen beschäftigen sich in Deutschland mit dem Backen des Bäckerbrodts: der Weiß- und Losbäcker; der Fast- oder Festbäcker, und der Französische Bäcker. Den letzten trifft man nur in solchen Städten an, wo Kolonien vertriebener reformirter Franzosen sind, und den Fastbäcker nur in den Gegenden an der Ostsee. Hiernach giebt es drey Arten Bäckerbrodt: lockeres Weißbäckerbrodt, derbes und festes Fastbäckerbrodt und französisches Brodt. Beyde erste Arten werden ganz von Roggenmehl, die letzte aber aus Weizen- und Roggenmehl zur Hälfte gebacken. Von dem Bäckerbrodt wird man sogleich das obengedachte Familienbrodt an der Farbe und glänzenden Rinde, das jenes hat, unterscheiden. In Städten bereiten zwar solche Familien, die selbst backen, den Teig selbst, lassen ihn aber bey einem Bäcker backen. Der Landmann siehet sich dagegen genöthiget, wenigstens in den mehresten Gegenden, den Teig selbst, so gut, wie möglich, zu knäten, und in einem so genannten Bauerbackofen zu backen. Doch hat man auch in manchen Ländern, zur Ersparung des Holzes, in jedem Dorfe einen Gemeindebackofen, wobey ein Landbäcker angesetzt ist. An der Ostsee pflegt der Landmann sein Brodt, wie er zu sagen pflegt, zu gesseln. (s. gesseln) Bey dem Backen des gewöhnlichen Losbäckerbrodts von Roggenmehl fallen folgende Hauptverrichtungen vor: 1) vorläufig muß der Bäcker das eingekaufte Getreide mit einer Fege fegen, und hierdurch nicht nur vom Staube, sondern auch von allen Sämereyen des Unkrauts reinigen; denn diese beygemischten Körper machen das Mehl schwarz. Hiernächst sprengt er den Roggen mäßig mit reinem Wasser an, damit die gar zu trockne Hülse nicht als Kleyen beym Mahlen in das Mehl übergehe, und es schwärze. Der Müller liefert dem Bäcker feines, mittleres und grobes Mehl, wovon aber nur das feine zu feinem Brodt, und das mittlere zu groben Brodt gebraucht wird. Denn das grobe Mehl wird in großen Städten, z. B. nur zur Viehmästung, verwendet. 2) Das feine oder dagegen das mittlere Mehl, je nachdem grobes oder feines Brodt gebacken werden soll, siebt der Bäcker in eine Beute, die in einer erwärmten Backstube steht, und reinigt es hierdurch von allem Schmutz, und hiemit nimmt das eigentliche Backen seinen Anfang. Der Professionist behält einige Pfund gesäuerten Teig von dem vorigen Backen auf, und dieser wird des Morgens angefrischt, da man ihn etwa mit anderthalb Quart laulichen Wassers verdünnet, mit Mehl wieder einen Teig macht, und diesen mit Mehl bestreuet. Mittags frischt man den Sauerteig zum zweytenmal an, aber mit etwas mehr Wasser und Mehl. Sechs Stunden nach dem letzten Anfrischen wird gesäuert. Der Bäcker gießt nun ungleich mehr laulicher Wasser hinzu, je nachdem er vielen Teig machen will; macht, wie vorher, einen Teig, und läßt diesen etwa bis 10 Uhr Abends stehen. 3) Um diese Zeit gießt er endlich den vermeynten Ueberrest des laulichen Wassers hinzu, ohne Maaß und Gewicht, blos von der Erfahrung und Uebung geleitet, nachdem er viel oder wenig Teig machen will. Zu heißes und zu kaltes Wasser verdirbt oft Teig und Brodt. Nunmehr macht oder knätet der Bäcker seinen Teig, da er mit angestrengten Kräften Mehl in den Guß hinein knätet, und den Teig selbst durch verschiedene

Be-

Behandlungen so lange durcharbeitet, bis er klar ist, oder bis man nichts wässerichtes mehr an ihm verspüret. In diesem Zustande wirft er den Teig auf den Deckel der Beute, wiegt nach der vorgeschriebenen Brodttaxe kleine und große Theile Teig nach Bedürfniß und Mode ab, und jeden abgewogenen Teigtheil wirkt er zu einem Brodt auf, d. i. er giebt ihm mit den Händen, auf untergestreuetem Mehl, die übliche Gestalt. Das aufgewürkte Brodt wird sogleich auf Backbreter geschoben, und in der warmen Stube zum Gahren oder Aufgehen hingesetzt. Dieses Gahren, so der Sauerteig und die Wärme verursacht, kann in einer Stunde, oder auch früher und später, vollendet seyn, je nachdem das zum Knäten gegossene Wasser und die Backstube mehr oder weniger warm ist. Ein Teig, der zu viel gehet, sinket im Ofen platt nieder, und bekömmt Gruben, da hingegen der, welcher zu wenig gehet, pudelt, d. i. auf- und ausläuft. 4) Unterdessen, daß ein Knäter Teig macht, muß der Werkmeister den Backofen heizen. Er heizt nämlich trocknes gespaltenes Holz, das eine helle Flamme giebt, z. B. Fichtenholz mit dem Schieber hinten im Backofen kreuzweise auf, zündet den Holzstoß an, und wenn dieser niedergebrannt ist, so wirft er noch dünne, aber lange Backsprießen von eben dem Holze auf. Wenn auch dieses niedergebrannt ist, so zieht er mit der Krücke die Kohlen nach der Mitte des Ofens, wirft Backsprießen auf, und wenn die Flamme dieses verzehrt hat, und der Ofen groß ist, so zieht man die Kohlen auch nach der Mündung des Ofens, und läßt auch hier einige Backsprießen ausbrennen, bis Heerd und Wölbung hinreichend erhitzt sind. Alsdann hat die Wölbung ein weißliches Ansehen. Der geheizte Ofen wird nun mit der Krücke von den Kohlen und mit der Lösche von der Asche gereinigt, und nun bringt man die zuerst aufgewirkten Brodte auf den Backbretern herbey. Der Werkmeister schiebt oder schießt zuerst die kleinen Brodte in den Ofen, z. B. Dreyer- und Sechspfennigbrodte, da er mehrere auf einem Schlagschieber einsetzt, und hiernächst die großen auf einem Brodtschieber. Alle aber kommen reihenweise und in gehöriger Ordnung in dem Backofen zu stehen. Vor dem Einschieben aber bestreicht er jedes Brodt, vermittelst eines Streichers, mit Wasser. Beym Einschieben sucht der Bäcker das Mundloch des Ofens, so viel als möglich, versperrt zu halten; so wie auch alle Zuglöcher verschlossen sind; denn die Ausdünstungen in dem Ofen sind ihm anfangs nützlich. Sie müssen über das Brodt überstoßen, d. i. sich über dem Brodte sammeln. Dieser Umstand bringt den Glanz und die Farbe auf der Oberrinde des Brodtes hervor. Nach einigen Minuten öffnet er ein Zuglock des Ofens nach dem andern; denn jene Absicht ist nun erreicht. Kleine Brodte sind in einer halben Stunde gahr, und wenn diese ausgezogen sind, so werden die großen Brodte mit dem Verrückschieber verrückt, damit sie der Hitze desto besser ausgesetzt sind. Groschenbrodte backen eine Stunde und Zwey-Groschenbrodte anderthalb Stunden. Doch muß das grobe Brodt von eben der Größe etwas länger in dem Ofen stehen. Das Brodt wird ausgebacken, und dann abermals, vermittelst einer Streiche, mit Wasser bestrichen. Es ist gahr, wenn die Unterrinde klinget, und die Waage anzeigt, daß es erforderlich im Ofen am Gewicht verlohren hat. Ein ganzer Schuß Brodt heißt ein Ofen voll Brodt.

Man kann nun aus dieser Beschreibung des Bäckerbrodts ersehen, wie weit die Bereitung des Hausbackenbrodts mit selbigem überein kömmt oder nicht, und was etwa von jener Bereitungsart bey letzterm beybehalten oder nachgemacht werden könne. So viel ist gewiß, daß das Hausbackenbrodt (s. dieses) als ein recht gesundes und wohlschmeckendes Brodt gebacken werden könne. Bey dem Bäckerbrodte ist nur noch zu gedenken, daß solches meistens immer besser bey uns in großen, als in kleinen Städten, und in letztern da am besten, nach dem Zeugnisse der Reisenden, gefunden werde, wo das Bäckerbrodt von solchem Roggen gebacken wird, welcher auf einem Sandboden erwachsen ist.

Brodthange, Brodtschragen, ein von der Decke eines Zimmers oder Kellers frey herab hängendes hölzernes Gerüste, auf welches die Brodte in den ländlichen Haushaltungen hingestellet werden, damit Mäuse und Ratten nicht dazu kommen können. Man muß das aufzustellende Brodt zuvor kalt werden lassen, weil die sonst an einander gelehnten Brodte, wo sie zusammen stoßen, leicht schimmeln, oder, wie man sagt, klietschicht werden können.

Brodtnapf, Backnapf, ein von Weidenruthen, mehr und besser aber von gespaltenen dünnen Kiefern- oder Fichtenwurzeln geflochtener Korb, in der Form eines Napfes. Man bedienet sich der Brodtnäpfe in manchen Gegenden mit großem Vortheile beym Hausbacken auf dem Lande. Der ausgeknätete Teig wird alsbald zum Aufgehen in diese mit ein wenig Mehl bestreuete Körbe so hinein gethan, daß der Teig etwa nur drey Theile des Korbes anfüllet; hebt sich nun der Teig bis an den Rand desselben hinan, so hat man daran das gewisse Merkmal, daß der Brodtteig genug gegangen sey. Nun werden diese Backnäpfe sofort nach dem Backofen hingetragen, auf dem Brodtschieber umgekehrt, ausgeschlagen, mit Wasser bestrichen und eingeschoben. In andern Gegenden hat man so genannte Backdösen von Holze ausgedrechselt oder ausgeschnitten. Die geflochtenen Körbe aber sind vorzuziehen, weil sie leichter sind, nicht aufspringen, und aufs längste dauern. Wo dergleichen Backnäpfe nicht gehalten werden, da findet man selten auf dem Lande lockeres und für einen schwachen Magen gesundes Hausbackenbrodt. Denn man trägt den Teig in den Backtrögen gemeiniglich nach dem Ofen hin, bricht den Teig hier auf und bringt ihn in die Form der Brodte zum Einschieben; oder man hat im Hause bereits die Brodte gebildet, auf ein Leinentuch gelegt, und trägt sie so zum Ofen hin. In beyden Fällen hat man selten ein richtiges Augenmaaß, da der Teig bald zu viel, bald zu wenig, gegangen seyn, und also kein gutes Brodt gebacken werden kann. Den Teig aber vor dem Ofen beym Einsetzen erst noch umzuarbeiten, und in die verlangte Brodtform zu bringen, ist im Grunde nichts anders, als das Gahren des Teigs unterbrechen; wogegen das Brodt in Körben ganz in seiner Gahre ununterbrochen in den Ofen kömmt, daß daher auch das schwarze oder aus dem gröbsten Mehle bereitete Brodt sogar, mittelst der Backkörbe, locker ausgebacken werden kann.

Brodtschieber, ein 15 Zoll langes und 1 Fuß breites vierkantiges Bret oder Blatt, hinten mit einer so genannten Scheere, woran eine lange Stange befestiget ist.

Mit

Mit diesem wird das große Brodt von dem Bäcker in den Ofen geschoben, und mit dem Schlagschieber das kleine Brodt. Da das Hausbackenbrodt für den gemeinen Mann auf dem Lande weit größer als das größte Bäckerbrodt ist, so sind auch die Brodtschieber länger und breiter.

Bruch, diejenige Stäte, wo der Jäger die letzte Spur eines wilden Thiers gesehen hat, und wo es nun auch gefunden werden kann. Ferner der Ort, wo ein Volk Rebhühner gelegen hat; ingleichen, wo die Schweine in der Erde gewühlet haben. Vorzüglich aber heißt bey den Jägern ein Zweig von Eschen, Eichen oder Buchen, nebst dem Laube, welchen die Jäger sich nach geendigter fürstlichen Jagd auf die Hüte stecken, ein Bruch; dergleichen auch dem Fürsten und seiner Begleitung gereichet wird. Auf das gefällte Wild pflegt man auch dergleichen Brüche zu legen.

Bruch, der Ort, wo die Kohlenbrenner Kohlen heraus ziehen, wenn sie ein zugebranntes Stück oder einen Meiler anbrechen, und die fertigen Kohlen mit dem Schweißhaken ausstoßen. Ein dergleichen Bruch wird wieder mit Kohlengestübbe zugeworfen, damit das übrige zugebrannte Stück immer erstickt bleibe.

Bruch, (das) [mit einem langen u ausgesprochen, und in der mehrern Zahl: Brüche, mit einem langen ü,] eine sumpfichte Gegend, die mit Holz und Gras bewachsen ist, s. Lache.

Bruchsteine, rauhe, unordentlich-eckige Steine aus den Steinbrüchen, die meistens zum Mauern im Grunde gebraucht werden; im Gegensatz der Backsteine oder Ziegeln und Feldsteine. Wenn diese Steinstücke ziemlich groß sind, so werden sie glatt behauen, zu Quaderstücken geformet, und zum Mauern über der Erde gebraucht.

Bruchweide, Bruchgrasung, Brücher, die zur Viehhütung genutzet werden, s. Weide.

Brüchiges Eisen, oder **andere Metalle**, wenn sie spröde, nicht geschmeidig und nicht biegsam sind, sondern bald brechen. Da der Landwirth zu vielen Bedürfnissen von Eisenhändlern oder Krämern sein Eisen einzukaufen pflegt, so darf er nur auf dem Steinpflaster eine Stange Eisen hinlegen, und mit einem starken Hammer darauf schlagen, worauf das spröde Eisen springet, das geschmeidige aber ganz bleibet und sich schmieget.

Brücke, Brücken- auch **Brüggenholz**, eine starke Leiste von zähem Holze, so hinten auf den beyden Armen des Vorderwagens zu einem Ackerwagen angenagelt ist, und worauf der Langwagen ruhet; dienet beym Lenken und Umwenden des Wagens Statt des Kranzes bey einer Kutsche. Wenn man das leichtere Lenken bey schweren Lasten befördern will, so wird etwas Wagenschmeer aufgestrichen. Wenn mit einem solchen Wagen z. B. auf nassen Wiesen bey der Aerndte oder in Lachen und Brüchen so gefahren werden soll, daß die Räder bis auf die Achsen einschneiden, muß das Brückenholz, welches die Deichsel in die Höhe hebt, abgenommen werden, sonst geht der Wagen zu schwer, und die Deichsel oder die Arme können leicht gebrochen, oder aus ihrer Festigkeit und gehörigen Richtung gebracht und loddericht gemacht werden.

Brücken, sind entweder ganz von Steinen; oder halb von Stein und halb von Holz; oder ganz von Holz erbauet. Die letztern sind entweder auf Pfählen erbauet; oder sie sind als Holz- und Sprengwerke eingerichtet; oder sie sind auf Schiffen. Die steinernen Brücken bestehen aus Pfeilern und Bögen, und ihren starken Widerlagen an den beyden Landseiten von gehauenen oder gebrannten Steinen. Sie sind aus einem, oder mehrern Bögen zusammen gesetzt, und mit einem steinernen Geländer versehen. Brücken, halb von Stein und halb von Holz, haben starke steinerne Pfeiler, auf welchen die **Brückenbalken** aufliegen. Auf diese Balken werden hernach die Bohlen aufgenagelt, und zu beyden Seiten ein Geländer von Holz errichtet. Ganz hölzerne Brücken bestehen aus starken Pfählen, deren etliche in einer Reihe neben einander eingeschlagen, und welche oben durch Zapfen mit dem **Jochstücke, Jochträger, Holm, Holbe** oder **Kronholze,** das ein starkes Zimmerstück ist, zusammen gehalten, auch unterhalb mit starken Kreuzbändern verbunden werden, welches zusammen ein Brückenjoch genannt wird. Auf diese Joche werden hernach die Brückenbalken aufgebracht, und selbige mit Läden bedeckt.

Guthsbesitzer oder Communen, welche Brücken zu unterhalten haben, müssen die erste Auslage, wenn sie gleich nicht geringe ist, zu Erbauung steinerner Brücken, an Statt der hölzernen, nicht scheuen, weil sie das Capital binnen 50 Jahren leicht mehr als zweyfach wieder bekommen, indem die hölzernen Brücken fast alle 10 Jahre, und, wo oft gefahren wird, fast in noch kürzerer Frist, der Reparaturen bedürfen, das Holz aber von Jahr zu Jahren theurer wird; nicht zu gedenken, daß in holzarmen Gegenden Brückengeländer und Brückenbohlen häufig weggebrochen und gestohlen werden.

Wer Brücken beschädiget, wird, wie derjenige, der Wegen und Gebäuden einen Schaden zufügt, weil dadurch Vieh und Guth der Einwohner und der Reisenden in Gefahr kömmt, mit Festungsstrafe von 6 Wochen bis zu 3 Jahren belegt. A. L. R. Th. II. Tit. XX. §. 1498.

Brückenbalken, diejenigen Balken, so manchmal aus einem Baum, auch wohl aus zween Bäumen zusammen gesetzt werden, welche auf den Brückenjochen zu liegen kommen, von einem Jochträger bis zu dem andern reichen, und mit selbigen verbunden werden.

Brückenbogen, so nennt man die Schwibbögen, welche auf Pfeilern ruhen, und an beyden Seiten ihre Widerlage haben. Der breiteste und höchste befindet sich im Mittel, und heißt der Hauptbogen. Sie sind entweder nach vollem Zirkel, oder nach einem verdruckten, oder nach einem Zirkelstücke.

Brückenjoch, besteht aus einer Reihe neben einander geschlagener Pfähle, wovon die zween äußersten gegen, und von dem Wasser schräge geschlagen werden.

Brückenruthen, die Queerbalken, welche nach der Breite der Brücke gestreckt sind, worauf die Bedeckung von Bohlen ruhet, oder auch zween starke Bäume, die ohne Joch über einen schmalen Fluß, Bach oder Graben gelegt, und worauf Breter oder Bohlen angenagelt werden, als woraus eine leichte Brücke entsteht.

Brückung, Brücke, sind vier bis fünf Hölzer, die von dem erhöheten Boden einer Säge- oder Schneidemühle nach dem Erdboden schräg herab liegen, um die Sägeblöcke, mittelst einer Winde, bequem von der Erde in die Schneidemühle hinein zu ziehen. Die Brückungshölzer dürfen zu solchem Behuf nur etwa 4 bis 5zöllig seyn.

Brückung, ein von starken Bohlen ausgedielter Fußboden, worauf die Pferde in ihren Ständen, und zwar so stehen, daß dieser Boden etwas höher an der Krippe als hinten anliege, damit der Urin gut abfließen könne. Die Bohlen müssen gut zusammen gefügt und fest auf ihren Lagen angenagelt werden, damit sie nicht beym Aufstehen der Pferde oder durch ihr Trampeln und Kratzen mit den Füßen aus einander gehen. Man ist nicht einig darüber, ob Brückungen von Bohlen oder Steinen, oder Beschüttung mit grobem Kieß, vorzuziehen seyn. Sieht man auf Reinlichkeit, so ist es wohl gewiß, daß Bohlen, die abschüßig liegen, sehr gut und auch geschwinder, als von einem Steinpflaster, mit dem Stallbesen abgekehrt werden können. Es kann aber ein Pferd auf den von Urin immer glatten Bohlen beym Aufstehen gar leicht ausglitschen, und davon kreuzlahm werden, wie mir solches mehr- als einmal begegnet ist. Auf einem Pflaster von kleinen Kieseln, welche überall kleine Ungleichheiten darbieten, kann solches weniger geschehen, und die Bohlen werden, wenn man kein hartes Eichenholz haben kann, gar bald von den Füßen der muthigen Pferde abgenutzt, und neuer Belag mit Bohlen gar öfters erfordert; dagegen ein gepflasterter Pferdestand von Dauer ist, und ungleich weniger kostet. Da, wo die Pferde beym Fressen aus der Krippe mit den Vorderfüßen stehen, wird eine Vorlage von starken Bohlen auf jeden Fußboden, er sey von welcher Art er wolle, erfordert, da sonst der Boden, der hier am meisten, zumal von beschlagenen Pferden, auszustehen hat, bald vertreten oder ungleich gemacht werden würde.

Brüstung, Brustmauer, Brustlehne, die dünne Mauer unter dem Fenster eines jeden Stockwerks bis an den Fußboden.

Brüstung, innere und äußere, ist bey den Zimmerleuten der Raum, der zu beyden Seiten eines Zapfens abgeschnitten wird.

Brudel, Broden, ist in der Mühle der von dem Mühlsteine aufsteigende Dampf beym Mahlen. Je geschwinder die Mühle geht, desto mehr Brudel und Mehlstaub wird zum Besten des Müllers, den er sich zusammen fegt und zueignet. In der Jägerey heißt Brudel oder Suloch ein Sumpf, worinn sich Hirsche und Schweine abkühlen.

Brunnen, eine Oeffnung von 3 bis 4 Schuhen im Durchmesser, wovon aber die Tiefe nicht überall gleich seyn kann, indem das Brunnenloch so tief gegraben werden muß, bis die Grundfläche desselben mit der Wasserfläche des nächsten Strohms in eine Horizontallinie fällt. Ist aber der Boden Lehm oder Felsen, so muß noch tiefer gegraben werden. An den Seiten wird der Brunnen von unten bis oben trocken ausgemauert; oder wenn er viereckig ist, mit verschränktem Holze gefüttert. Das Gemäuer steht auf einer vier- oder achteckichten Radschwelle, so man einen Brun-

nenkasten oder eine Brunnenstube nennt.

Brunnenschwengel, ein langer Baum, welcher, gleich einem Waagebalken in der Scheere, auf einem in der Erde eingegrabenen Stiele, mittelst eines eisernen Bolzens, befestigt, aber darauf beweglich ist. An dem schwachen Ende desselben hängen eine oder mehrere zusammen gefügte Stangen, die so lang sind, daß sie der daran befindliche Brunneneymer zum Einschöpfen des Wassers erreichen kann. Der Schwengel muß so eingerichtet seyn, daß man beym Hinunterstoßen mehr Kraft anwenden muß, als beym Herausziehen, weil die Last des hintern Theils des Schwengels bey dem Herausziehen, als welches am beschwerlichsten ist, zu Hülfe kommen muß. Bey Feuersgefahren sind diejenigen Orte, die kein anderes Wasser, als aus Schwengelbrunnen oder tiefen Ziehbrunnen zum Feuerlöschen nehmen können, weit übler daran, als solche, die Plumpen haben, mit welchen man das Wasser ungleich geschwinder und leichter hervor ziehen kann. Es ist daher eine Hauptvorsicht bey den Brunnen jener Art nöthig, welche dahin gehet, daß die das Wasser aufziehenden Leute zum öftern mit andern um- und abzuwechseln sind, weil sie sonst bald müde werden, und das Werk zuletzt ganz träge getrieben werden muß. Auch ist dahin zu sehen, daß die Wasserträger nicht ohne Noth bey den Brunnen sich anhäufen, und zu lange still stehen und warten müssen, bis sie ihre Eymer gefüllt bekommen. Am besten ist die Ordnung, wenn gleich, bey entstandener Feuersbrunst, die großen Feuer- oder Sturmfässer zu solchen Brunnen hingefahren, oder, bey nicht hinreichender Anzahl derselben, die größten Tubben oder Tienen aus den Häusern herbey geschafft, und mit Wasser angefüllt werden, um solche voll oder immer wieder hin zu gießen, daß die Wasserträger also ohne Verwirrung und Aufhalten schöpfen und tragen können.

Brusthecke, eine niedrige Hecke, welche 3 bis 4 Fuß hoch, und 1½ bis 2 Fuß dick ist, von allerley wilden oder blühenden Sträuchern, welche in Gärten an Statt der Geländer und zur Einfassung derjenigen Stücke dienen, worüber man hinweg sehen will. Will man, außer der Zierlichkeit, auch auf Früchte von solchen Hecken sehen, so kann man Berberitzen, Stachel- Johannis- und Hind- oder Himbeeren u. s. f. dazu erwählen.

Brustkern, Bruststück, Brust, das derbe kernichte Stück an der Vorderbrust eines Rindes, welches weder Fleisch noch Fett, und dabey sehr geachtet ist. Beym Hausschlachten werden dergleichen Stücke von Ochsen in der Mark und in Niedersachsen am liebsten gepökelt oder geräuchert gegessen.

Brustriegel, der obere Bindriegel in einem Brückengeländer, der horizontal unten in die Säulen oder Docken eingezapft wird.

Brustriemen, Brustblatt, ein breiter Riemen an einem Pferdegeschirr, von gemeinem oder auch plattblanken holländischem Leder, welcher um die Brust eines Pferdes gehet, und mit den Strängen verbunden ist. Damit solcher den mehr als gemeinen Pferden die Haare nicht abreibe, oder selbige sich an der Brust nicht durchziehen, muß er mit weichem Leder gefüttert und mit Wolle ausgestopft werden.

werden. Beym Reitzeuge ist der Brustriemen des Vorderzeuges ein lederner Riemen, welcher um die Brust des Pferdes herum gehet, und an beyden Seiten des Sattels befestiget ist, damit solcher nicht hinten zurück rücken kann.

Brustringe, die beyden eisernen Ringe, welche an dem Brustriemen befestiget sind, und woran die Stränge und Brustschlingen befestiget werden.

Buche, Büche. Mit diesem Namen benennet man gemeiniglich zween Bäume, die nicht unter ein Geschlecht gehören. Man nennt zum Unterschiede den einen die **Rothbuche**, (s. diese) den andern aber die **Weißbuche** (s. diese).

Buchsbaum. Es giebt einen **hochstämmigen** Buchsbaum, Buxus arborescens, und **Zwergbuchsbaum**, humilis. Ersterer ist die Mutter des letztern. Es artet aber der Buchsbaum wohl aus, aber er will nicht wieder einarten, d. i. aus dem niedrigen Buchsbaum wird man niemals einen hochstämmigen und ordentlichen Stamm erhalten können. Die niedrige Art übertrifft zu Einfassung der Rabatten alle andere Pflanzen, weil ihr keine Witterung schadet, sie lange Jahr dauert, durch den Schnitt in einer verlangten niedrigen Höhe sich erhält, und durch die starke Bewurzelung und dicht an einander liegenden Aeste verhindert, daß die Erde von den Beeten nicht in die Sandwege des Gartens geschwemmet werde. Er sauget aber die Erde sehr aus, und greift mit seinen Wurzeln weit um sich, weshalb er sich, wenn er unter der Scheere gehalten wird, stark vermehret, und durch Theilung der Wurzeln im Herbst oder Frühjahre leichtlich fortgepflanzet werden kann. Will man andre mehr einbringende Gewächse zu Einfassungen, zumal in Küchengärten, haben, so kann man Salbey, Spicke, Melisse, Raute, Winterzwiebeln, Luzerne u. s. f. erwählen.

Buchse, Busse, starke, breite eiserne Ringe, womit die Naben der Räder in ihren ausgebohrten Löchern hinten und vorne ausgefuttert werden. Jede besteht aus einem 2 Zoll dicken und breiten Ringe, der in jede Oeffnung der Nabe eingelassen wird, weil der innere Umfang mit dem Umfange des Lochs parallel laufen muß.

Buchsenmeißel, ein breiter Holzmeißel des Grobschmidts, der entweder eine gerade, oder nach einem halben hohlen Cylinder gebogene Schneide hat, und mit seiner Angel in einem hölzernen Heft steckt. Hiemit schneidet der Schmidt das Holz aus dem Loche der Nabe eines Rades, worinn die vorher gedachte eiserne Buchse eingeschoben werden soll. Man muß zusehen, daß der Schmidt die Löcher ja nicht zu weit mache, weil sonst die Buchsen leicht los- oder abgehen können. Zu gleichem Zweck muß der Schmidt mit seinem so genannten Buchsenräumer das ausgestoßene Holz in der Nabe überall wegräumen, und alles glatt und eben machen, daß die Buchse recht genau einpasse.

Buchweizen, s. Heidekorn.

Büchse, Rohr, Kugelbüchse, das bekannte Schießgewehr, kürzer als eine Flinte, aber auch stärker, äußerlich achteckig und gewöhnlich gezogen, (s. gezogene). Der vorzüglichste Nutzen einer Büchse ist dieser, daß sie gewisser und weiter schießt, als eine Flinte, weil sie, wenn sie gut ist, 150 bis 300 Schritt trägt.

Büffel, ein wildes Asiatisches und Afrikanisches Thier aus dem Ochsengeschlechte, das jetzt in Griechenland und Italien als Hausthier angetroffen wird. Er ist wenig größer, als der Europäische Ochse, dem er nur darinn ungleich ist, daß er einen kürzern und dickern Leib, höhere Beine, einen kleineren zur Erde gesenkten Kopf, magere Gliedmaaßen, schwarze, nicht allzu lange, zum Theil platt gedrückte, und zu beyden Seiten des Halses niedergebogene Hörner, einen krausen Haarbüschel auf der Stirne, und einen kahlen Schwanz hat. Sein Haar ist gemeiniglich schwarz, bey einigen aber fällt es ins Röthliche, und die Haut ist viel härter und fester als die Haut der Ochsen. Seine Stimme ist ein entsetzliches Gebrülle, aus einem weit stärkern und tiefern Tone, als das Gebrülle des Ochsen. Daß man aber die Büffel und unsere Ochsen, ihrer großen Aehnlichkeit ohngeachtet, nicht zu einer Art rechnen könne, ergiebt sich daraus, daß sie sich niemals mit einander begatten wollen. Der Büffel wird nicht nur gewöhnet, mit anderm Rindvieh auf die Weide zu gehen, sondern er läßt sich auch zum Pflügen und Ziehen am Wagen gebrauchen, und kann eine gewaltige Last fortziehen. Die Büffelkühe lassen sich, wie unsere Kühe, melken; die Milch ist fett und giebt viel Butter. In Italien wird das Fleisch und die Butter gegessen, aber uns Deutschen will beydes nicht behagen. Der berühmte ehemalige Preuß. geheime Rath Brenkenhof versuchte, einst die Büffelzucht bey sich einzuführen, mußte sie aber wieder eingehen lassen, da die hiesigen Schlächter das Büffelfleisch wegen des ekelhaften Geschmacks und widrigen Geruchs nicht an den Mann bringen konnten. Die Butter wollte sich nicht anders, als in Vermischung mit unsrer Kuhbutter, verkaufen oder verspeisen lassen. Das Beste vom Büffel ist die Haut, die beynahe undurchdringlich, und doch dabey ziemlich leicht ist, daher sie gern zu Kollets für die Reuterey, zu Handschuhen, Degengehängen und andern dergleichen Sachen gebraucht wird.

Bürger, im Gegensatz des Adels und Bauernstandes, sind alle Einwohner des Staats, die weder zu jenem noch zu diesem gehören, auch nachher keinem dieser Stände einverleibt sind; dagegen zum Bauernstande diejenigen gehören, die sich mit dem unmittelbaren Betriebe des Ackerbaues und der Landwirthschaft beschäftigen, in so fern sie nicht durch adliche Geburt, Amt, oder besondere Rechte von dem Bauernstande ausgenommen sind. In dem bürgerlichen Stande giebt es, wie in andern, gewisse Stufen oder Klassen, deren drey sehr von einander abgehen. Diese drey Klassen werden in dem Wittenberg. Wochenblatte vom J. 1784 S. 146 f. vom Hrn. Prof. **Titius** also angegeben: Die **erste** oder **oberste**, die **mittlere** oder **zwote**, und die **unterste** oder **dritte**. Zur **ersten Klasse** rechnet man alle in höhern Bedienungen bey Landes- und andern großen Collegiis stehende, ingleichen alle charakterisirte, oder sonst mit hohen Würden versehene Personen. Zur **zwoten** gehören alle, die in Unterbedienungen des Staats stehen, die ordentlichen Gelehrten an sich, als Prediger, Justizverwalter, die gewöhnlichen Kaufleute, Manufacturdirectores, vorzügliche Künstler, große Pächter u. s. w. Zur **dritten** kommen endlich die gemeinen Handwerker, die Professionisten, die ganz schlechten Bedie-

dienungen im Staate, die Handarbeiter, an welche sich zuletzt noch die Dienstbothen, und überhaupt der so genannte gemeine Mann, anschließen. Diese Eintheilung des bürgelichen Standes ist nicht erdichtet, sondern im Staate wesentlich, weil davon Ehre und Ansehen, Lohn und Werth der Dinge, Ordnung und Erhaltung des Ganzen abhängt. Sie ist aber hier nothwendig, und man muß sie schlechterdings vor Augen haben, wenn man eine bürgerliche Mißheyrath bestimmen will. Man bedienet sich ihrer sogar, wenn man die Mißheyrathen bey Adlichen nach ihrer wahren Beschaffenheit beurtheilet. In dieser Absicht erkläret sich das A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 30 ꝛc. ganz übereinstimmend also: Mannspersonen von Adel können mit Weibspersonen aus dem Bauer- oder geringerem Bürgerstande keine Ehe zur rechten Hand schließen. Zum höhern Bürgerstande werden hier gerechnet alle öffentliche Beamte, (die geringern Subalternen, deren Kinder in der Regel dem Canton unterworfen sind, ausgenommen;) Gelehrte, Künstler, Kaufleute, Unternehmer erheblicher Fabriken, und diejenigen, welche mit diesen gleiche Achtung in der bürgerlichen Gesellschaft genießen.

Bürger, im eigentlichen Verstande, ist derjenige, welcher in einer Stadt seinen Wohnsitz aufgeschlagen, und daselbst das Bürgerrecht erlanget hat. Das **Bürgerrecht** aber besteht in dem Inbegriffe aller Vorzüge und Befugnisse, welche den Mitgliedern einer Stadtgemeine vom Staate verliehen sind; es wird in der Regel durch den Magistrat des Orts ertheilt.

Bürgschaft, ist ein Vertrag, wodurch ein Dritter gegen den Berechtigten zur Erfüllung der Obliegenheiten des Verpflichteten auf den Fall, daß dieser denselben nicht nachleben würde, sich verbindet. Der Bürge hat zuweilen auch einen **Rückbürgen**, an welchen er sich wieder halten kann. Ein **Schadlosbürge** ist nur auf den Fall Bürge, wenn der Schuldner etwa nicht vollständig bezahlen kann. Zur Bürgschaft einer **Ehefrau** ist die Einwilligung des Mannes nothwendig, wenn das Eingebrachte für einen Fremden haften soll; für den Mann aber muß die Bürgschaft gerichtlich, und mit Zuziehung eines rechtlichen Beystandes geleistet werden. A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 342 ꝛc.

Bürstenraupe, darunter versteht man überhaupt diejenigen Raupenarten, deren Körper hin und wieder mit dichten Haarbüscheln, welche die Gestalt einer Bürste haben, besetzet ist. Unter diesen ist besonders die mit rothen Knöpflein gezierte Bürstenraupe (Phalaena antiqua) vorzüglich zu bemerken: die Raupe hat einen mit grauen Haaren dicht behangenen Kopf, zu dessen beyden Seiten vorwärts vier Hörner sind, die aus 2 grauen und 2 schwarzen steifen Haaren bestehen, und die Knöpfchen haben; um den Kopf steht eine Queerreihe rother Knöpfchen; der Leib scheint in der Dicke viereckicht zu seyn; auf vier Gelenken hat sie vier niedrige platt abgestumpfte gelbe Haarbürsten; zur Seite unter den zwo ersten Rückenbürsten stehen wieder zwey Paar lange Haarbürsten, als Ruder, seitwärts heraus, das erste gelblich, das andere schwarz; — im Kriechen ist sie langsam, und pflegt bey ihrer Berührung sich zusammen zu rollen; vor ihrer Verwandelung macht sie ein bräunlich graues Gespinnst um sich, mit ihren Leibhaaren vermengt, und wird nach drey Tagen zu einer ziemlich dicken, hellgelben,

und dunkelbraunen überqueer gefleckten Puppe, ohne Flügelscheide und kleine Stielspitze: nach drey Wochen kömmt der Nachtvogel hervor, und das Weibchen hat keine ausgewachsene Flügel, sondern Statt derselben an jeder Seite des Rückens zwey ganz kurze zum Fliegen untaugliche Stümpfchen, und legt seine Eyer haufenweise auf Pflaumen- und andere Bäume bey 300 an der Zahl. — Man muß im Sommer der Vermehrung dieser Raupe zuvor zu kommen suchen, und die sehr in die Augen fallenden obbemerkten Gespinnste absuchen nnd verbrennen.

Bucht, ein ein- oder abgehägter Platz in den Ställen oder im Freyen für allerley Hausthiere. In der Mark nennt man eine Ackerbucht einen eingehägten mäßigen Platz, welcher zum Ackerbau allein genutzet, sonst auch wohl eine **Wöhrde** genannt wird. Eine Pferdebucht ist ein eingefriedeter Platz, worinn die Pferde zur Nachtzeit grasen; eine Schweinebucht aber der abgehägte Ort, worinn die Mastschweine in den Wäldern zur Nachtzeit beysammen gehalten, und von Hirten bewacht werden. In solcher Bucht liegen die sämmtlichen Schweine eines jeden Orts für sich allein, in Cammeradschaften gleichsam getheilet, beysammen, und leiden keine fremde, oder zu ihrer Landsmannschaft nicht gehörige, unter sich, daß also ein Eigenthümer der Schweine zum Besehen derselben des Morgens und Abends in die Schweinebucht gehen muß, um hieselbst, da sie bey Tage im Walde zerstreuet unter einander laufen, die seinigen alsbald in ihrer Cammeradschaft vorzufinden.

Bug, Bog, der obere Theil des Armbeines, welcher dicht an der Brust sitzet. **Bugstück**, das Vorderblatt eines Wildprets, ingleichen eines Ochsen.

Buglahm, Buglähme, siehe: **Verrenkung.**

Buhne, Abweiser, ein vom Ufer ins Wasser erbauetes Werk, um den Strohmstrich vom Ufer abzuhalten, oder die Strohmbahn zu ändern.

Bulle, Bullochs, s. **Rindviehzucht.**

Bundzeichen. Ehe die Zimmerleute ein Bundgespärr, oder einen Binder aus einander legen, so bezeichnen sie selbiges mit dem Zeichen eines Andreaskreuzes, nämlich mit dem Zeichen: ⋉, welches sie das Bundzeichen nennen.

Bunge, eine Fischreuse, die auf beyden Seiten wie ein Trichter gestaltet ist. Die Spitzen dieses trichterartigen Theils sind inwendig im ausgespannten Sack der Fischreuse gegen einander gekehrt, so daß nur eine schmale Oeffnung zwischen beyden ist. Wenn also die Fische durch die vordere breite Oeffnung bis zur Spitze in den Sack gegangen sind, so können sie den Ausgang nicht wieder heraus finden.

Bunzlauer Gefäße haben ihren Namen von der Stadt Bunzlau in Schlesien, deren Einwohner aus dem Mineral, das aus den alten Halden eingegangener Bergwerke hervor gesucht wird, die prächtige Glätte ihrer irdenen braunen Geschirre verfertigen, welche weit und breit verfahren werden.

Burgstall, Bürgel, Bügel, Krümmen, Grummen, Pürzel, ein Hügel in des Hirsches Fährte. Wenn der Hirsch nämlich aufrecht geht, und scharf und gerade auftritt, so stößt er zuerst mit

mit seinen Ballen das Erdreich nach der Schale zu, im Fortschreiten zwingt er es wieder mit der Schale zurück. Hiedurch entsteht ein Hügel oder Burgstall, so kein anderes Thier völlig nachmachen kann. Daher ist es ein Hauptzeichen in des Hirsches Fährte.

Busch, Gebüsch, ein Wald, in welchem allerley Bäume unter einander stehen. Stehet in demselben blos eine gewisse Art von Bäumen, oder stehen nur wenige von einer andern Art darunter, so bekömmt er den Namen davon, z. B. Ellern- Birken- Weidenbusch u. s. f. Insgemein also ein Wald, der zu Schlagholz genutzet wird. Daher sagt man nicht: ein Fichten- Kiefern- oder Eichenbusch; sondern: ein Fichten- Kiefern- Eichenwald. Buschweide ist die Weide oder Grasung in den Büschen; sie kann, wenn es an andern Triften fehlet, für ziemlich gut geachtet werden, besonders wenn das Vieh wider die Sonnenhitze oder rauhen Winde im Frühjahre und späten Herbste darinn Schutz finden kann. (Siehe **Weide.**) Ein **Buschwerk, Lustgebüsch, Lustwald,** Bosquet, nennt man die in großen Gärten eingeschlossenen Wäldchen, die aus verschiedenen Abtheilungen bestehen, und die wieder aus Bäumen, Sträuchern und hoch blühenden Pflanzen, welche ins Gevierte, entweder regelmäßig in Reihen, oder auf eine mehr unregelmäßige Weise vertheilt gesetzt sind, bestehen. Es wird viel Erfindungskraft erfordert, um dergleichen Buschwerk, wenn es gefallen oder überraschen soll, recht anzulegen.

Busch, Buchs, Bux, Böks, das Holz, gemeiniglich von Birken, mit welchem das Loch des Bodensteins, wodurch das Mühleisen geht, gefuttert ist.

Busch, Strauch, ist der eigentliche Platz auf einem Vogelheerde, welcher vergrünet, mit rothen und schwarzen Beeren besteckt, und mit den Wänden der Netze belegt und umstellt wird.

Buschbaum, ein Zwergbaum, gleich einem Busch gezogen, im Gegensatz der Spalierbäume. Diese letztern sind aber doch vorzuziehen, weil sie mehreres und schöneres Obst, welches der Sonne stärker ausgesetzt ist, bringen.

Buschheerd, Strauchheerd, ein Vogelheerd, der mit grünen Büschen besteckt wird, damit sich die Vögel auf solche setzen, und den Lockvögeln sich nähern können.

Buschrege, heißt, wenn die Vogelsteller auf ihren Heerden einen lebendigen Vogel auf einem Lauferplatz anruthen, doch so, daß sie ihn durch einen gewissen Zug aufziehen und wieder niederlassen können.

Busen, Büse, Inngarn, Innbuse, das inwendige kleine gestrickte Garn auf den Vogelheerden, welches zwischen den Spiegelnetzen, wie bey dem Steckgarne zu sehen ist, zum Fangen angebunden wird. Auch heißt Busen die Neigung des Netzes, wenn es nicht fest ausgespannt ist.

Busen geben, wenn mit Garn gestellt wird, das nicht nur abhalten, sondern auch fangen soll, so wird es an den Leinen etwas zusammen gezogen, daß es Falten giebt, und nicht fest anliegt, damit sich das eingelaufene Wildpret desto eher darinn verwirre und fange.

Butter. Die Bereitung dieses Products unsrer Viehzucht ist allen Bäuerinnen

nen so bekannt und geläufig, daß es hierüber keiner ausführlichen Anweisung, die aber doch besonders in der Germershausenschen Hausmutter, B. III. Kap. 6. gefunden wird, hier um so weniger bedarf, als man überall darauf bedacht ist, diesen Wirthschaftsartikel immer mehr aufs Beste zu benutzen, da die Butter in den Städten überall so gut abgesetzt und zu Gelde gemacht werden kann. Man kann die Butter ansehen: 1) als **Tischbutter**, die wir bey unsern täglichen Mahlzeiten mit Brodt essen, und unsre Mahlzeiten damit zu beschließen pflegen; 2) als **Koch- oder Dauerbutter**, welche in der Küche beym Kochen der Speisen und zu mancherley Backwerk erfordert wird. Die Tischbutter muß frisch und wohlschmeckend, oder, wie man gemeiniglich sagt, im Geschmacke einer frischen Nuß seyn. Man findet in so vielen Wirthschaftsbüchern die Maybutter als die beste im Geschmacke des ganzen Jahrs aufgeführet, wozu das junge Gras und die aufblühenden Blumen hauptsächlich beytragen sollen. Allein der Grund ist wohl mehr darinn zu suchen, daß im May die Witterung noch kühl ist, da in den folgenden Monathen die heiße Jahreszeit verursacht, daß die aufgesammlete Sahne, bevor sie ausgebuttert werden kann, leicht anläuft, und den älterichten Geschmack in die Butter übergehend macht. Daß dies also sey, sieht man daraus, daß manche große Höfe, die wegen der vielen Milch täglich buttern können, und überdies auch kühle und ganz und gar nicht dumpfichte Keller haben, oder welche die Milchtöpfe bis an den Rand ins Wasser können stehen lassen, auch in der Aerndtezeit recht wohlschmeckende Tischbutter produciren, welches auch in kleinern Wirthschaften geschiehet oder geschehen kann, wenn einnächtige Sahne, d. i. solche, die nicht über 12 bis 24 Stunden alt ist, gebuttert wird. Bey solchen Voraussetzungen wird man nicht nöthig haben, auf ein Correctif oder Verbesserungsmittel zu denken, dergleichen Hr. Prof. Anderson in Edenburg vor weniger Zeit seinen Landsleuten, den Schottländern, angepriesen hat, und hierinn besteht: Man nimmt 2 Theile Küchensalz, 1 Theil Zucker, 1 Theil Salpeter, vollkommen alles unter einander gemischt. Von dieser Mischung wird zu jedem Pfunde Butter 2 Loth genommen, wohl durchgeknätet, und zum Gebrauch eingeschlagen. Es ist aber dieses Mittel doch mehr zu empfehlen, weil es keiner Nacharbeit bedarf, als dasjenige, wenn man in unsern Haushaltungen älterichtgewordene oder faul schmeckende Butter, oder alte Dauerbutter überhaupt mit frischer süßer Milch wieder gut durchknätet, und je mehr neue Milch nach dem Abgießen der vorher gehenden zu solcher Arbeit genommen wird, desto gewisser zum Zweck gelanget. Die nach Andersons Vorschrift gebesserte Butter bekömmt erst nach einigen Wochen den verlangten guten Geschmack, worinn sie sich lange erhalten soll.

Gute Tischbutter soll auch ein **gutes Ansehen** haben, mehr gelblicht, als weiß, aussehen. Dieses fehlt nun besonders der Winterbutter, wenn die Kühe nicht bloßes Heu bekommen, sondern zu einem oder gar dem größten Theile Stroh fressen müssen, da sie im letztern Falle bald mehr, bald weniger weiß aussiehet. Unsre Hausmütter helfen sich aber damit am besten, wenn sie Mohrrüben auf dem Reibeisen klein reiben, und den durch ein leinwandnes Tuch durchgepreßten Saft ins Butterfaß thun, wovon denn die Butter sowohl

ein gutes Ansehen, als einen guten Geschmack erhält. Da die Winterkälte das Buttern erschweret, so muß den Mägden, welche die Butter bereiten, nicht verstattet werden, warmes Wasser hinzu zu gießen, um desto eher Butter zu gewinnen. Je mehr das Wasser heiß ist, desto mehr wird die Butter davon ausgebleicht und weniger wohlschmeckend. Auch kann die Butter in der heißen Jahreszeit weniger gelb ausfallen, wenn die Milchtöpfe nicht kühl genug zum Aussahnen gehalten werden können. Endlich muß auch die Butter, wenn sie aus dem Butterfasse kömmt, mit Wasser recht oft durchgewaschen, und das Wasser so oft ab- und neues aufgegossen werden, bis das letzte Wasser ganz klar von der damit durchgearbeiteten Butter abgegossen werden kann. Dadurch kommen alle Theile der Buttermilch aus der Butter hinweg, da sie im entgegen stehenden Falle gar leicht ohne süssen Geschmack seyn kann, oder doch sehr bald da hinein verfallen muß. Manche nehmen auch hiebey den Geruch zu Hülfe, und riechen es der Butter, bevor sie gekostet wird, bereits ab, von welcher Beschaffenheit sie seyn könne.

Die Dauerbutter hält sich am besten in steinernen Töpfen; wenn man aber einen dumpfichten Keller hat, muß man die Gefäße mit darauf passenden Deckeln zudecken, und an den Seiten verkleiben, daß sich der Kellergeschmack der Butter nicht mittheilen könne. Sie muß auf die Dauer stärker, als die Tischbutter, gesalzen werden. Man kann ohngefähr bey der letztern auf eine Kanne oder 2 Pfund Butter drey Loth, bey der Dauerbutter aber zu 3 Kannen 14 Loth Salz nehmen. Man pflegt auch wohl die Dauerbutter in hölzerne Fäßer oder so genannte Hosen einzuschlogen; die Butter kann aber, wenn sie lange darinn gelassen wird, gar leicht einen Kiengeschmack annehmen, da die Hosen nur von Kien- oder Kiefernholze verfertigt werden. So pflegt auch das Holz gar bald die Salzlake einzuziehen, deren Abgang den Abschmack der Butter gar bald zuwege bringen kann. Wie viel Butter aber von einer gewissen Quantität Milch zu erlangen sey, davon läßt sich der Calcul so genau nicht angeben, weil die Milch von altmelkenen Kühen mehr Sahne und Butter, als die von frischmelkenen, giebt. Doch kann man im Allgemeinen, beyderley Art Milch zusammen genommen, sich an diesem Satze halten: Sechs Maaß Milch geben ein Maaß Sahne oder Rahm, und sechs Maaß Sahne, wenn sie dünne ist, zwey Pfund oder eine Kanne Butter; ist die Sahne aber mehr dicke, etwa ein Viertelpfund mehr. Sonst pflegt man auch wohl die Dauerbutter so zu bereiten, daß man die Butter an einem gelinden Feuer zergehen läßt, die man **Schmalz-** oder **Schmelzbutter** (s. diese) zu nennen pflegt.

Butterfaß, das bekannte cylinderförmige hölzerne Gefäß, worinn die Sahne zu Butter gestoßen wird. Man muß dergleichen von verschiedener Größe haben, da Milch und Sahne, nach Beschaffenheit der Jahreszeit und der Nahrung der Kühe, bald mehr bald weniger seyn kann, und in einem zu kleinen Gefäße mehr- als einmal gebuttert werden müßte. Denn wenn das Butterfaß zu voll ist, so läßt sich die Sahne nicht hoch genug herab stoßen, und sie zieht sich mit dem so genannten Sterl, Stämper oder Stößer, zu sehr über den Deckel des Butterfasses hervor, daß man zu viel Zeit und Mühe anwenden muß, die Sahne wieder ins Faß her-

herunter zu stoßen. Bey der Arbeit selbst kömmt es darauf an, daß die stoßende Person immer einerley Stöße, nicht bald langsame, bald geschwinde, zuletzt aber, wenn an einem gewissen Tone aus dem Innern des Gefäßes die Annäherung der Butter vermerkt wird, recht starke und geschwinde vollführe. In größern Haushaltungen bedienet man sich noch andrer Maschinen zum Buttern, z. E. einer so genannten **Butterrolle**, welche aus einer hölzernen viereckigen Welle besteht, die an beyden Enden mit Ranken oder Zapfen versehen ist, und von einer Person gar leicht beweget werden kann.

Butterstecher, heißt ein hölzernes, oder gewöhnlich eisernes oder kupfernes, langes und hohles, unten aber mit einem gekrümmten Stachel versehenes Werkzeug, womit man die Butter von unten herauf und von dem Boden eines Gefäßes heraus holen kann, um selbige zu kosten, ob sie durchgängig einerley Güte und Geschmack habe. Es kann aber eben dieses Werkzeug eine metallene Röhre an einem Stiele seyn. Eben so heißt auch ein dünner, vorn mit Zähnen versehener hölzerner Spadel, womit man die Butter zum Gebrauch dünne und zierlich ausstechen kann. Auch nennt man ein Werkzeug so, womit die Butter bey Tische aus der Butterbüchse genommen oder vorgelegt wird. Man hat dergleichen von Silber, Porzellan ꝛc.

Butterweck, Butterstück, ein längliches Stück Butter, welches, zum Aufsetzen bey der Mahlzeit, mit einer Kelle aus freyer Hand, und öfters sehr zierlich, gebildet wird.

C.

C, dieser Buchstabe wird öfters Statt einer Zahl gebraucht, und bedeutet alsdann 3; in Römischen Zahlen aber 100.

Cabriolet, ein leichtes, vierrädriches, bedecktes, auch wohl in Riemen hängendes Halbchaischen, welches von einem Pferde, das in eine Gabel vorgespannt ist, gezogen, und meistens nur zu kurzen oder zu Plaisirreisen gebraucht wird.

Cacao, Cacau, Cacaunuß, Cacaobohne, eine bekannte Amerikanische Frucht, die hauptsächlich zur Bereitung der Chocolade gebraucht wird. Die kräftigsten und theuersten kommen aus der Amerikanischen Landschaft Caraques; die auf den Amerikanischen Inseln sind weniger gut, und werden höchstens unter jene gemischet, wenn die Chocolade recht gut werden soll. Es mag aber bey dieser mehr oder weniger anderes Gewürze dazu kommen, so sind doch die Cacaobohnen als der einzige Hauptbestandtheil anzusehen, als wovon die stärkende und ernährende Kraft der Chocolade allein herkömmt, da der übrige Zusatz nur den Geschmack und Geruch verändert, auch verursachet, daß solche mehr schädlich als nützlich wird; indem sie dadurch eine erhitzende Eigenschaft erhält, und daher bey ausgemergelten Körpern, denen sie sonst zuträglich ist, nicht füglich gebraucht werden kann. Die Chocolade wird auch hypochondrischen Körpern empfohlen. Man pflegt die Cacaobohnen

von

von ihrer Schale zu reinigen, gelinde zu rösten, mit einer polirten eisernen Kugel auf einem ausgehöhlten, mäßig erwärmten Steine zu reiben, und in ein Mus zu verwandeln, nachher mit Zucker, Gewürze und sonderlich mit Vanille zu vermischen, und sodann diese Composition Chocolade zu heißen. In Spanien pflegt man nur den Cacaoteig mit etwas Zimmet allein zu vermischen, und sich solche ohne Vanille wohl schmecken zu lassen. In den Antillischen Inseln macht man von dem Cacao, wenn er noch halbzeitig ist, mit Ambra und andern wohlriechenden Sachen und Zucker, den so genannten Cacaoconfect, der auswärts verführet und hoch gehalten wird.

Cacaobutter; die gekochten Cacaobohnen geben ein fettes und süßes Oel, welches durch das Auspressen erhalten, und nach dem Erkalten gleichsam in eine Art Seife verwandelt wird. Man kann auch die Bohnen auf einem heißen Steine reiben, und mit Wasser verdünnen. Wenn diese Masse wie ein Brey geworden, giebt sie viel Fettigkeit, welche sich oben auf setzet, und sich wie Unschlitt darstellet. Man pflegt solches Cacaobutter zu nennen. Man bedienet sich derselben innerlich beym Husten; aber doch mehr äußerlich, die Fehler der Haut zu verbessern, die Narben, sonderlich nach den Pocken, zu vertilgen, Flechten, Mähler und andere Zufälle damit zu heilen, den Muskeln ihre natürliche Bewegung wieder zu geben, und die Gliederschmerzen zu stillen. Mit Bleyweiß vermischt kann selbige bey der blinden güldnen Ader nützlich seyn. Eisen und Stahl verwahret sie vor Rost.

Caduck, schwach, hinfällig; wird besonders von baufälligen Gebäuden und ungangbar gewordenen landesherrlichen Revenüen gesagt.

Calade, eine kleine abschüßige Anhöhe auf der Reitbahn, um die Pferde in Falkaden, Curbetten und im Galopiren zu üben, damit sie sich nicht allein auf die Schultern verlassen, sondern auf die Hüften zusammen fassen, und den Gang aufhalten lernen.

Calcedonier, Chalcedonier, ein halbdurchsichtiger Stein, der zu den Kieselarten gehöret. Er kömmt dem Feuer- oder Flintensteine sehr nahe, nur daß er meistens grau aussiehet, durchsichtiger ist, und eine bessere Politur annimmt. Wenn er eine grauliche, mit Blau und Gelb durch einander spielende Farbe hat, so wird er mehr geachtet. Der Orientalische oder Ostindische hat reinere und lebhaftere Farben, als der aus Böhmen, Schlesien und andern Orten Deutschlands, welcher zum Theil ins Röthliche fällt. Man weiß den Chalcedon aus Glas so künstlich nachzumachen, daß er dem Orientalischen ziemlich gleich kömmt; man nimmt ihn auch häufig zu Petschaften, weil er sich schön schneiden und schön abdrucken läßt.

Calciniren, heißt chymische Körper in Kalk oder Pulver, durch sichtbares Feuer oder Scheidewasser, und andere zerfressende mineralische Geister, auflösen.

Calculator, ist so viel, als ein Rechenmeister, oder derjenige, welcher bestellet ist, die Richtigkeit der Rechnungen zu untersuchen. Die Oberrechencammer in den Preuß. Staaten prüfet noch überdem die Richtigkeit eines jeden Artikels in Einnahme und Ausgabe, nebst den Belegen.

Calculiren, einen Ueberschlag, oder die Ausrechnung von einem Aufwande, oder Menge Zahlen, überhaupt machen. Dasjenige, was heraus kömmt, wird der Calculus, Fr. Calcul, genannt. Die Formel: Salvo errore calculi, pflegt man nicht selten unter die ausgezogene Rechnung zu setzen, und will sich damit versehen, daß, wenn man sich etwa in der Ausrechnung sollte versehen haben, solches uns nicht zum Schaden gereichen möge.

Calmus, Kalmus, ein bey uns auf niedrigen feuchten Plätzen häufig wild wachsendes Schilfgewächse. Die officinelle Wurzel hat zwar einen beißenden scharfen Geschmack, riecht aber dabey sehr angenehm. Die Vermehrung geschiehet im Frühjahre und Herbste durch die in einige Zoll lang geschnittene, und sodann eingelegte Wurzeln. Diese, als Arzney gebraucht, haben eine scharfe, erhitzende und stärkende Eigenschaft, und werden sowohl in Pulver von 10 bis 12 Granen, als auch in Weintränken zu 2 Quentchen, den Magen zu stärken, die Blähungen abzuführen, den Schleim zu zertheilen, das Blut in Bewegung zu setzen, und den Ausfluß der Feuchtigkeiten durch die Nieren und Haut zu befördern, gebrauchet, und billig angerühmet. Wenn die Wurzel beym Bierbrauen angewendet wird, wie solches hin und wieder in England geschiehet, so hat man ohne sonderliche Kosten nicht nur ein gutes Magenbier, sondern es kann auch der Hopfen, wenn er in manchen Jahren zu theuer ist, damit zum Theil erspart werden; dient auch mehr, als irgend andere angerühmte Ingredienzien, das Sauerwerden des Biers im Sommer abzuwehren.

Camin, der niedrige Heerd, von welchem in die Zimmer der Vornehmen meistens eine niedrige Oeffnung gehet, welche mit einer zierlichen Einfassung von Sandstein, Marmor oder Alabaster verzieret ist. Die Camine dienen in den nördlichen Ländern nicht genugsam zum Erwärmen der Zimmer; sie werden am besten hieselbst in Sälen und Schlafzimmern angebracht. In den Häusern gemeiner Bürger und Bauern findet man hie und da auch Camine, die theils zum Kochen der Speisen, theils zum Erleuchten der Stuben in den Früh- und Abendstunden des Winters gebraucht werden. Da aber in Absicht der letztern kleine Kienstücken oder Holzschleißen oder Hobelspähne gebraucht werden, wovon nicht Hitze genug in die Stuben zurück prallen kann, und die Stubenwärme vom Kachelofen sehr durch den Camin heraus gezogen, hiedurch aber die Stuben erkältet, und destomehr Ofenholz verbraucht werden muß, so sollte man dergleichen Camine eingehen lassen, und an deren Statt, in der Mitte der Stuben, eine hell leuchtende Lampe aufhängen, von welcher die Spinnenden oder andre, Stubenarbeit verrichtende, Personen genugsam Licht haben könnten.

Campfer, ein harzichtes Gummi aus Ostindien welches, als ein äußerliches Heilmittel, auch von Thierärzten stark gebraucht wird. Der gute Campfer soll trocken, weiß und durchsichtig seyn, sich leicht zerbrechen lassen, einen starken durchdringenden Geruch, und brennenden, bitterlichen, gewürzhaften Geschmack haben, im Feuer leicht fließen, und sich dergestalt entzünden, daß er mit nichts zu löschen ist. Daß ihn die beygelegten Pfefferkörner aufhalten

halten sollen, ist ungegründet. In Branntwein und ölichten Feuchtigkeiten löset er sich ganz auf. Innerlich, bey Menschen gebraucht, erfordert er den Rath und die Vorschrift eines Arztes, wenn solcher bey hitzigen Fiebern, vornehmlich in solchen Fällen, wo die Kräfte des Lebens fehlen, und der schwache Puls zu erkennen giebt, daß die Natur Unterstützung verlanget, oder wo Frieseln und andere zurück getretene Ausschläge hervor gelockt werden sollen, und durch den Gebrauch dieses Mittels eine schleunige Veränderung bewürkt werden soll, angewandt wird. Aeußerlich wird er als ein herrliches Zertheilungsmittel, und bey Entzündungen, welche, wie bey der Rose, nicht in Entzündung übergehen sollen, bey rheumatischen Schmerzen, auch bey andern Stockungen und kalten Geschwülsten mit Nutzen gebrauchet. Der Campferspiritus (in starken Branntwein oder Vorsprung zergangener Campfer) wird gemeiniglich von den Thierärzten bey Verrenkungen und Beinbrüchen der Thiere gebraucht. Man muß aber die mit dem Campfergeist angefeuchtete und aufzulegende Leinwand, oder Compresse, nicht erst abrauchen oder verdunsten lassen, sondern solche ungesäumt an- oder auflegen. Da der Campfer allerley Insecten zuwider ist, so wird auch angerathen, kleine Stückchen Campfer anzuzünden, und damit die Kästen und Kleiderschränke zu durchräuchern. Die gefärbten Kleider werden auch von diesem Rauche nicht verändert, und Gold und Silber laufen nicht an. Man muß dieses zu Ende des Augusts oder Anfange des Septembers vornehmen; denn um diese Zeit sind die Motten, welche im künftigen Jahre zum Vorschein kommen sollen, bereits gebohren.

Canarienvogel, eine unter uns ganz gemeine Gattung Vögel oder Zeisige, die wir als Gesangvögel in der Stube unterhalten. Sie haben ihren Namen von den Canarieninseln, wo sie herstammen, und werden in besonders dazu eingerichteten Canarienhecken überall häufig erzeuget. Sie sind von verschiedener Farbe. Die Hähne haben meistens eine schöne gelbe Brust; die Weibchen oder Sieen sind hingegen an der Brust merklich weißer und bleicher. Bastarte nennt man diejenigen, welche von einen Stieglitzhahn und einer Canarienste, oder umgekehrt, von einem Canarienhahn und einer Stieglitzste hervor kommen. Diese Vögel fressen allerley kleines Gesäme, und der so genannte Canariensaame wird bey uns zu ihrer Fütterung häufig gebauet, als welcher von einer Sorte Grases, welches aus den Canarieninseln zu uns gekommen ist, erhalten wird.

Capernstrauch, Kapern, Capparis spinosa L. ein wegen seiner eingemachten Blumenknospen berühmter, im Orient, Italien, und dem südlichen Frankreich zu Hause gehörender Strauch. **Wurzeln**: dicke und holzig. **Zweige**: spitzig und mit Dornen versehen. **Blätter**: wechselsweise einander gegen über stehend, hellgrün, rundlich, ungetheilt, gestielt und den Quittenblättern etwas ähnlich. **Blumen**: zwischen den Aesten und Blättern, auf langen Stielen, schön, rosenförmig, vielblättrig. **Früchte**: klein, roth, ohngefähr in der Größe einer Olive. Der Strauch wächst lieber auf einem trocknen und magern Boden, als auf einem fruchtbaren Lande, und wird bey uns nur der Seltenheit halber von Pflanzenliebhabern

hern in den Gärten erzogen. Er erfordert keine besondere Wartung, und wird durch den Saamen, oder, noch besser, durch das Einlegen der zarten Zweige, vermehret. Man steckt diese im Frühlinge in ein mageres, trockenes Land, an einen gegen Morgen, oder Mittag, belegenen, und vor starken Winden gesicherten Ort, bindet sie, nachdem sie in folgendem Frühjahre verpflanzet worden, damit ihre Zweige nicht auf der Erde herum kriechen, an Stöcke; schneidet sie im Herbste dicht vor dem Boden ab, und verwahrt sie im Winter vor Frost und Nässe, ihren beyden Hauptfeinden, durch eine hinlängliche Bedeckung von trocknen und leichten Sachen. Auf die Weise werden sie auch in unserm Klima der strengsten Kälte im Freyen widerstehen, und, wenn sie einmal recht im Wachsen sind, beynahe 3 Monathe lang eine Menge Früchte bringen.

Zum Einmachen der Capern, (die sonst aus Frankreich und Italien zu uns gebracht werden, eben nicht allzu wohlfeil sind, und als ein Gewürz zu mancherley Brühen und Fleischspeisen, auch mit Zwiebeln, rothen Rüben und andern Kräutern zu Sallat gebraucht werden,) sammle man von der Mitte des Jul. täglich die zarten Blumenknospen, und lasse sie 3 bis 4 Stunden an der Luft etwas welk werden. Je kleiner und je weiter sie noch vom Aufblühen entfernt sind, desto höher ist ihr Werth. Alsdann drücke man sie in ein Gefäß etwas enge zusammen; fülle es, so weit die Knospen reichen, mit gutem Weinessig; verwahre sie 8 Tage, verdeckt, an einem sichern Orte; nehme sie nach Verlauf derselben wieder aus dem Gefäße heraus, und lege sie, nachdem man sie etwas ausgepreßt hat, auf dieselbe Weise in ganz frischen Essig. Wenn man dieses alle acht Tage dreymal hinter einander wiederholet hat, und das letztemal ein wenig Salz dazu wirft, so kann man sich ihrer schon nach 5 bis 6 Wochen zur Speise bedienen. Auch von verschiedenen andern Gewächsen, z. B. von der Indianischen Kresse; (Tropaeolum maius) der Sumpfdotterblume; (Caltha palustris) dem kleinen Schöllenkraute; (Ranunculus Ficaria) dem Besenpfriemenkraute (Spartium scoparium) u. a. lassen sich die Blumenknospen auf die beschriebene Art, besonders wenn sie vorher etwa 12 Stunden in Salzwasser eingeweicht worden sind, wie Capern einmachen.

Capriole, schulgerechte Sprünge eines Pferdes, ohne daß es seinen Platz verändert; beym Tanzen aber künstliche und regelmäßige Sprünge eines Tänzers.

Capriolette, Kabriolett, eine leichte Chaise mit einem Vordersitz, der umgedrehet werden kann, wenn sich der Besitzer selbst fahren will.

Captur, heißt jede gerichtliche Gefangennehmung; daher ist ein Capturbefehl ein bey dem Landesfürsten an die Unterobrigkeit ausgewirktes Rescript, daß mit Arretirung dieser oder jener darinn benannten Person verfahren werden solle. Vor Handelsgerichten werden bürgerliche Wechselschuldner, nach geschehener Production und Recognition des Wechsels, in entstehender (nicht erfolgter) Zahlung, sofort zum Arrest gebracht; in vielen andern Fällen und Ländern aber, und besonders gegen adliche Wechselgläubiger, ist die Auswirkung eines Capturbefehls von der hohen Landesobrigkeit, oder dem höhern Landescollegium, nöthig.

Caput mortuum, der trockne taube Körper, der beym Destilliren, sonderlich der Mineralien, übrig bleibt.

Capwein, ist der Wein vom Vorgebürge der guten Hoffnung, allwo vormals Burgundische und Rheinische Weinstöcke angepflanzt worden, und so gut fortgekommen sind, daß die Engländer hauptsächlich die Capweine, sonderlich die rothen, den mehresten Franzweinen vorziehen.

Caraffe, Caravine, eine kleine gläserne Flasche mit einem langen Halse, worinn Wein, Wasser u. s. f. serviret wird. Man hat dergleichen auch in den Aufsätzen, oder Plats de Menage, zu Essig, Oel u. s. w. und sie werden auf einem Präsentir- oder andern Teller, damit man sich selbst daraus einschenke, bey der Tafel herum gegeben.

Caraffon, eine große gläserne Flasche oder ein Gefäß von Silber und anderm Metalle, welches an vornehmen Tafeln jeder speisenden Person vorgesetzt wird, damit sie das ihr präsentirte (vorher in Eiskesseln aufbewahrte) Getränke, in heißen Sommertagen, darinn bis zum Austrinken frisch erhalten könne. Diese Gefäße sind fast wie große Becher, unten und oben von gleicher Weite.

Caramel, so nennen wir, mit den Franzosen, den recht stark und braun gesottenen Zucker, womit man verschiedene Früchte candiret oder überzieht. Man gebraucht ihn auch in Täfelchen für die Brust zur Beförderung des Auswurfs, wie andern gebrannten Zucker. Beym Sieden kömmt ein wenig Citronensaft hinein, um ihn klar zu machen.

Caraque, oder ein **Kraak**, bedeutet 1) ein großes rundes Schiff, dessen sich die Portugiesen zur Fahrt nach Ostindien bedienen; 2) geben diesen Namen die Specereyhändler dem besten Cacao; 3) wird in Holland mit diesem Namen das feinste Porcelain belegt, weil das erste Orientalische Porcelain, welches nach Europa kam, auf den gedachten Schiffen oder Portugiesischen Caraquen heraus gebracht worden ist.

Cardamome, Cardemome, ein Gewürz aus Ostindien. Die großen, auch **Paradieskörner** genannt, sind röthlichbraun, inwendig weiß, wohl dreymal so groß, als die mittlern, und haben einen so scharfen Geschmack, wie der Pfeffer, daher auch wohl die Materialisten den gestoßenen Pfeffer damit, als mit einer wohlfeilern Waare, zu verfälschen pflegen. Die **mittlern** und **kleinern** Cardamomen, die am Geschmack und Geruch lieblich fallen, sind die wahren und gebräuchlichen. In der Arzneykunst sind sie ein gutes Magengewürz, dienen auch zugleich wider den Schwindel, Schlagfluß und Blähungen. In den Conditoreyen findet man condirte und weiße Cardemomen.

Cardinalsblume, Flos Cardinalis. Von diesem Pflanzengeschlechte giebt es viele Arten, darunter wir nur folgende bemerken:

1) Die **scharlachrothe Cardinalsblume**, Lobelia Cardinalis L. Diese Art hat ihren Namen vorzüglich wegen der vielen hochrothen Blumen erhalten. Die blumenreichen Aehren machen die Hälfte des Stengels aus.

2) Die **blaue** oder **antivenerische Cardinalsblume**, Lobelia siphylitica L. hat die Blumen in den Winkeln der Blät-

Blätter, fast bis zur Hälfte der Stengel herunter, blaßblau, die Kelche groß und mit zurück gebogenen buchtigen Ausschnitten, im Anfange des Jul. Die Wurzel dieser Pflanze wird von den Amerikanern vornehmlich und allgemein wider die Liebesseuche gebraucht, weshalb sie auch hievon den Namen siphylitica bekommen hat. Die Cur ist sehr einfach. Die Wilden nehmen die Wurzeln v. 4, 6, u. mehrern Pflanzen, nachdem die Krankheit mehr oder weniger eingewurzelt ist, und machen sie rein. Sie werden mit Wasser gekocht, und dieser Trank von dem Kranken des Morgens nüchtern getrunken, und zwar so viel, als er kann; auch den Tag über ist dieß das vornehmste Getränke. Der Kranke purgieret davon, und sobald dieses geschiehet, wird der Trank schwächer gemacht. Nach dem dritten Tage trinkt der Kranke nicht nur diesen Trank, sondern wäscht und badet auch damit die Theile, die von der Krankheit am meisten eingenommen sind. Nachdem er so zwo oder drey Wochen fortgefahren, ist die Krankheit gemeiniglich geheilet.

Es lassen sich beyderley Pflanzenarten durch Zertheilung und Zweige, am besten aber, um schönere Blumen zu bekommen, aus dem Saamen fortpflanzen. Man säe ihn schon im Herbste, sobald er reif ist, in gute Gartenerde, in Töpfe oder Kästen, um die Aussaat im Winter unter ein Verdeck, und im Sommer gegen die Mittagssonne in Schatten stellen zu können; stelle die besäeten Gefäße sofort an eine warme Mauer, wo sie die volle Sonne haben; und weil übermäßige Nässe und Frost sogar dem noch nicht einmal gekeimten Saamen sehr nachtheilig sind, so schütze man sie gegen starken Regen unter einem Verdecke, und gegen einen starken Frost unter einer Bedeckung mit Matten, oder in einem Mistbeetkasten; lasse sie aber, damit die jungen Pflanzen im Frühjahre stark und mit einer guten Farbe aufgehen mögen, bey wieder eintretender warmen Witterung sofort die freye Luft von neuem genießen; stelle sie, gleich bey den Hervorsprießen, in einen Mistbeetkasten, um sie bey etwa einfallender nachtheiliger Witterung sofort bedecken zu können, damit die Pflänzchen nicht zu Grunde gehen. Sobald die Gefahr des Frostes aber vorüber ist, stelle man sie dahin, wo sie die Sonne nur bis Vormittags um 11 Uhr haben, und begieße sie fleißig bey trockner Witterung; mache im Anfange des Jun. oder wenn sie 2 — 3 Zoll lang sind, den Anfang, die stärksten Pflanzen zu versetzen, gieße sie sofort an, und stelle sie entweder so lange, bis sie angeschlagen sind, in Schatten, oder senke sie auf einer schattigen Stelle des Gartens, jedoch nicht unter der Traufe der Bäume, in die Erde; begieße sie bey trockner Witterung; mache am Ende des Jul. oder zu Anfange des Aug. den Anfang, die stärksten Pflanzen, denen ihre Töpfe zu klein geworden sind, in größre mit leichter und fetter Erde (die ihnen überhaupt nie zu gut und zu fett seyn kann) umzusetzen, und sogleich anzugießen; stelle sie alsdann bis zum Sept. wiederum in Schatten, dann aber auf eine solche Stelle, wo sie nur die Morgensonne haben, und von da im October auf einen solchen Platz, wo sie den ganzen Tag die Sonne haben; endlich aber bey eintretender Frostwitterung in einen Mistbeetkasten; und im folgenden Frühjahre, etwa im März, pflanze man eine Anzahl der Pflanzen aus den Töpfen mit voller Erde in den Garten, wo sie denn im nun folgenden Sommer zum erstenmal blühen, und mehrere

rere Jahre fortdauern; die übrigen aber kann man ferner in Töpfen unterhalten, und sie alsdann mit voller Erde in abermals größre Töpfe umsetzen; senke sie auf einer Stelle, wo sie die Sonne nur bis 11 Uhr haben, in die Erde, und begieße sie bey trockner Witterung gehörig. Sie fangen dann im Jul. an, zu blühen, stehen im Aug. in der größten Pracht ihrer Flor, und erhalten sich am längsten in derselben, wenn sie auf einen solchen Platz gestellet sind, wo sie den ganzen Tag Schatten haben. Diejenigen Pflanzen aber, von denen man Saamen aufzunehmen gedenket, müssen im Anfange der Flor blos an die Morgensonne, nachher aber den ganzen Tag über an die Sonne gestellet, und, um noch gewisser guten Saamen zur Fortpflanzung solcher schönen Pflanzen zu gewinnen, gegen Platzregen bedeckt werden. Hr. Bechstedt schreibt, daß diese Pflanzen bey uns die strengste Kälte ertragen, wenn nur die Oberfläche des Bodens um ihre Wurzeln etwas bedeckt ist.

Cardobenedicten, Carduus benedictus offic. Stengel: sehr ästig, haarig, röthlich, beynahe 2 Fuß hoch. Blätter: lang, haarig, halb herablaufend, gezähnelt-stachlicht. Blumen: blaßgelb, im Jun. Kelche: doppeltstachlicht, wollig, mit einer besondern Hülle versehen. Saamen: reif im Herbste. Diese Pflanze wird bey uns nur für die Officin gezogen. Man säe den Saamen im Frühjahre, oder, damit die Pflanzen, welche unsre Winter ganz gut ausdauern, ein stärkeres Wachsthum annehmen, und früher brauchbar werden, schon im Herbste, sobald er reif ist, in flache, 1 Fuß weit von einander entfernte Furchen; verdünne die Pflanzen im Frühjahre 6—8 Z. weit, verpflanze allenfalls auch die ausgezogenen Pflanzen in solcher Entfernung, begieße sie bey trockner Witterung wöchentlich zweymal, und schneide sie endlich im Jul., wenn sie in voller Blüthe sind, dichte über der Erde ab u. s. w. Man gebraucht davon das Kraut und den Saamen. Jenes ist sehr bitter, eröffnet, zertheilet und reiniget, treibt den Schweiß, eröffnet die verstopfte Leber und Milz, widersteht dem Scharbock, der Gelb- und Wassersucht, ist bey langwierigen Wechselfiebern sehr dienlich, wie auch bey verderbtem Magen und wider die Würmer; es wird sowohl als Pulver, als auch mit Wasser, Bier oder Wein abgekocht gegeben, vorzüglich aber das Extract davon gebrauchet. Der Saamen wird eigentlich zu Milchtränkchen genommen, und in hitzigen Krankheiten, als Pocken und Masern, gebrauchet. Die Wolle, welche um die Blumenköpfe sitzet, gebrauchen einige zum Blutstillen.

Cariatide, ist in der Baukunst ein Lastträger weiblichen Geschlechts, der, Statt einer Säule, ein Gebälke trägt, kömmt insgemein im Risalit, d. i. beym Vorgelege im Mühlenbau, oder im Corps de Logis, vor. Nach Art der Termen steht die halbe Figur insgemein auf einem vierkantigen Pfeiler.

Carl d'Or, Caroline, eine goldne Münze, welche sonderlich in den vordern Reichslanden gangbar ist, und nach dem so genannten Conventionsfuße 6 Rthlr. 8 Gr. (nach dem 24 Guldenfuße aber 11 Gulden) beträgt. Diese Carolinen waren sonst im Handel und Wandel von den ehemaligen so genannten Französischen neuen oder Schild-Louisd'ors (Louis neufs) im Werthe nur wenig unterschieden.

Carneol, Carniol, ein halbdurchsichtiger, rother Halbedelstein, der zu den Achatarten gerechnet wird. Er ist entweder bleichroth oder gelbroth, und läßt sich im Orient, und bey uns in Böhmen, Schlesien und am Rhein finden. Man macht daraus bey uns Petschafte, Halsgehänge, Armbänder u. s. f. Es ist auch in dem Carneol leicht zu graben, daher man viel schöne Antiken und Gemmen davon hat.

Carricatur, Karrikatur, jede Verzerrung in den Theilen, oder auch jede übertriebene und lächerliche Figur oder Verzierung in einem Gemälde oder Bilde.

Carriere, der schnellste Lauf eines Pferdes; selten die Laufbahn oder der Tummelplatz des Pferdes.

Carton, heißt ursprünglich steifes Papier oder Pappe. In der Baukunst aber versteht man darunter einen nach einem gewissen Umrisse ausgeschnittenen Pappendeckel, (starkes Papier, oder auch ausgeschnittenes Blech) so zum Modell dient, die Profile der Gebälke zu entwerfen, und von einem Bauriße im Großen die Felder aufzunehmen.

Cartusche, Schild, wird die Einfassung aus allerhand Laub- Blumen- Muschel- und anderm Schnörkelwerke, und auch andern mit eingemengten Figuren und Bildern genennet, welche um eine Inschrift, Wapen, Namenszug oder Sinnbild gemacht wird. In der Gärtnerey heißen Cartuschen längliche, schneckenförmig einlaufende Schnörkel, die in einem künstlichen Rasen- oder Blumenbeete, an 2 oder 4 Seiten, zur Einfassung dienen.

Cascade, s. **Wasserfall.**

Casserole, Castrol, ein bekanntes Küchengeschirr, meistens aus Kupfer, und in Form einer Pfanne oder eines Tiegels. Man muß dahin sehen, daß sie mit reinem Zinne wohl verzinnet seyn. Man hat auch verzinnte, gegossene und geschliffene eiserne Casserole in den Küchen einzuführen angefangen, zu welchen zugleich ganz gegossene **Casserolfutter mit Rosten** zu haben sind, um solche in die so genannten **Casserollöcher** auf den Küchenheerden einmauern lassen zu können.

Cassolette, eigentlich ein Räucherfaß oder eine Composition von Räucherwerk. In der Baukunst versteht man darunter die Zierrathen, welche die Gestalt eines Gefäßes mit einer Flamme haben. Auch wird ein Aufsatz auf die Tafel so genannt, welcher sehr bequem und compendiös ist. Es werden nämlich 2 solche Cassoletten an einander gesetzt: eine enthält Oel und Essig; die andre aber Zucker und Senf. Dieser Aufsatz empfiehlt sich durch seine Wohlfeilheit, ingleichen dadurch, daß er bey Tische kann herum gegeben werden.

Cassonadezucker, Farinzucker, ein schöner, weißer, trockner und geläuterter Koch- oder Speisezucker, der aus Mascovade, vermittelst Eyweiß und Wasser, bereitet wird. Er wird häufig zu Confitüren und Conditoreysachen gebrauchet. Er ist nicht in Hüten, sondern in Kisten und Fässer gepacket. Der beste kömmt aus Brasilien; wenn er gut ist, so muß er recht körnicht seyn, und wie Violen riechen und schmecken.

Caviar, Kaviar, ist der von den Russen eingemachte Fischrogen, der von denen Stören und andern in der Wolga befind-

befindlichen Fischen entweder gesalzen, oder nur an der Sonne getrocknet wird, und in Tonnen sodann in andre Länder geht. Man verfährt eben so mit Hecht- und Karpfenrogen, der den Juden zu Gefallen, als von schuppichten Fischen, gemacht wird. Bey uns heißt der von Bärsen und Hechten eingesalzene, mit kleinen Märkischen Rüben und Butter gekochte Rogen: **Kezin**, und wird im Winter als eine Delicatesse verspeiset. Der Russische Caviar wird, als eine Leckerey, von einigen mit Pfeffer, klein geschnittenen Zwiebeln, Essig und Baumöl gegessen, von andern aber wegen des thranichten Geschmacks nicht geachtet.

Caution, eine Bürgschaft, Vorstand mit baarem Gelde, oder liegenden Gründen, wodurch eine zu bezahlende Schuldpost oder eine anvertrauete Baarschaft in gehörige Sicherheit gesetzt wird. Die Caution für eine anvertrauete Baarschaft oder Casse wird so lange inne gehalten, bis die darüber zu führen gewesenen Rechnungen justificiret sind. Inzwischen erhält man darüber einen so genannten **Cautions- oder Recognitionsschein** zum Bekenntniß, daß die Caution entweder baar, oder durch Verpfändung von Immobilien bestellet worden sey; die baar erlegten Cautionen pflegen auch mehrentheils von dem, der sie in Verwahrung genommen hat, verinteressiret zu werden, wenn nicht das Gegentheil ausbedungen werden können.

Cedent, ist der, welcher einem andern etwas abtritt, so wie derjenige, dem auf solche Art etwas abgetreten worden ist, **Cessionarius** heißt. In Wechselsachen heißt der Cedent insonderheit der Indossant.

Ceder, s. Nadelholz.

Cement, eine Zusammensetzung von Kalkmehl, Ziegelmehl, Traß, Blut, Essig, Scheerwolle, Eisen- oder Feilspänen, u. dergl., nachdem der Cement an einem Orte gebraucht werden soll.

Centner, ein Gewicht, auf welches nicht an allen Orten gleich viel Pfunde gehen. Also hält der Zentner z. E. in Holland und Nürnberg 100; zu Berlin, Hannover und Leipzig 110; zu Hamburg und in Frankreich 112; zu Braunschweig 114; zu Breslau und in ganz Schlesien 132; oder nach Andern, 160 Pfund; nachdem man nämlich den Zentner zu $5\frac{1}{2}$ Steinen, und jeden zu 24 Pfunden, rechnet.

In der Seefahrt machen 20 Centner das Gewicht einer Tonne; denn jede Tonne wird auf 20000 Pfund schwer gerechnet. Sonst wird der Centner bey der Kaufmannschaft insgemein auf 127 Pfund gerechnet. In Gold und Silber macht der Centner 100 Pfund, und nach dem Berggewicht 112 Pf. aus.

Cent pro Cent, **Hundert auf oder von Hundert**, bedeutet im Handel und Wandel doppelten Gewinnst oder Verlust, d. i. noch einmal so viel.

Cession, heißt die Handlung, wodurch einem andern ein Recht übertragen wird.

Chagrain, Chagrin, ein getüpfeltes, steifes, festes und kernichtes Leder, welches gleichsam mit Hirse- oder Mohnkörnern überstreuet zu seyn scheinet. Man braucht es zu mancherley Ueberzügen, z. B. der Scheiden und Futterale.

Chaise, eine halbe Kutsche, oder ein bedeckter Wagen, ohne Thüren oder Vor-

derwände, welche man auch wohl Halbchaisen zu nennen pflegt, zum Unterschied der ganzen Chaisen, die aus der Mode gekommen sind. Diese unterscheiden sich von der Kutsche dadurch, daß sie entweder gar keine Thüren, oder dergleichen ohne Fenster haben, die also nur halb waren. Der Chaisen giebt es wieder dreyerley Arten: 1) starke Reisechaisen; 2) leichte, die man in hiesiger Gegend **Barutschen** nennt; (s. diese) und 3) Phaetons. (s. diese.) Alle diese können entweder auf Deutsche oder Französische Art gemacht werden. Jene haben im Kasten hölzerne; diese aber eiserne Spriegel, als welches der einzige Unterschied ist. Beyde Arten können eine Klappe oder einen Fußsack erhalten; die hölzerne und mit Leder überzogene oder bemahlte Klappe kann entweder gegen den Kasten gelegt, oder zu einem Rücksitz zurück geschlagen werden. Die leichten Chaisen sondern sich wieder in verschiedene Arten ab, als: Capriolets, Brandgartschaisen ꝛc. wozu man auch die Phaetons rechnen kann. Den Kasten sowohl als auch das Gestelle des Unterwagens macht der Stellmacher, und das letztere beschlägt der Grobschmidt an den gehörigen Stellen mit Eisen; der Schlösser aber verfertigt das feinere Eisenwerk an dem Kasten. Der Sattler überzieht hernach den Kasten, und macht auch das übrige Lederwerk daran. Endlich wird solche noch von dem Maler angestrichen und gemalet, oder von dem Lackirer lackiret. Man überläßt von dem Allen die Besorgung dem Sattler, mit welchem man die völlige Anfertigung einer neuen Chaise accordiret.

Champagne, eine Landschaft in Frankreich, von welcher wir den mit einer angenehmen Säure verbundenen Champagner Wein bekommen. Er wächst auf einem trocknen und kreidichten Boden, und ist sowohl weiß als roth. Anfänglich bleibt dieser Wein, gleich dem Burgunder, auf der Mutter liegen, bis er verführet wird. Für die beste Gattung wird der so genannte Vin de Marne gehalten, obschon die Vins de Retolois, de Yonne, de Langres, oder de Balligny ihm ziemlich nahe kommen. Andre in nicht geringerer Achtung stehende Champagnerweine sind die von Rheims, Sillery, Hautevilliers, (nicht Ovile oder Oviler) Espernay und Chateauthierry. Der meiste weiße Champagnerwein mousiret, wie bekannt, und sprudelt in einem angenehmen Jäscht beym Ausgießen, daher man auch beym Einschenken in die Gläser sich in Acht nehmen muß, daß er nicht darinn überlaufe. **Wenn der Jäscht bald vergehet, so wird solches für ein Kennzeichen eines ächten und reinen Weins gehalten.** Es giebt aber doch auch gute Arten Champagnerweine, die wenig oder gar nicht mousiren, und es würde unrecht seyn, sie durch allerley Künste mousirend zu machen, vornehmlich da oft Seife und andere schädliche Dinge darzu genommen werden. Die Verführung des Champagnerweins geschiehet mehr in Bouteillen, als in hölzernen Gefässen; es müssen aber die Bouteillen wegen der geistreichen Beschaffenheit dieses Weins doppelt stark seyn, damit sie in den Körben, worinn sie mit Stroh eingepackt sind, nicht zerspringen, so wie dieser Wein auch niemals bey großer Hitze oder Kälte ohne Schaden verführet werden kann. Die Stöpsel auf den Bouteillen sind mit etwas Blase überzogen, und mit einem Drahte befestiget, auch mehrentheils noch mit Pech übergossen, damit nichts von dem Geiste des Weines verflie-

gen

gen könne. Ein Korb Champagner Weine, wie er über Straßburg nach Deutschland und anders wohin versendet wird, hält so viel Bouteillen, daß man ungefähr 70 Dreßdner Kannen darauf rechnen kann, wenn wenig davon zerbrochen sind; die so genannten ganzen Körbe aber enthalten 120 Bouteillen in sich. Die nachgemachten Champagnerweine sind mehrentheils ein sehr schädliches, und von einer guten Policey bey harter Strafe zu verbietendes Getränke. Es giebt auch sogenannten **Petitchampagnerwein**, der aus Soissinois und andern benachbarten Gegenden kömmt; er hat aber bey weitem nicht so viel Geist, als der ächte. Der rothe Wein, Oeil de perdrix (von seiner Rebhühneraugenfarbe also genannt) wird auch den Champagnerweinen beygezählet; er mousiret aber nicht. Man hat versucht, einige Sorten der Champagnerweine den Burgundischen ähnlich zu machen, und sie dafür zu verkaufen; sie kommen aber doch den Burgunderweinen keinesweges bey.

Champignon, siehe **Blätterschwamm**.

Change, heißt bey der Jagd, wenn die Hunde bey der Parforcejagd die richtige Fährte verlassen. Auch heißt bey eben dieser Jagd **Change jagen**, wenn die Hunde den angejagten Hirsch verlassen, und einen andern verfolgen.

Changiren, ein Pferd oder die Hand changiren, d. i. des Pferdes Kopf von einer Hand zur andern wenden. Es ist die Probe eines zugerittenen Pferdes, wenn es nach des Reuters Verlangen zur rechten Zeit changiret, und die Schenkel gleichsam in der Luft abwechselt, wobey ihm aber der Reuter die Faust- und Schenkelhülfe geben, und selbiges gleichsam dadurch leiten muß, daß es die Wechselung verrichte.

Charlatan, ein Marktschreyer, Afterarzt. Dergleichen sollen nicht geduldet, sondern bestraft werden. A. L. R. Th. II. Tit. VIII. §. 1620.

Charpie, Carpey, gefäselte oder gezupfte Leinwand, leinene Faseln, welche von den Wundärzten zu Wieken und Bauschen gebraucht werden, die Wunden offen zu halten und zu reinigen, auch die schädlichen Feuchtigkeiten weg zu nehmen und auszuwischen.

Chassaye, (*Vin de*) ein Burgunderwein, der eine delicate und nach dem Stock schmeckende Schärfe hat, aber oft unter dem Namen de Beaune, als unter seinem eigenen, vertauscht wird.

Chassis, ein Rahmen, eine Einfassung, ein Gitter, ein Papierfenster, Blendrahmen. Wenn dergleichen bey strengem Froste vor die Fenster innerhalb des Zimmers gesetzt werden, so muß man das Papier mit Oel eintränken, wovon es mehr durchscheinend, und also mehr Licht zum Eifall ins Zimmer gebracht wird.

Chateau Margaux (*Vin de*) auch *Vin d'Haubrion* genannt, ist eine Gattung der besten Pontacweine, die in Guienne wächset, und über Bourdeaux nach auswärtigen Ländern verführet wird.

Chatoulle, also nennet man den Privatschatz eines regierenden Herrn, oder dessen Handgeldervorrath zu seinen Privatausgaben. Diejenigen Güter heißen **Chatoullengelder**, die der Landesherr, oder Personen aus dessen Familie, durch Er-

sparniß oder sonst gültig erworben haben; so wie dagegen diejenigen, aus welcher die Bedürfnisse des Regenten und des Staats zugleich bestritten werden, **Domainen-** oder **Cammergüter**, auch **Krongüter** heißen.

Chaussée, bedeutet überhaupt einen Damm, Fahrdamm, erhabenen Weg, von welchem zu beyden Seiten das Wasser in Gräben ablaufen kann. Besonders nennt man Chaussee den etwas erhabenern und gleichsam gewölbten Raum in der Mitte eines Steinpflasters zwischen den beyden abschüßigen Seiten desselben. Auch führt heut zu Tage jeder mehr oder weniger, nach Art der alten Heerstrassen der Römer, angelegte, mit kleinen Steinen und Steingrus gepflasterte, in der Mitte etwas erhabene, und an beyden Seiten unmerklich abschüßige Weg diesen Namen. Durch dergleichen Wege, die man hin und wieder nun auch in Deutschland angelegt hat, und noch anlegt, wird dem Handel und überhaupt den Reisenden eine sehr wohlthätige Bequemlichkeit verschafft; ja, ein Staat kann nicht besser sein Aufnehmen befördern, als wenn auf allen Haupt- und Heerstrassen der Chausseenbau eifrigst betrieben und fortgesetzet, und durch die geradere Führung der Dammstrasse der bisherige Weg verkürzet wird.

Chinarinde, Quinquina, Fieberrinde, Cortex Peruvianus, eine Rinde, fast der Rinde unsrer jungen Eichen ähnlich, von einem Baum in Indien, der fast unserm Kirschbaume gleichet. Diese Rinde, die auch von Thierärzten gebraucht wird, giebt das kräftigste Mittel wider die Fieber ab, und kann auch die geschwächten Leibeskräfte stärken. Sie muß, wenn sie ächt heißen soll, recht trocken oben gekörnt, inwendig röthlich, äußerlich schwärzlich, dicht und nicht leicht zu zerreiben seyn.

Chocolate, s. Cacao.

Chrysoberyll, eine Beryll- oder Aquamarinart, die blaß ist, und in die Goldfarbe spielt.

Chrysolith, ein durchsichtiger edler Stein. Man hat Ost- und West-Indianische, auch Böhmische und Sächsische. Er glänzet fast wie Gold, ist aber dabey mit einem leichten Anstrich von Grün vermischt. Je mehr er ins Grüne fällt, je weniger ist er kostbar. Wenn er eine lauchgrüne Farbe hat, so heißt man ihn **Chrysopras.** Es wird dieser Edelstein nicht sehr gesucht; ein Stein von einem Karat kann 15, 20 bis 24 Thaler gelten. Einige Juden verstehen die Kunst, aus den Chrysolithen falsche Diamanten zu machen, die von den ächten nicht leicht zu unterscheiden sind; auch können manche Glasmacher gar helle Chrysolithe aus Glas bereiten, die den wahren sehr gleich kommen.

Cichorien, Hindläufte, Wegwart, ein nunmehr sehr gemeines Gewächs, dessen Wurzel in kleine Stückchen zerschnitten, im Ofen gedörret, gleich dem Kaffee geröstet, gemahlen, und allein, oder besser mit Kaffee vermischt, gekocht und getrunken wird. Der Anbau dieses Gewächses ist von der Cultur unsrer gewöhnlichen Wurzelgewächse zum Küchengebrauch wenig unterschieden, und es kömmt nur darauf hauptsächlich an, die, von dem im Frühjahre ausgesäeten Saamen aufgegangenen, Pflanzen so zu verdünnen, daß sie Raum haben, recht dicke

und

und noch spät im Herbste aufzunehmende Wurzeln zu bekommen.

Cider, s. Obstwein.

Citrone, die bekannte Frucht des Citronenbaums. Die Früchte haben einen mannichfaltigen Gebrauch, sowohl in den Apotheken, als auch in den Küchen. Man unterscheidet sie in Spat- und Frühfrucht. Jene, die spät im Sommer oder Herbst reif wird, hat dickere Schalen, als die, so zu Anfang des Sommers reif ist. Die meisten Citronen kommen aus Italien, weil unsere in Gewächshäusern erzogene Früchte nicht weit reichen. Eingesalzene Citronen nennt man Limonien.

Das Aufbewahren der Citronen geschiehet auf mehr denn eine Weise. Man wickelt jede fehlerfreye Citrone in ein Papier, packet sie alsdann in ein Kästchen in trocknes Salz, so daß jede Citrone mit Salz bedeckt wird, und verwahret sie an einem nicht feuchten, auch nicht zu warmen Orte. Oder: man legt sie in einen neuen ungebrauchten Topf von Stein oder Steingut, decket solchen mit einem zinnernen Deckel zu, und gießt frisches Wasser darauf. Um den dritten Tag wird das erste ab- und frisches aufgegossen. Oder: man setzt auf einen mit Wasser angefüllten Topf eine zinnerne Schüssel voll Citronen, deckt solche zu, gießt um den dritten oder vierten Tag frisches Wasser in den Topf, und bewahrt sie in einem Keller oder einem kühlen Ort. Oder: man legt die Citronen in einen neuen Besen aus Birkenreisern oben in die Reiser hinein, und stellt dergleichen Besen in einen Keller oder eine kühle Kammer.

Citronenbaum, s. Orangerie.

Citronenreißer, ein Werkzeug in Küchen, womit die Citronenscheiben gerissen werden, um damit den Rand der Schüsseln zu belegen und zu zieren.

Clairet, Claret, ein röthlicher (schielender) Wein, welcher häufig bey Bourdeaux wächset, und auch Vin de Graves heißt, oder (wegen seiner rothen Farbe) Paillet. Es führet außerdem ein stark gewürzter Kräuterwein, welcher von dem besten Spanischen Weine und Gewürze gemacht wird, ebenfalls den Namen Clairet. Eau clairette heißt Kirsch- und andrer rother Aquavit.

Clarificiren, klar machen, wird von flüßigen Dingen gesagt. Die Syrups und Liqueurs werden, vermittelst des Durchseihens oder Filtrirens, durch den Hyppokrassack (auch durch Löschpapier) klar gemacht, die feinen Weine mit Hausenblase, die andern mit geschlagenen Eyern, zuweilen auch mit Milch oder mit Spänen. Das Clarificiren des Zuckers geschiehet gemeiniglich mit Eyweiß, worunter man gestoßene Eyerschalen oder etwas Kalkwasser thut.

Clausel, in Schriften, ist eine vorsichtige Wortfassung, wodurch der eine und andere Punct eines schriftlichen Aufsatzes eingeschränkt, erläutert, oder deutlicher und genauer bestimmt wird. In Ansehung der vielen juristischen Clauseln, und deren Wirkungen, hat man besonders auf seiner Hut zu seyn.

Clystier. Es dienen die Clystiere nicht nur bey Verstopfungen der Thiere, sondern auch zur Linderung der innern Hitze und zur Dämpfung der Schärfe im Magen und in den Gedärmen, welche, ver-

vermöge ihres Reizes auf die Därme, Hitze und Fieber vermehret. Auch dienen sie zum Verdünnen des Geblüts, weil sie eben sowohl, als das getrunkene Wasser, eingesogen werden, und wenn kranke Thiere nicht trinken wollen, so sind Clystiere um so nothwendiger.

Zu Clystieren nimmt man gemeiniglich Wasser mit einer Hand voll Leinsaamen gekocht, und durchgeseigt; oder blosses Wasser, worinn man eine Hand voll Salz auflöst. Auch mischt man gerne ein halbes Pfund Baum- oder Leinöl zum Clystier. Wird das Clystier gesetzt, um bey Leibesverstopfungen Oeffnung zu schaffen, so muß man mehr Salz hinzu thun: ein halbes Pfund Salz zu zwey Pfunden warmen Wassers und ein halbes Pfund Oel.

Clystiere zu einem vollgewachsenen Pferde müssen 4 Pfund halten; zu großem Hornvieh eben so viel; und man kann überhaupt die Clystiere nicht gerne zu groß machen. Am meisten hat man sich vor zu großer Wärme zu hüten; lieber mag es etwas zu kalt seyn. Ein klein wenig mehr als lauwarm ist die rechte Wärme. Auch muß man die Clystiere nicht mit zu großer Macht, sondern langsam und nach und nach, einspritzen.

Clystiere setzt man entweder mit einer Spritze, die 4 Pfund hält, oder mit einer großen Ochsenblase, an deren Hals man eine hölzerne Röhre von anderthalb Viertheil, und von der Weite, daß man einen kleinen Finger einstecken kann, befestiget. Man kann sich auch hierzu eines kleinen blechernen Kessels bedienen, der 4 bis 6 Pfund enthalten kann, und einen Hals oder eine Röhre von anderthalb Ellen Länge, und Daumens-Weite hat. Will man mit diesem Instrumente dem Pferde oder Hornviehe ein Clystier setzen, so zieht man es an einen Ort hin, wo es mit den Hinterfüßen hoch, und mit den Vorderbeinen niedrig zu stehen kömmt. Man steckt dann die Röhre langsam in den After hinein, und gießt mit dem Kessel zu, damit das Clystier hinein gehen könne. Sodann führt man das Thier etwas herum, damit das Clystier, vermöge der Bewegung, in die Gedärme hinein kommen kann. Ist das Thier so krank, daß man es nicht herum führen kann, so kann es auch im Stalle stehen bleiben. Giebt es das Clystier zu bald von sich, so setzt man ihm wieder eins, bis es selbiges eine Viertelstunde wenigstens behält.

Colonade, Säulenstellung, ist, wenn einige Säulen entweder in einer geraden, oder in einer Zirkellinie unter einem Gebälke ohne Bogen in gehöriger Entfernung stehen.

Competenz, auf solche setzen, heißt, nach den Rechten, wenn dem, der viel schuldig ist, von seinen Einkünften bey der Sequestration so viel übrig gelassen wird, daß er nothdürftig davon leben kann.

Composition, ein künstliches Metall, so insgemein aus Kupfer und einigen Halbmetallen besteht. Messing, Dombak und Prinzmetall sind die bekanntesten.

Concurs, concursus creditorum, ist, wenn viele Gläubiger wider einen Schuldner zugleich aufstehen, und auf ihre Bezahlung dringen, da alsdann, wenn er außer Stande ist zu bezahlen, der Concursproceß über sämmtliche Baarschaften und Habseligkeiten des Gemeinschuldners eröffnet wird. Bey Kaufleuten heißt es

es ein Banquerout, Schuld- oder Creditwesen.

Concussion, diese geschiehet, wenn Jemand durch erdichtete Bezüchtigung eines Lasters, durch angedrohete Bestrafung oder andere listige Gewaltthätigkeiten unrechtmäßiger Weise in Furcht und Schrecken gesetzet wird, um von ihm Geld oder andere Vortheile zu erpressen. Hierwider verordnet das A. L. R. Th. II. Tit. XX. §. 1254 f. daß derjenige, welcher einen Andern durch Concussionen zu einem nachtheiligen Vertrage nöthiget, eine willkührliche Geld- oder Gefängnißstrafe verwirkt habe. Ist Jemand aber durch Concussion genöthiget worden, Gelder oder Sachen ohne Vergeltung zu geben, so ist eine dergleichen Erpressung, nach Maaßgabe der dazu gebrauchten Mittel, gleich einem Diebstahle oder Raube zu bestrafen.

Confectblätter, ein Stück eines Tafelservice von Porcelan, Fayence oder Steingut. Man findet dergleichen mit Asthenkeln, oder auch Doppelblättern. Man hat sie auch in der Größe von Pappelblättern, Sonnenrosen, Kraut- oder Weinblättern. Außerdem hat man auch ovale durchbrochene Confectkörbe (Confectschaalen) von großer, mittlerer und kleiner Gattung, auch runde und durchbrochene, ingleichen ovale Körbe auf 4 Astfüßen, große, mittlere und runde Sorten. Zu einem Kaffee- und Theeservice ordnet man auch gemeiniglich zwey Confectschälchen.

Confect- oder Fischschaufel, ein Stück eines Tafelservice, womit Speisen, die nicht zerfallen sollen, als: Fische, Torten ꝛc. vorgelegt werden. Dergleichen Schaufeln sind insgemein in Form einer Maurerkelle mit durchgebrochenem Blatte und überhaupt niedlich gearbeitet. Man hat sie von Silber und Porcelan.

Confection, darunter versteht man allerley in den Apotheken aus Früchten, pulverisirten Kräutern und Gewürzen, Zucker, Honig, u. s. w. zubereitete, trockene oder feuchte Massen, die theils stärkend, (corroborirend) theils abführend (purgirend) sind, als: Täfelchen, Kügelchen, Morschellen, eingemachte Sachen, Conserven, Latwergen, dergleichen z. B. Confection Alkermes, Confection anacardine, Confection d'Hyacinthe unter den stärkenden sind, und die manche Personen, als auf verschiedene Fälle dienliche Hülfsmittel, bey sich tragen. Man erwählet aber solche, welche von einer guten Consistenz, neu, und von zinnoberhafter Farbe sind.

Conferiren, eigentlich zusammen tragen, zusammen legen. In Erbschaftssachen versteht man darunter, wenn eine Frau, nach ihres Mannes Tode, an Statt, daß sie nach ihrem Eingebrachten greifen könnte, wenn es ihr vortheilhafter ist, alles Ihrige mit in die Erbschaftsmasse einwirft, und dadurch die statutenmäßige Portion oder den Pflichttheil von der Erbschaft erlanget.

Confessus et convictus, heißt derjenige, welcher nicht allein eine gesetzwidrige That vor Gerichte eingestanden hat, sondern auch derselben überwiesen ist. Wenn Jemand oft citiret worden ist, und er erscheinet nicht, um Red und Antwort zu geben, so wird er zuletzt, wegen ungehorsamlichen Außenbleibens, dafür erkläret, als ob er die That wirklich gestanden, und man ihn derselben überführet habe.

Consens, Einwilligung, Beystimmung, Bewilligung. Zu rechtmäßiger Vollziehung einer Heyrath ist der Consens der Aeltern von beyden Seiten, so viel deren noch leben, nöthig. Wenn Aeltern aus Eigensinn oder andern nichts bedeutenden Ursachen den Consens versagen, so geben die Ehegerichte oder das Consistorium die Einwilligung. Nach dem A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 1006 ff. kann eine Ehe, bey welcher es von der einen oder der andern Seite an der Einwilligung des leiblichen Vaters ermangelt, ungültig werden, und der Vater muß, innerhalb 6 Monathe nach erhaltner Nachricht von der Vollziehung der Ehe, solche gerichtlich rügen. Ist dieses nicht geschehen, so behält die Ehe ihre volle Wirkung. Doch ist der Vater alsdann, das ungehorsame Kind bis auf die Hälfte des Pflichttheils zu enterben, berechtigt. Hat aber ein Sohn, der sich nicht mehr unter väterlicher Gewalt befindet, oder eine Tochter nach zurück gelegtem vier und zwanzigsten Jahre, ohne väterliche Einwilligung geheyrathet, so bewirkt dieser Mangel keine Ungültigkeit der Ehe. Dem Vater bleibt aber, auch in diesem Falle, das Recht zur Enterbung bis auf die Hälfte des Pflichttheils vorbehalten. Die Mutter kann ein, nach des Vaters Tode, ohne ihre Einwilligung heyrathendes Kind, auf die Hälfte des Pflichttheils, gleichwie es der Vater in gedachten Fällen kann, enterben.

Contrast, eigentlich Zank, Widerspruch. Die Bildhauer und Maler hingegen verstehen darunter die Abwechslung der Farben, auch der Anordnung und Stellung der Figuren und deren Glieder; jedoch auf eine allezeit schöne und natürliche Art. Wenn bey drey zusammen gestellten Figuren die eine von vorne, die andre von hinten, und die dritte von der Seite sich zeigen, so wird ein Contrast daraus. Eine jede Figur muß mit den andern Figuren, und eine jede Gruppe mit den übrigen Gruppen des Gemäldes contrastiren; man sagt auch, daß eine Figur wohl contrastirt sey, wenn man in ihrer Stellung eine Entgegenstellung der Glieder bemerkt, welche sich kreuzen, und von verschiedenen Seiten zeigen. Sonst heißt auch **contrastiren**: in Gemälden die Wiederholungen vermeiden.

Contrebande, ist die verbotene Ein- und Ausfuhre von Waaren oder andern Sachen. Ein jeder ohne Unterschied, er sey Einheimischer oder Fremder, welcher bey Verübung einer Contrebande oder Defraudation, geladenes Gewehr, oder andere gleich schädliche Werkzeuge, zum Widerstande gegen die Beamten des Staats bey sich führet, soll, außer der verwirkten ordentlichen Strafe, mit dreyjährigem Festungsarreste belegt werden. Kaufleute, Juden, Schiffer und Frachtfuhrleute, die Contrebande treiben, sollen allemal härter, als andre Privatpersonen, bestraft werden. Unter letztern richtet sich das Verhältniß der Strafe nach der mehrern oder mindern bey ihnen voraus zu setzenden Kenntniß der Landesverfassung. Wer keine bestimmte Nahrung oder Handthierung nachweisen kann, und wenigstens schon zweymal auf Contrebande betroffen worden ist, wird für einen solchen, der aus Contrebande sein Gewerbe macht, angesehen. Dergleichen Leute werden, wenn sie Contrebande bey sich haben, und sich den Officianten des Staats widersetzen, eben so, wie schon gesagt worden, bestraft, wenn auch der Umstand, daß sie sich des Gewehrs

wehrs zum Widerstande gegen die Officianten bedienen wollen, nicht erwiesen ist. A. L. R. Th. II. Tit. XX. §. 309 ff. 301 ff.

Contregardes, heißen die großen Steine, welche unten an die Brückenpfeiler gelegt sind, damit diese nicht durch den reißenden Wasserstrohm, oder durch den Eisgang beschädiget werden mögen.

Contremur, ist eine leichte Mauer, welche gegen einen starken Druck und mit selbiger verbunden ist. Hieher sind zu rechnen alle Zwischen- und Scheidemauern, durch welche die Zimmer eines Gebäudes abgetheilet werden.

Convention, Vergleich, Vertrag. **Conventionsgeld**, darunter gehören alle, nach Vorschrift der zwischen Oesterreich, Bayern und andern hinzu getretenen Ländern 1753 geschlossenen Convention, ausgeprägte Münzsorten, vermöge deren die Mark Silbers zu 20 Gulden ausgemünzet wird. Es machen also $8\frac{1}{3}$ ganze Thaler eine Cöllnische Mark aus.

Corinthische Säule, Fr. Ordre Corinthien, ist die vierte und reichste Säulenordnung, welche ein Athenienfischer Bildhauer, Callimachus, erfunden. Das Capitál, oder der Knauf, ist mit drey Reihen Blättern, und acht Schnecken verzieret, welche die Platte unterstützen. Die Säule hat 10 Durchmesser der untern Säulendicke zur Höhe, und der Kranz ist mit Sparrenköpfen versehen.

Corps de Logis, der mittlere und wichtigste Theil eines Pallasts oder Prachtgebäudes; er enthält die beträchtlichsten Säle und Zimmer. Die niedrigern und kleinern Gebäude daneben heißen Flügel.

Corridor, Coridor, ein Gang in einem Gebäude, der vor eine Reihe von Zimmern dergestalt hingehet, daß man daraus sogleich in jedes Zimmer besonders kommen kann, ohne durch andere daneben liegende gehen zu dürfen. Eben ein solcher langer und schmaler Gang hinter den Zimmern dienet auch dazu, daß darauf die Ofenlöcher versteckt angebracht werden, damit sie nicht sogleich jedermann ins Gesicht fallen.

Costüme, ein Kunstwort in der Bildhauer- und Malerkunst, welches anzeiget, was der Zeit, dem Genie, dem Character, den Gesetzen und Gebräuchen eines Volks gemäß ist, aus welchen der Künstler sich einen Gegenstand wählet. Es würde also dem Costüme nicht gemäß seyn, wenn ein Bildhauer den Julius Cäsar mit Perucke, Hut und Manschetten darstellen wollte.

Coulisse, also heißen die gemalten Seitenwände eines Theaters, welche man wegschieben, und nach Belieben, wie es die Beschaffenheit der Stücke erfordert, verändern oder wieder hervor bringen kann.

Coupon, ein Rest von einem nach und nach zum Verkauf ausgeschnittenen Zeuge, z. B. ein Stückchen Batist von etwa 4 Ellen; ingleichen auch die an einem landschaftlichen oder landesherrlichen Versicherungsscheine befindlichen Interessequittungen, welche man von Zeit zu Zeit, wie die Interessen verfallen und bezahlt werden, abschneidet, und gegen Auslieferungen derselben von dem Cassirer das Geld in Empfang nimmt.

Courant, Curant, gangbar, gewöhnlich, das täglich vorgehet, weshalb

man auch zuweilen die Zeitungen Couranten nennt. Eben daher werden auch die gangbarsten Geldsorten, Preise und Waaren **Courantgeld**, **Courantmünzen**, **Courantpreis**, **Courantwaaren** genannt.

Courbette, in der Reitkunst ein nicht hoher Sprung eines Pferdes, wobey es die Vorderfüße zuerst hebt.

Cours, der Lauf oder Gang eines Dinges, auch ein Spatziergang, Spatzierplatz. In der Wechselhandlung versteht man darunter, was und wie viel es kostet, Geld aus einer Stadt oder einem Handelsplatze zu einem andern zu remittiren; daher kommen die **Courszettel** in den Handelsstädten, worinn verzeichnet ist, was dieselbe Woche die Münzsorten gegen einander an Agio gewinnen oder verlieren.

Courteaud, Courteau, ein an Ohren und Schwanz verschnittenes Pferd.

Courtisan, ein Hofmann, ingleichen auch ein Buhler, der dem Frauenzimmer häufig nachläuft, um es zu bedienen. **Courtisanne** ist daher eine unzüchtige Weibsperson. **Courtesie**, bedeutet Höflichkeit, besonders in Einrichtung der Titel und sonstiger Submission im Briefschreiben an Höhere und seines gleichen. Man fängt nach gerade an, die beschwerlichen Courtesien immer mehr abzukürzen und wegzulassen, und der Vornehme verlieret nichts dadurch von seiner Achtung, wenn er derselben sich werth macht, weil es hiebey doch auf innern Werth oder Gehalt mehr, als auf das Gepräge, bey Verständigen ankömmt.

Couteau de chasse, ein zierlich gearbeiteter Hirschfänger.

Couvert, heißt sowohl der Umschlag eines Briefes, als auch das auf einer gedeckten Tafel auf jede Person gerechnete Geräthe von 1 Teller, 1 Serviette, 1 Löffel und 1 Paar Messern. Eine Tafel von 12 Couverts bedeutet daher so viel, als auf 12 Personen gedeckt. In manchen Häusern, zu welchen der Zutritt nicht schwer ist, und wo Vormittags noch ein und der andre Gast erscheinen kann, pflegt man gern ein Paar oder mehrere Couverts unbesetzt von den bekannten Tischgästen zu lassen, damit die unverhofft Ankommenden oder noch spät gebetenen Fremde oder Freunde sofort ohne Verrückung der gewöhnlichen Tischordnung Platz finden können.

Crabate, ist bey den Böttchern ein Reif, der, wenn er um ein Faß gelegt wird, zu weit ist.

Cravate, Crabate, bey der Jägerey ein Tuchlappen oder langer Riemen, welcher den allzu hitzigen Hunden um den Hals gelegt wird, damit sie im Laufen darauf treten und sich verwirren müssen.

Credit, der gute Name eines Mannes, dem man richtige Bezahlung zu rechter Zeit zutrauen kann; ingleichen, wenn man Waaren erhält, ohne gleich zu bezahlen. Creditiren also ist: Jemandem Waaren überlassen, die er nicht gleich bezahlet. **Creditbriefe**, oder **offene Wechsel**, sind Briefe, welche Banquiers und andere Kaufleute auf Begehren an ihre Correspondenten Jemanden mitgeben, um denjenigen, welcher solche vorzeiget, zu recommendiren, daß ihm auf eine bestimmte oder auch unbestimm-

bestimmte Zeit baares Geld, wenn er es verlanget, abgefolget werde.

Cremnitz, die älteste und vornehmste Bergstadt in Ungarn, von welcher die bekannten Cremnitzer Ducaten (mit dem gekrönten Bildnisse der Jungfrau Maria und dem Jesuskinde auf dem Arme) den Namen haben.

Creuzband, Sturmband, zwo über das Creuz gehende aufgestellte Stützen bey Wänden und Dachstühlen, welche das Schieben und Umwerfen einer Wand oder eines Daches verhindern.

Creuzbeerstrauch, Creuzdorn, s. Wegedorn.

Creuzgewölbe, ist ein solches Gewölbe, welches aus zwo über das Kreuz gehenden Tonnen oder Kufengewölben gemacht ist, und wenn man es von unten auf ansiehet, ein Kreuz vorstellet, welches die vier scharfen Kanten ausmachen.

Creuzhaspel, Kreuzhaspel, ein mechanisches Werkzeug, welches eine Welle mit einem Drehkreuz hat, und auf zwo Seitenwänden aufliegt, die wie ein Andreaskreuz gestaltet sind; man gebraucht es, aus den Brunnen das Wasser zu schöpfen, oder Lasten in die Höhe zu winden.

Creuzkraut, Creuzpflanze, Grindkraut, Berufkraut, ꝛc. Senecio vulgaris L. ein in unsern Gärten gemeines Unkraut, welches sich durch den Saamen beständig forrpflanzet, und zu allen Jahreszeiten, selbst im Winter, blühet. Die Blümchen sind alle gelb. Die Pflanze hat keinen merklichen Geruch und einen grasähnlichen Geschmack. Man hält solche für kühlend, zertheilend und lindernd, und gebraucht sie innerlich und äußerlich. Rajus erzählt, daß man in England den Pferden, wenn sie Würmer bey sich haben, den Saft davon eingebe und ihnen damit helfe. Es dienet auch das Kraut zum Gurgelwasser bey Entzündung des Halses, und kann als ein Breyumschlag, in Milch gekocht, bey Stockung der Milch in den Brüsten, bey der blinden güldnen Ader, auch zur Beförderung des Eyters in den Beulen und Wunden, gebraucht werden. Man pflegt mit dem blühenden Kraute die Canarienvögel zu füttern, weil es eine gute Arzeney für selbige ist, indem sie davon laxiren; nur muß es nicht zu oft geschehen.

Noch hat man verschiedene Arten vom Creuzkraut, wovon wir folgende bemerken:

1) Schöne Creuzpflanze, Jacobsblume, Senecio elegans L. Vaterland: Aethiopien. Stengel: mehrere, ästig, 3 Fuß hoch. Blätter: geschlitzt, gleichförmig, sehr weit abstehend, der Rand verdickt und zurück gekrümmt. Blumen: auf den Enden in Büscheln, außerordentlich schön, groß, gestrahlt, die Strahlen vortrefflich purpurroth, die Scheibe gelb, im Jul. und bis zum Eintritte des völligen Winters.

Diese sehr schöne Sommerblume pflanzt sich durch ihren ausfallenden Saamen auf eben dieselbe Art fort, wie die vorhergehende gemeine Art. Es muß aber der Saame bey uns auf ein gemäßigtes Mistbeet gesäet, und die Pflanzen nachher ins freye Land verpflanzt werden. In Töpfe gepflanzt, schreibt Miller, halten sie sich im Hause bis ins Frühjahr.

2) Schmutzige Creuzpflanze, S. squalidus L. Vaterland: das südliche Europa. Stengel: schwach, ästig. Blätter: lang, geschlitzt, lichtgrün, an

der Pflanze überall ohne eine gewisse Ordnung, die Mittelribbe röthlich, die Lappen strichförmig und entfernt stehend. **Blumen:** in den Theilungswinkeln der Zweige, auf langen haarigen Stielen, gestrahlt, die Strahlen länger als der Kelch, ganz, und vortrefflich karmoisinroth, die Scheibe gelb, im Jul. und Aug. **Saamen:** reif im Sept.

Den Saamen dieser gleichfalls sehr schönen Sommersblumenpflanze säe man im Frühjahr auf ein mäßiges Mistbeet; sorge dafür, daß die Pflanzen, welche sehr leicht aufgehen, kein freches Wachsthum annehmen; verdünne sie, wenn sie zu dicht aufgehen; gewöhne sie, sobald es die Witterung verstattet, an die freye Luft; begieße sie oft, jedesmal jedoch nur mäßig; und pflanze sie, wenn alle Gefahr übler Witterung vorüber ist, an einem feuchten Tage mit einem Ballen Erde auf warme Rabatten, welche den ganzen Tag hindurch die Sonne haben, auf denen sie mit mehrerer Gewißheit reifen Saamen geben.

3) **Habichtskrautblättrige** ꝛc. S. hieracifolius L. **Vaterland:** Nordamerica. **Stengel:** rund, haarig, aufrecht, 3 Fuß hoch. **Blätter:** lang, umfassend, zerfetzt. **Blumen:** auf den Enden, nackt, schmutzigweiß, im Jul. **Saamen:** reif im Sept.

Den Blumen dieses Sommergewächses fehlt der Strahl, der eine so große Zierde der Arten dieser Gattung ist, und daher ist es der Unterhaltung kaum einmal würdig. Es wird auf eben diese Weise gezogen, wie die verher gehende Art.

4) **Flachsblättrige** ꝛc. S. linifolius L. **Vaterland:** Spanien, Italien, Rußland. **Stengel:** ästig, 1½ F. hoch. **Blätter:** strichförmig, glatträndig. **Blumen:** auf den Enden in etwas schuppigen Sträußen, gestrahlt, gelb.

Diese Pflanze blühet zu einer Zeit, da die meisten andern geblühet haben, nämlich am Ende des Oct. oder im November, und kann vom Herbste bis zum Frühjahr durch Zertheilung vermehrt werden.

5) **Stabwurzblättrige** ꝛc. S. abrotanifolius L. **Vaterland:** die Alpen in Steyermark, auf den Pyrenäischen Gebirgen, und in Kärnthen. **Stengel:** 2 F. hoch. **Blätter:** gefiedert, vielspaltig, strichförmig, nackt, spitz. **Blumen:** auf den Enden in Büscheln, gestrahlt, gelb, im Jul. **Saamen:** reif im Herbst.

Den Saamen dieser Pflanze säe man im April in leichte sandige Erde, verdünne die Pflanzen, begieße sie fleißig, und pflanze sie im Herbste auf die Rabatten, woselbst sie im folgenden Sommer blühen.

6) **Goldgelbe** ꝛc. S. aureus L. **Vaterland:** Virginien, Canada, auf feuchten schattigen Plätzen. **Stengel:** 2 F. hoch. **Blätter:** gekerbt, die untern herzförmig und gestrahlt, die obern geschlitzt und leyerförmig. **Blumen:** an den obern Theilen der Stengel, einzeln, auf langen dünnen Stielen, gestrahlt, gelb, im Jun. und Jul.

7) **Heidnisch Wundkraut, Machtheil, Goldruthe** ꝛc. S. aureus L. **Vaterland:** die Schweiz, Montpellier ꝛc. in bergichten waldigen Gegenden. **Wurzel:** kriechend. **Stengel:** mehrere, 4 Fuß lang. **Blätter:** lanzet- und sägeförmig, ziemlich glatt, abwechselnd. **Blumen:** auf den Enden in Sträußen, gestrahlt, gelb, im Jul.

8) **Sumpf-** ꝛc. S. paludosus L. **Vaterland:** Europa in Sümpfen an der Seeküste. **Stengel:** schnurgerade, mehrere dicht beysammen, 3 F. hoch. **Blätter:**

ter: schwerdtförmig, spitz, sägeförmig, auf der Unterfläche fast zottig, in langen dünnen Stielen, gestrahlt, gelb, im Jun. und Jul. — Abart: mit sehr langen, filzigen, sägeförmigen Blättern, welche mit ihrem weißgrauen Ansehen zwischen andern Pflanzen einen sehr artigen Effekt macht.

9) Weißgraue ꝛc. S. incanus L. Vaterland: die Alpen in der Schweiz, in Oesterreich, auf den Pyrenäischen Gebürgen und bey Montpellier. Stengel: 1 Fuß hoch. Blätter: auf beyden Flächen mit einem vortrefflichen weißen Filze überzogen, fast gefiedert, stumpf. Blumen: auf den Enden der Stengel, in rundlichen Sträußen, gestrahlt, gelb, im Junius; hinterlassen bey uns nicht allezeit guten Saamen. — Wegen ihres niedrigen Wuchses und filzig-weißen Ansehens unter allen Arten dieser Gattung eine der artigsten.

10) Hain-Creuzpflanze; S. nemorensis L. Vaterland: Deutschland, Siberien, in Hainen. Stengel: mehrere, ästig, 3 Fuß hoch, und darüber. Blätter: lanzet- und doppeltsägeförmig, auf der Unterfläche zottig. Blumen: auf den Enden, in einer Art von Dolde je acht und acht, gestrahlt, gelb, im Julius.

Cronenwicke, Peltschen, Coronilla. Die zu dieser Gattung geordnete Arten sind theils strauchig, theils krautartig; ihre Blätter sind vornehmlich gefiedert, und ihre gelben schmetterlingsförmigen Blumen erscheinen in Trauben, und hinterlassen gegliederte Hülsen. Die strauchige Art ist:

1) Die Scorpionscronenwicke, Scorpionspeltschen, Scorpion- oder Bastardsenne, Coronilla Emerus L. So schön auch die Blätter dieses Strauchs sind, so sind dennoch seine Blumen, welche an den Seiten der Zweige ganz entlängs gelb oder gelblich sind, die größte Schönheit des Strauchs. Er blühet gewöhnlich im May, erhält sich lange in der Schönheit der Flor, ist dann überall solchergestalt mit Blumen bedeckt, als ob alle nur Eine große, in viele lockere Aehren getheilte Blume wäre, und hat alsdann ein weit auffallenderes und angenehmeres Ansehen, als irgends ein andrer Strauch. Er blühet oft im Herbst noch einmal. Die kleinere Scorpionensenne ist eine Abart von niedrigem Wuchse, nur halb so hoch, und läßt sich unverändert durch den Saamen fortpflanzen.

Dieser Strauch und seine Abart sind dauerhafte, und für die vornehmsten Abtheilungen der Lustgebüsche schickliche, vortreffliche Blumensträucher, die nur wenig andern Blumensträuchern an Vortrefflichkeit des Ansehens nachstehen. Sie werden durch Saamen, Absenker, und im Herbste durch Schnittlinge von den stärksten einjährigen Zweigen, welche auf einer schattigen Rabatte eingelegt werden, fortgepflanzet; sind auch dauerhaft für Deutschland, wie solches Buek, Walter und Bechstedt bezeugen.

Zu den krautartigen Arten werden gezählet:

2) Kleinste Cronenwicke oder Peltschen, C. minima L. Die gelben Blumen entspringen paarweise an den Enden der Stengel, auf welche winkliche, knotige Hülsen mit Saamen, die im August oder Sept. reif sind, folgen. Man säet selbigen im Frühjahre, und verpflanzet die jungen Pflanzen zeitig im Herbste, mit einem Ballen Erde.

3) Bun-

3) **Bunte** ꝛc. C. varia L. Sie wird in der Lausitz, Böhmen u. s. w. auf Anhöhen und Hügeln wildwachsend gefunden. **Stengel:** krautartig, dünn, kann sich kaum aufrecht erhalten, 3 — 4 Fuß lang. **Blumen:** in Büscheln in den Winkeln der Blätter und an den Enden der Stengel. **Sorten:** a) Anfangs vortrefflich hoch purpurroth, dann hell purpurroth, und zuletzt weiß; b) stark karmoisinroth; c) mit karmoisinrother Fahne, und weißen Flügeln. Diese beyden letzten Sorten nehmen nachher eine blasse oder weiße Farbe an, behalten aber auch wohl eine schwache Spur oder einige wenige Streifen von ihrer ersten Farbe. Diese dauerhafte Verzierungspflanze wird, wie die vorher gehende, aus Saamen gezogen, kann auch im Herbste durch **Zertheilung** vermehret werden, und ist so dauerhaft, daß sie in keinem Boden und in keiner Lage, besonders wenn solche schattig ist, fehl schlägt. Hr. **Bechstedt** aber sagt, daß sie an einem sonnenreichen Orte die mehresten und schönsten Blumen bringe, und in jedem Jahre eingeschränkt werden müsse. **Miller** sagt, daß diese Pflanze in England gesäet und zu den künstlichen Wiesen gebraucht werde. Bey uns hat sie aber als ein Futterkraut kein Glück gemacht.

4) **Cretische** ꝛc. C. Cretica L. Die **Blumen** sind an den Seiten der Stengel etwas kurz gestielt, klein, purpurröthlich, im Jul. **Hülsen:** zu fünf beysammen stehend, aufrecht, lang, rund, gegliedert.

5) **Beilkrautartige Peltschen, beilförmige Cronenwicke, Hellpartenkraut**, C. Securidaca L. **Vaterland:** Spanien unter den Saaten. **Blumen:** in den Winkeln der Blätter, auf langen gegen über stehenden Stielen, deren jeder eine Blumentraube trägt, gelb, im Jul. **Hülsen:** sichel-degenförmig, lang. Den Saamen dieser beyden einjährigen Pflanzen säe man in gemeine Gartenerde, verdünne die jungen Pflanzen nachher, und begieße sie bey trockner Witterung.

Croupaden, diejenigen Sprünge eines Schulpferdes, welche etwas höher sind, als die Courbetten, und wobey das Pferd vorne und hinten in gleicher Höhe bleibt, die Hinterschenkel aber unter den Leib zieht, daß man die Eisen nicht sehen kann.

Crystall, Chrystall, unter diesem Worte versteht man einen hellen durchsichtigen Stein; der jedoch nicht unter die Edelsteine gerechnet werden kann, weil er wider derselben Art gar weich und auch kalter Natur ist. Man findet ihn häufig in den Europäischen Gebirgen, auch in Westindien, welchen die Franzosen Crisall de roche (**Bergcrystall**) nennen. Dieser letztre ist auch der beste, und oft so schön, daß, wenn er so hart als glänzend wäre, man ihn für den besten Diamant müßte gelten lassen. Es werden daher auch die Diamanten zuweilen, um ihren Glanz zu erhöhen, auf einen crystallenen Grund gelegt, welches jedoch der Verkäufer, wenn er nicht betrügen will, vorher sagt, wie denn die Goldschmiede gemeiniglich in dergleichen Ringen ein C zum Zeichen stechen, damit sie nicht in Verantwortung kommen. Man hat auch einen durch Kunst nachgemachten Crystall, welchen die Venetianischen Glasmacher aus einem reinen, weißen und harten Marmor verfertigen. Aus solchem Crystallglase werden nachher die kostbaren Crystallspiegel, Wand- und Hängeleuchter, allerley Gefäße, Schaalen, Knöpfe ꝛc. fabriciret. Man verfertigt aber eben so schöne Crystallspiegel zu Neustadt-

Ebers-

Eberswalde in der Churmark. Sonst versteht man eigentlich unter dem Wort Crystallen alle salinischen Körper, welche in fester Gestalt erscheinen, und eine gewisse Figur haben. Man hat aber auch diesen Namen blos festen Substanzen gegeben, welche unter einer gewissen Figur zum Vorschein kommen, unerachtet sie im übrigen kein Merkmal eines Salzes haben; so hat man z. E. crystallisirten Kies, crystallisirtes Zinn oder Zinngraupe u. s. f. Es ist also das Wort: Crystall, ein allgemeines Wort, wodurch ein fester Körper angezeiget wird, der in einer bestimmten und dem Bergcrystall ähnlichen Figur zum Vorschein kömmt.

Crystallachat, ein bekannter Halbedelstein, der aus einer Mischung von Crystall und Achat besteht, und gemeiniglich eine Eisfarbe hat, daher ihn einige auch **Eisachat** nennen.

Crystallspiegel, ein Werkzeug der Betrügerey, mittelst dessen leichtgläubigen und einfältigen Leuten, wenn sie hinein sehen, von herum ziehenden Wahrsagern oder andern Betrügern allerhand Bilder vor Augen gebracht, und, auf der Hineinguckenden unnützen Wißbegierde nach verborgenen oder zukünftigen Dingen, abergläubisch gedeutet werden.

Cubeben, sind kleine schwärzliche oder aschgraue Gewürzkörner, fast wie Pfefferkörner gestaltet, und werden aus den Ostindischen Inseln zu uns gebracht. Sie haben einen scharfen, wohlriechenden Geschmack, sind ein Magen und Kopf stärkendes Mittel, und werden theils mit Zucker überzogen, theils wie Pulver zu einem halben Scrupel, oder auch in Wein eingeweichet, zur Arzney wider Schwindel, Schlagflüsse, Erkältung des Magens ꝛc. verordnet.

Cülasse, der unterste Theil eines gefaßten Brillants in einem Ringe, welcher nicht sichtbar ist, im Gegensatz des sichtbaren Theils, der Patillon heißt.

Cülat, eine Verzierung, gleich einem Ast, Zweig oder Horn, woraus Blätter und Blumen hervor stehen. In Cabinettern werden Seltenheiten der Natur oder Kunst darauf gesetzet.

Cürre machen, heißt bey großen Jagden einen Hirsch abfangen, verenden, aufbrechen, zerwirken, und alsdann einen Theil, oder alles den Hunden Preiß geben.

Culs de lampe, heißen in der Baukunst Zierrathen von Tischlerarbeit oben an der Decke eines Zimmers.

Culotte de boeuf, ist ein Stück Rindfleisch, das aus den obern Hintertheilen des Ochsens, nahe beym Schwanze oder dem Ende des Zimmels, genommen ist, und für das delicateste Stück des Thieres gehalten wird.

Curator, heißt derjenige, welchem, ohne Rücksicht auf das Alter und auf die übrigen Eigenschaften des Pflegbefohlnen, blos die persönliche Aufsicht oder Erziehung desselben und Besorgung gewisser Geschäfte und Angelegenheiten vom Saate befohlen wird. Der Curator ist vom Beystande zu unterscheiden. Denn dieser ist ein solcher, der Jemanden bey gewissen Geschäfften, die er, für sich allein vorzunehmen, nach besondern gesetzlichen Vorschriften nicht fähig ist, oder, sie solchergestalt vorzunehmen, sich nicht getrauet, zugeordnet ist. Curator absentis ist derjenige,

welcher zur Verwaltung der Güter und Rechte eines Abwesenden, dessen Aufenthalt man nicht erfahren kann, gerichtlich gesetzt ist, und solche Curatel so lange verwaltet, bis der Abwesende nach den Rechten für todt geachtet wird. Curator bonorum, ein Vormund über die Güter eines Verstorbenen, oder eines flüchtig und insolvent gewordenen Schuldners. Curator litis, ein kriegerischer Vormund, welcher wider diejenigen, die an einen Verstorbenen, Abwesenden oder Unmündigen Ansprüche machen, gerichtlich verfähret, die Richtigkeit ihrer Forderungen untersuchet, u. s. w. Curator sexus, ein weiblicher Vormund. Curator ventris, ein einer schwangern Frau bis zu ihrer Niederkunft, falls auf solche etwas in Erbfolgssachen u. d. m. ankömmt, gerichtlich zugegebener Vormund und Beystand.

Curialien, nennt man Worte, Titel und andere Ehrenbezeigungen, wie man sie bey Hofe nach eines Jeden Stande und Würde zu geben pflegt.

Cyperkatze, Cyprisches Kätzchen, so nennt man in Holland, auch in Niedersachsen, Katzen, die gefleckt sind. Eine bläulich aschgraue Farbe heißt bey den Holländern Cypers, und die so gefleckten Katzen heißen bey ihnen Cyperse Katten. Es sind also diese Katzen keine besondere Race, und wenn man sie ungewöhnlich größer siehet, so kömmt solches von der bessern Pflege her, welche man ihnen angedeihen läßt, wie denn alle andre anders gefärbte Katzen zu gleicher Größe und Stärke gelangen, wenn sie von Jugend auf mit nahrhaften Speisen wohl gefüttert werden.

Cypern, ein Insel auf dem mittelländischen Meere, auf welcher die vortrefflichen Cyperweine wachsen, die nicht verderben, wenn sie gleich 50 bis 60 Jahre aufbehalten werden.

Cypresse, Gartencypresse, heilige Pflanze, weibliche Stabwurz, Santolina chamaecyparissus L. **Vaterland**: das südliche Europa. **Stamm**: holzig, niedrig, strauchig, 2 — 3 Fuß hoch, theilt sich buschig in viele holzige, zähe, dünne, weißliche Zweige, sehr dicht mit Blättern besetzt.

Zu dieser Gattung ist noch zu rechnen: **Roßmarinblättrige Cypresse**, S. Rosmarinifolia L. **Vaterland**: Spanien. **Stamm**: strauchig, holzig, zahlreich ästig, nach dem Unterschied der Sorten 1, 2 — 3 Fuß hoch und darüber. **Blätter**: strichförmig, am Rande mit hervor stehenden Höckern, und nach den Sorten entweder weißgrau und beynahe weiß, oder grün, entweder dicht, oder locker bey einander stehend. Man hat hiervon **Unterarten**: die große ꝛc., kleine ꝛc., dunkelgrünblättrige ꝛc., filzige ꝛc.

Beyde Arten können zwar aus Saamen gezogen, aber am leichtesten durch gesteckte letztjährige Zweige vermehret werden, die man im Frühjahre, oder Anfange des Sommers abreißt oder abschneidet, ihnen die untern Blätter abstreift, und sie im Schatten einlegt, und sogleich angießt, da sie denn im Herbst mit einem Ballen Erde auf die ihnen bestimmte Stellen gepflanzt werden. Sie schicken sich sehr gut zur Verzierung der Fronte kleiner Lustgebüschabtheilungen, woselbst sie mit ihren weißgrauen, und nach dem Unterschiede der Sorten entweder heller oder dunkler

grünen

grünen Blättern eine artige Mannichfaltigkeit machen. Man pflanzt auch wohl einige Stücke in Töpfe, um solche zur Verzierung irgend eines Platzes mit aufstellen zu können. Auch pflanzt man sie oft in immer grüne Wildnißquartiere zwischen ganz niedrigen Sträuchern, zwischen denen sie mit ihren weißgrauen Blättern einen artigen Effect machen, wenn sie mit Ueberlegung geordnet, und auf eine solche Weise geschnitten werden, daß sie vortheilhaft in die Augen fallen. Sie ertragen die Kälte in einem magern, sandigen, trocknen Boden, und dauern verschiedene Jahre, gehen aber, nach Bechstedts Berichte, in einem fetten, feuchten und schweren Boden bey strenger Kälte gemeiniglich verloren. Im Winter 1794 bis 1795 giengen bey mir in einem mehr feuchten als trocknen Boden die dreyjährigen Pflanzen ein; die einjährigen aber blieben unbedeckt größtentheils in gutem Stande; die wenigen vom Frost beschädigten aber wurden dicht am Boden abgeschnitten, worauf sie sämmtlich aus der Wurzel wieder hervor sproßten.

Die erste Art, S. chamaecyparissus, ist längst als ein Hausmittel von dem andern Geschlechte wider Mutterbeschwerungen nicht ohne Nutzen vielfältig gebraucht worden, da entweder auf die grünen oder trocknen jungen Zweige und Blätter Weingeist aufgegossen, und sodann der Extract löffelweise von Zeit zu Zeit genommen wird. Blätter und Zweige haben einen durchdringenden Geruch und Geschmack. Wenn solche getrocknet in Bündlein wo hängen, so äußert sich der Geruch einen oder mehrere Tage zuvor ausnehmend stark, wenn die trockne Luft zur Feuchtigkeit oder zum Regenwetter übergehen will. Der Saamen wird sonst auch zur Tödtung der Würmer angepriesen; die Blätter, im Wasser abgekocht, haben gleiche Würkung. Auch werden die getrockneten und gepülverten Blätter wider den weißen Fluß gerühmt, so wie die Blätter, zwischen den wollenen Kleidern gelegt, durch ihren anhaltenden starken Geruch, der in einigen Jahren nicht abnimmt oder vergeht, die Motten davon abhalten.

Cypressenbaum, Cypresse, Cupressus. Diese Gattung bestehet aus dauerhaften Bäumen von schönem pyramidenförmigen Wuchse, deren drey immer grün sind, einer aber im Winter unbelaubt ist, alle aber zu Verzierungspflanzen sich schicken, ein sehr malerisches Ansehen haben, ihre Aeste von unten an bis oben hinauf rings umher regelmäßig ausstrecken, mit kleinen, schmalen, dicken Blättern dicht belaubt sind, und ihre Blumen, die jedoch kein Ansehen machen, vornehmlich an den Seiten der Zweige erscheinen lassen, die männlichen in Kätzchen, die weiblichen aber in kleinen, dichten, runden, schuppigen Zapfen.

1) **Immergrüne oder gemeine Cypresse**, Cupressus sempervirens. **Vaterland:** Creta, Kärnthen. **Stamm:** gerade, fast ganz von unten auf rings umher mit dichten Aesten besetzt, die Zweige viereckig und zahlreich, nach dem Unterschiede der Unterarten von 15—20, zu 40—50 F. hoch, sehr dicht mit Blättern bekleidet. **Blätter:** sehr klein, schmal, aufrecht, etwas dunkelgrün, immergrün, dachförmig geordnet. Hievon hat man folgende **Unterarten:** a) **gemeine immergrüne aufrechte, oder weibliche Cypresse**, C. sempervirens, ramis erectioribus *Mill.* wird 15—20 Fuß hoch, und hat unter allen Sorten den schönsten und einen vorzüglich malerischen Wuchs;

b) **immergrüne waagrechte, oder männliche Cypresse**, C. horizontalis *Mill.* hat unter allen Arten den höchsten Wuchs, breitet aber alle ihre Zweige waagerecht unregelmäßig rings umher weit aus, und hat also keinen so schönen malerischen Wuchs, als die gemeine Sorte; c) **immergrüne kleinfruchtige Portugiesische Cypresse**, C. Lusitanica. Ihre Blätter endigen sich in Stacheln. Diese 3 Bäume sind in Spanien und Portugal häufig anzutreffen, woselbst sie das gewöhnlichste Zimmerholz sind, zumal die männliche Cypresse, als die höchste von ihnen, deren Holz in Gebäuden viele Jahrhunderte dauern, und vom Wurmfraße und Fäulniß frey seyn soll, gleichwie auch das Cypressenholz wegen des Klanges, den es von sich giebt, zu musicalischen Instrumenten, als: Fagots, Flöten, Orgelpfeifen ꝛc. sehr brauchbar ist.

2) **Weiße Ceder, lebensbaumblättrige, kleine blaubeerige Cypresse**, C. Thyoides. **Vaterland:** Canada, auf etwas feuchten Plätzen. **Blätter:** flach, immergrün, gleich denen des Arbor vitae (Thuja occidentalis L.). Sie ist die niedrigste Art dieser Gattung.

3) **Wacholderartige, oder Capische Cypresse**, C. Iuniperoides L. **Vaterland:** der Cap. **Blätter:** schmal, pfriemenförmig, kreuzweise an den Zweigen einander gegen über und ausgebreitet stehend. **Zapfen:** schwarz.

Die im Winter unbelaubte Art ist: **Zweyzeilige, oder Virginische acacienblättrige Cypresse**, C. Districha L. **Vaterland:** Virginien. **Stamm:** aufrecht, stark, mit weit ausgebreiteten, reich belaubten, regelmäßigen Zweigen, in einem ihm angemessenen Boden 50—60 F. hoch. **Blätter:** klein, abstehend, in 2 Reihen den 2 Seiten der Zweige entlängs geordnet. Dieser Baum macht im Sommer ein höchst schönes Ansehen, dauert in der Kälte, und verlangt einen feuchten Boden, an Flüssen, Teichen, Quellen ꝛc. wo er höher wächset, als auf einem trocknen Boden. Im Sommer hat er fast das Ansehen eines immergrünen Baumes, und seine Blätter, die denen der Acacia etwas gleichen, und um deren willen er vorzüglich in die Lustgärten aufgenommen wird, machen einen herrlichen Effect.

Alle diese Bäume sind sehr gut zu Verzierungspflanzen aller Art, und sind außerdem auch auserlesene Gegenstände der Mitnutzung zur Bildung ländlicher Alleen und ländlicher großer Wege; gleichwie sich vorzüglich die immergrünen Arten, wegen ihres pyramidenförmigen Wuchses, zur Verschönerung der, in irgend einem Theile der Lustgärten, an verzierende Gartengebäude, Tempel und andere solche geweihete Gebäude stoßende Plätze ganz eigenthümlich schicken, und dergleichen Gebäuden ein herrlich auffallendes Ansehen geben, weil sie solche durch ihre dunkelgrünen, schmalen Gipfel hervor blicken lassen, und gegen deren weiße Farbe einen vortrefflichen Contrast machen. Man muß sie allezeit ihrem natürlichen Wuchse überlassen, weil sie alsdann ein weit malerischeres Ansehen haben. Für Deutschland sind C. Thyoides und districha hinreichend dauerhaft. Nur müssen die Saamenpflanzen der ersten im ersten Jahre gegen strenge Kälte geschützt werden, die letzteren aber in ihrer Jugend beschützt stehen. C. sempervirens, horizontalis und juniperoides, welcher letztere ziemlich hart ist, müssen, wenn sie unsre Winter aushalten sollen, aus Saamen erzogen, einige Jahre erst in Töpfen unterhalten, und an unsre Winter nach

und

und nach gewöhnt werden. Sie werden aber alle aus Saamen erzogen, welchen man sich in Zapfen aus der Fremde zusenden läßt, der sich, wenn man ihn gegen eine mäßige Feuerwärme legt, leicht öffnet, und die Saamenkörner ausfallen lässet. Wenn der Saamen in Töpfe oder Kästen gesäet wird, diese in ein freyes mäßiges Mistbeet gesenkt, und, wenn eine Bedeckung zur Frostzeit nöthig ist, nur mit Matten bedeckt werden, so pflegen die Pflanzen um einen Monath früher hervor zu sprießen.

D.

D, ist der dritte Buchstab des Alphabets. Man bedienet sich desselben in den Hausbüchern, Journalen und Registern der Oekonomen, Kaufleute, Banquiers ꝛc. um theils eine gewisse Rubrik zu bezeichnen, oder gewisse Wörter abzukürzen; z. E. D. D. oder DD. an Statt Ducaten; Do oder Do an Statt Dito oder dito. Das D in den Römischen Zahlen bedeutet 500, und D mit einem Queerstrich darüber, 5000.

Dach, ist das abhängende Zimmerwerk, womit ein Gebäude bedecket wird. Es wird vor dem Eindringen des Regens und Schnees durch die so genannte Dachdeckung mit Kupfer, Bley, Ziegeln, Schiefern, Schindeln, Stroh und Rohr verwahret. **Altdeutsche** Dächer sind so hoch als breit. **Altfranzösische**, welche nach einem gleichseitigen Dreyecke gemacht werden. Hingegen sind die **Neudeutschen** Dächer nur halb so hoch als breit. Das **Italienische** Dach hat zur Höhe ein Sechstheil, ein Fünftheil, ein Viertheil von seiner Breite. Das **neue Französische Dach**, welches man auch ein **gebrochenes** Dach nennet, auch **Mansardbach**, wird nach dem Fundament eines halben Zirkels, welcher in vier gleiche Theile getheilet ist, beschrieben, doch macht man sie in Deutschland auch nach andern Proportionen, besonders was das obere Dach betrifft, welches die Franzosen Faux Comble nennen, weil man aus Erfahrung weiß, daß das obere Dach nach der Französischen Eintheilung zu flach fällt; daher macht man dasselbe etwas höher über den halben Zirkel hinaus, damit Regen und Schnee besser ablaufen und abschießen können. Noch eine Art ist das **Holländische** oder **Walmendach**, welches von allen vier Seiten abhängig ist. Diesem ist entgegen zu setzen das **Sattel-** oder **Giebeldach**, so zween gerade aufgehende Giebel oder Schießer hat. Zu diesen allen kommen noch die **Kuppeldächer** und **Thurmhauben**, welche auf mancherley Art geschweift werden. Ein Mehreres ist unter **Bedachung** zu finden.

Dachbalken, Tramen, s. Balken.

Dachfenster, Dachluken, Kappfenster, Oeffnungen auf dem Abhange des Daches zum Einfall des Lichts. Kleine gevierte nennt man **Dachlöcher** oder **Luken**. Die größern aber in der Gestalt der Fenster, und welche höher als breit sind, werden **Kappfenster** geheißen. Ist aber das Dachfenster rund oder oval, so heißt

man es **Ochsenauge**. Bey ländlichen Gebäuden werden über diesen Artikel folgende Regeln hinlänglich seyn:

1) Man mache niemals Dachfenster mit einem doppelseitigen oder Satteldache. Die langen Kehlen machen theils da, wo Dachbedeckung an Dachbedeckung, theils auch da, wo das Dach an die stehenden Wangen anstößt, allzu viel Schwierigkeit bey dem Eindecken, als daß ein baldiges Durchdringen des Wassers irgendwo könnte vermieden werden; dem zufolge ziehe man allezeit

2) die gewöhnlichen Pult- oder Taschendächer vor, und damit dieser Sparren gegen das übrige Dach nicht zu flach ausfalle, so gebe man

3) dergleichen Luken nur wenige Höhe, des Luftzuges wegen aber desto mehr Breite, und richte solche dergestalt ein, daß eine solche Luke allemal ein ganzes Sparrenfach einnimmt, und nicht die eine Wange auf einem Sparren, die andere aber auf einem untergenagelten Bohlenstücke, Brete oder Latte ruhet. Die übertriebene Symmetrie, sogar bey den schlechtesten Landgebäuden, hat verursachet, daß man oft ganze Sparren ausgeschnitten, vertrumpfet, und die beyden Wangen der Luken auf schwache Breter oder Lattenstücke gesetzt hat. Es kann sich Niemand die Schädlichkeit dieser Verfahrungsart leicht einbilden, der nicht Erfahrung davon hat, und den Kostenbetrag weiß, den eine solide Abänderung verursachet. Die Höhe solcher Luken hilft zwar zu mehr einfallendem Tageslichte, aber dieses wird auch zu dem nutzbaren Gebrauch solcher Dachböden durch niedrige und breite Luken genugsam erhalten. Denn schwerlich dürften daselbst Studier- oder Scribentenstuben angelegt werden. Man wird also wohl thun, diese Regel auf das genaueste zu befolgen; der Zug der Luft ist dabey, wie gedacht, immer das Vornehmste.

4) Die noch niedrigern Dachluken, oder so genannten **Fledermäuse**, bringt man gemeiniglich auf dem, ohnedem sehr flachen obern Theile oder Zelte der Mansardächer an. Da aber dergleichen Dächer überhaupt nicht anzurathen sind, so ist zu hoffen, daß nicht leicht ein Landwirth für solche gegen gewöhnlich Deutsche mehr Vorliebe haben werde. Ich habe, schreibt Hr. **Manger** in seiner Bauwissenschaft, dergleichen in gewöhnlichen Dächern zu repariren gehabt, muß aber betheuern, daß solche nur nach dem engsten Ausspriegeln an den beyden rundlichen Seiten, nach dem mühsamsten Zuhauen der Steine, und dem besten Verstreichen von innen, endlich einigermaaßen den Fehler des Eindringens vom Regenwasser verloren haben. Bey Stroh- und Rohrdächern kömmt es auf die Geschicklichkeit und den Willen des Dachdeckers an, solche gut zu verwahren, worauf man sich aber auch nur selten zu verlassen hat. Bey Ziegeldächern sind die Kaff- oder Kappziegel gut anzuwenden, wenn man nur wenig Licht, aber desto mehr Luftzug auf dem Dachboden verlanget.

5) Den Uebersprung der Dächer bey dergleichen Luken, woran das Wetterbret, oder die Kalkleiste kömmt, mache man 6 bis 9 Zoll breit, damit das Wasser davon so viel möglich von den Einkehlen abfalle. Und eben diese Kehlen erhöhe man bey Ziegeldächern da, wo sie an die Wange der Luke anstoßen, durch untergeschlagene Latten, nach der Länge des Sparren, oder mit keilförmig zugeschnittenen Lattstücken, nach der Länge der bereits genagelten Dachlatten, die allda besonders aufgenagelt werden,

den, damit das Wasser allemal von den Wangen abwärts, und nicht gegen dieselben, ströhmen könne. Man spare auch nicht einige, rinnenförmig gebogene Bleche an diesen Kehlen, die man **Abweisbleche** nennt, weil sie das Wasser immer mehr und mehr von den Kehlen entfernen. Bey Rohr- und Strohdächern kann ein geschickter Decker gegen solche Luken mit seiner Bedachung genugsame Höhe geben, wenn es ihm sonst ein Ernst ist, oder selbiger dazu angehalten wird.

6) Dachluken bey Schüttböden müssen mit ihrem Untertheile so niedrig als möglich aufgesetzt werden, so daß die Schwellen derselben unmittelbar auf die Balken zu liegen kommen. Denn dadurch kann die Luft das aufgeschüttete Getreide sowohl von der Seite, als von oben völlig bestreichen, und sowohl das Verdumpfen desselben, als die Kornwürmer und andere Insecten davon abhalten. Am besten ist es, solche mit dicht geflochtenen Drahtgittern, und besonders bretternen Fallklappen zu verwahren, um selbige nach Nothdurft auf- oder zumachen zu können. Andere dergleichen Luken können mit Glasfenstern oder bloßen Laden versehen werden, so wie es ein jeder nach seinem Bedürfniß, oder wegen anderer Umstände, für gut befindet.

7) Dachlukengerüste von gehauenen Steinen, sind auch an solchen Orten nicht anzurathen, wo Steinbrüche ganz in der Nähe sind. Denn vorausgesetzt, daß zu Landgebäuden niemals mit wirklichen Nutzen Mansarddächer angebracht werden können, bey diesen aber allein, und zwar bey ihrem untern Theile, möglich ist, solche steinerne Lukengerüste auf die Mauer selbst zu gründen, bey andern Dächern aber solche auf die hölzernen Sparren kommen müssen; so ist leicht einzusehen, wie bey denselben eine dauerhafte Befestigung Statt finden könne, und was gegentheils bey entstehendem Brande dergleichen schweres Gestelle durch den Einsturz schaden können.

8) Bey den Einkehlen an dergleichen Luken mit Ziegelbedachungen wird vorzüglich die Verkittung mit Oelkütt empfohlen. Dieses mag bey Stadtgebäuden geschehen können; auf dem Lande ist nicht daran zu gedenken. Kann es aber ein Landwirth thun, so lasse er gutes Ziegelmehl mit einem Theile Marmor- und einem Theile Alabaster- oder Gypskalke vermengen, auch wohl etwas Lehm hinzu setzen, mit Rindsblut zu gehöriger Geschmeidigkeit bringen, und damit seine Kalkleisten und Kehlen eindecken und verstreichen. Auf diese Weise kann er versichert seyn, daß an diesen Dachluken ein gutes Verwahrungsmittel angebracht sey.

Dachgesimse, die vorspringende Leiste von Stein, welche man unterhalb der Dächer eines massiven Hauses als einen Kranz und als eine Verbindung der Hauptmauer mit dem vorspringenden Dache zieht. Es wird öfters von großen Gesimssteinen gemauert, welche 18 Zoll bis 2 Fuß lang, und 9 — 10 Zoll breit sind. Man rückt sie nach Beschaffenheit 12, 18, 21 Zoll vor, und befestigt sie mit Ankern. Es ist überhaupt zur Dauer eines Gebäudes nothwendig, wenn das Dach von der Hauptmauer vorspringt, damit die Traufe abgeleitet werde. Bey hölzernen Häusern wird das Gesimse aus einem starken Rahmstücke an jeder Seite des Hauses ausgebildet.

Dachkehle, heißt, wenn zwey Dächer gegen einander stoßen und das Zusam-

sammenstoßen der Seiten einen scharfen Winkel macht. Solche zu decken, legt man entweder eine Bohle auf den Kehlsparren, oder auch umgekehrte Hohlziegeln in Kalk oder Gyps recht in den Zusammenstoßungswinkel oder in die Kehle, woraus eine Rinne entstehet, die den Grund der Dachkehle ausmacht. Alsdann läßt man die Ziegeln von beyden Dächern, als einen Abschnitt, an diese Rinnen stoßen, welche gleichsam dieselben einschließen. **Dachkehlenboden** nennt man den Boden einer Dachkehle, wenn die Ziegeln der beyden Dächer da, wo sie eine Kehle machen, und zusammen stoßen, man solche in eine Lage Kalk oder Gyps einsetzt. Alsdann machen Ziegeln des Hauptdachs den Boden der Kehle, weil die Ziegeln des andern anstoßenden Daches in dieser Kalklage der Kehle zu liegen kommen.

Dachreuter, kleine Thürme, die deswegen diesen Namen erhalten haben, weil sie nicht ihren eigenen Grund auf dem Erdboden haben, sondern gleichsam auf dem Forst des Daches zu stehen scheinen, und in dem Dach angebracht sind.

Dachrinne, ist eine Rinne, welche unter dem Dache angebracht wird, um das Dachwasser zu sammeln, und entweder durch eine Abfallröhre auf die Straße zu leiten, oder durch hervor ragende Rinnen, welche öfters mit Drachenköpfen gezieret sind, hinweg zu schütten. Man kann sie aus Holz, Bley, weißem und mit Oelfarbe angestrichenem Blech, oder Kupfer, machen. Wenn das Gebäude ein Gesims hat, so wird die Rinne darinn verstecket. Aber auf die Straße hinaus dürfen, ohne obrigkeitliche Erlaubniß, keine Dachrinnen angelegt werden. A. L. R. Th. I. Tit. XXII. §. 59.

Dachs, ein in hiesiger Gegend überall bekanntes Thier, so in einem Bau sich aufhält. Die Dachse gehören unter die trägen und einsam lebenden Thiere; sie wohnen meistentheils in den dicksten Wäldern, und zwar unter der Erde, worinnen sie sich krumme, schräge und lange Gänge, vermittelst der starken Klauen ihrer Vorderfüße, zu graben pflegen. Dieser Gänge suchet sich der Fuchs, der sich zum Ausgraben der Erde nicht so gut schickt, wie der Dachs, gern durch List zu bemeistern, um sich ein Lager daraus zu machen. Den größten Theil der Nacht und des Tages bringen die Dachse mit Schlafen zu; blos des Abends kommen sie hervor, um für ihre Nahrung zu sorgen, welche in Kaninchen, Ferkeln, Mäusen, Enten, Hühnern und anderm Geflügel, auch in Fröschen, Insecten, Wurzeln, Pflanzen und Obste bestehet; sie entfernen sich niemals ohne Noth weit von ihren Höhlen, um, wenn sie verfolgt werden, ihre Zuflucht darinnen suchen zu können, weil der Bau ihrer Füße ihnen keine große Geschwindigkeit im Laufen erlaubet; daher sie auch von den Hunden sehr leicht eingeholt, aber selten überwältiget werden, weil sie sich mit ihren starken Klauen und Zähnen sehr gut wehren, wegen ihres dicken Haares aber nicht so leicht verwundet werden können. Den Eingang ihrer Höhlen scharren sie hinter sich zu, sobald sie von Dachshunden verfolgt werden.

Sie lieben die Wärme sehr, und kommen bey rauher Witterung selten aus ihren Höhlen. Ihr Lager machen sie aus Stroh, Blättern und feinem Reisig, welches sie vor ihrer Höhle auf einander legen, und hernach den ganzen Haufen mit ihrem Kopfe und Vorderfüßen auf einmal hinein schieben.

schieben. Das Weibchen ist 3 Monathe trächtig, und bringt gemeiniglich im Sommer drey bis vier Junge auf einmal zur Welt, denen es, sobald sie etwas erwachsen sind, Wespennester, Vogeleyer, junge Hasen, Eidechsen und andere dergleichen Nahrungsmittel zuführet.

Wenn die Dachse ganz jung gefangen werden, so lassen sie sich leicht zahm machen, und eben so wie junge Hunde abrichten, daß sie denen, mit welchen sie bekannt sind, nachlaufen und mit kleinen Hunden spielen. Die gefangenen alten Dachse aber bleiben stets wild. Diese Thiere sind allezeit überaus fett, ungeachtet sie nicht viel fressen, welches ohne Zweifel von ihrem langen Schlafe herrühret. Ihr Fell gehöret zu dem gemeinen Pelzwerke, daher man Ranzen, Jägertaschen, Fußsäcke und Hundehalsbänder daraus machet, auch Reisekasten und Pferdekumpte damit beschlägt.

Dachsfänger, starke Hunde, die den Dachs suchen, oder dem Dachsfinder zueilen, wenn dieser anschlägt.

Dachsfinder, kleine Hunde, die nur auf einen Dachs jagen.

Dachs graben, eine Beschäfftigung, da man dem Bau des Dachses nachgräbt, indem man zugleich einen guten Dachshund hinein schicket. Die Arbeit ist oft vergebens, zumal wenn der Hund nicht geübt, und der Dachsbau tief ist.

Dachshaube, ein Netz, womit der Dachs ohne große Mühe lebendig gefangen wird. Es ist dasselbe so lang und weit als ein Kornsack, unten am Ende spitzig mit einem eisernen Ringe versehen, und von festem starken Bindfaden gestrickt. Die Maschen sind wie an einem Hasennetze, woran die Zugleine wie an einem Geldbeutel ist. Wenn man die gangbare Röhre eines Baues ausgespühret hat, so werden die übrigen Röhren zugestopft, und man stellet im Herbste, wenn die Dachse am feistesten sind, die Haube in dem Loche auf, sperret sie mit ein Paar Ruthen in der Röhre aus einander, und bindet die Zugleine an einem Strauch nebenbey feste an. Wenn alsdann der Dachs in seinem Bau zurück geht, so fängt er sich in der Haube selbst, indem dieselbe sich hinter dem Dachs zuzieht. Die Schnauze sitzt alsdann in dem Ringe des Netzes fest, daher er sich nicht durchbeißen kann.

Dachs hetzen, geschiehet zur Mitternacht, wenn der Dachs aus seinem Bau gehet, vermittelst der Dachsfinder und Dachsfänger, aber oft mit vieler Gefahr, da man zuweilen in Sümpfe geräth. Zum Vergnügen hetzt man auch zuweilen gefangene Dachse, z. B. in Gärten.

Dachshund, Dächsel, canis cunicularius; canis vertagus L. kleine Hunde mit kurzen Füßen, die den Dachs in seinem Bau aufsuchen. Da es eine größere und kleinere Art dieser Hunde giebt, so werden die kleinsten zum Kriechen in den Fuchsbau nur allein gebraucht, weil die größern in solchen Röhren nicht fortkommen, und wenn sie stecken bleiben, sterben müssen, falls sie nicht wieder heraus gegraben werden. Sonst hält man auch diese Art Hunde gern in den Stuben und Schlafzimmern auf dem Lande, weil sie sich nicht nur unter allen Hundearten am reinlichsten halten, sondern auch überaus munter und wachsam sind, und durch ihr starkes Bellen ihre Herrschaft aufwecken, wenn sich das Geringste in- oder außer-

halb des Hauses reget, oder ein fremder Mensch sich demselben nähert.

Dachspäne, Dachsplitt, sind sehr dünne gespaltene Bretterchen, welche so lang als ein Dachziegel sind; ihre Breite kann 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll seyn, die Dicke aber ist einem starkem Strohhalme gleich. Sie werden bey einfachen mit Dachsteinen oder Platten gedeckten Dächern unter die Ritzen, welche zween neben einander aufgehängte Dachsteine gelassen haben, untergeleget, damit Schnee und Regen nicht unten durchdringen könne.

Dachsparren, wird diejenige Schiftung genannt, welche oben bey dem Gradsparren an das Bundgespärr anläuft, und ihre schräge Abschnitte nach der Lage des Daches bekömmt.

Dachspitze, Giebelspitze, ist ein aufrecht stehendes Stück Holz, Stütze oder Ständer an einem Gebäude, oder die Spitze eines Dachstuhls.

Dachstuhl, ist eine hölzerne Verbindung unter dem Sparrenwerke eines Daches, worauf das Kehlgebälk nebst dem Sparrenwerke gleichsam auf einem Stuhle sitzet. Es sind zweyerley Arten, nämlich der liegende und der stehende Dachstuhl. Der liegende bestehet aus den Dachstuhlschwellen, Dachstuhlsäulen, Spannriegel, Tragbändern, Dachstuhlfetten, und den Kreuzbändern; der stehende aber ist darinn unterschieden, daß die Dachstuhlsäulen senkrecht stehen.

Dachstuhlfette, Stuhlfette, Dachrähme, werden die Hölzer genannt, welche auf den Dachstuhlsäulen horizontal liegen, und dieselben mit einander verbinden, um dadurch dem ganzen Dachstuhle einen Zusammenhang zu geben, und dem Kehlbalken eine Unterlage zu verschaffen.

Dachstuhlsäule, ist ein großes und starkes Stück Holz eines Dachstuhls, welches die Dachrähmen und Kehlbalken trägt. Bey dem liegenden Dachstuhle stehen die zwo einander gegen über stehende Säulen so schräge, als es die Schräge des Daches erfordert. Sie werden von dem Spannriegel gespannet und gehalten, der sich gegen beyde Säulen spreizet, daß sie aus ihrer schrägen Stellung nicht gegen einander fallen können. Diese liegende Säulen werden oben stärker als unten gemacht, damit sie die Stuhlfetten umfassen, und doch noch Stärke genug für die Zapfenlöcher, worinn der Spannriegel eingelassen wird, übrig bleibe. Unter den Säulen ist die Dachstuhlschwelle. Bey dem stehenden Dachstuhle ist der Säulenstand senkrecht, und die Säulen tragen den Spannriegel und die Stuhlfette, und haben unter sich entweder eine Schwelle, oder stehen sogleich auf den Balken oder Tramen auf.

Dachstuhlschwelle, Stuhlschwelle, ist ein fünfkantiges starkes Holz, welches in die Dachbalken etwas eingekämmet, und in welchen die liegende Dachsäule eingezapfet ist.

Dachtraufe, ist der Nachbar aufzunehmen nicht schuldig. A. L. R. Th. I. Tit. VIII. §. 123. Auch die Grundgerechtigkeit, oder das Jemanden zukommende Befugniß der Tachtraufe oder des Ausgusses auf das benachbarte Grundstück muß allemal so eingerichtet werden, daß der Nachbar dadurch so wenig Nachtheil als möglich erleide. Ist zur Abführung der Flüßigkeiten ein

ein Canal erforderlich; so muß derselbe bedeckt und mit einem eisernen Gitter versehen werden. Wer das Traufrecht hat, muß dennoch geschehen lassen, daß der Nachbar in der nach allgemeinen Vorschriften zulässigen Nähe an seinem Gebäude herauf baue; wenn er unter der Traufe bleibt, und selbige unter sein Dach nimmt. A. L. R. Th. I. Tit. XXII. §. 59—61.

Dachtraufenziegel, so nennt man die unterste Reihe der Dachsteine, von welchen die Traufe abfällt. Sie werden unten nicht rund geformet, sondern nach einer geraden Linie gleichsam abgeschnitten, deswegen man sie auch **Schnittlinge** heißt.

Dachwand, Stuhlwand, ist die hölzerne Verbindung, welche aus den Stuhlriegeln und Bändern zusammen gesetzet wird, und worauf die Stuhlbalken und Rähmen aufliegen.

Damhirsch, Dannhirsch oder **Tannthier**, cervus palmatus, cervus platyceros, cervus dama Linn. hat eine überaus große Aehnlichkeit mit dem gemeinen Hirsche, nur ist er etwas kleiner und mit anderm Geweihe versehen, welches einigermaaßen schaufelicht, nicht sonderlich dick, und an den Enden am breitesten, sonst aber ordentlich gezackt und ästig ist. Wegen dieses schaufelichten Geweihes, welches er jährlich im April und May abwirft, hat er auch den Namen Schaufelhirsch erhalten. Die Farbe ist mancherley, weiß, grau, schwarz, braun und röthlich. Doch ist es merkwürdig, daß die Damhirsche und die gemeinen Hirsche, die einander in so vielen Stücken gleichen, sich nicht nur niemals mit einander vermischen, sondern auch einander beständig fliehen, daher man selten Damhirsche in denjenigen Gegenden bemerkt, wo es viele Hirsche giebt. Ueberhaupt findet man sie nicht so häufig, wie die gemeinen Hirsche, es sey denn, daß sie stark geschonet und wenig geschossen würden. Man trifft sie auch selten in den allzu nördlichen und allzu südlichen Gegenden, sondern meistentheils in dem gemäßigten Himmelsstriche an. England besitzt unter die Europäischen Länder die meisten, und Spanien die größten. Denn die Spanischen Damhirsche sind völlig so groß, wie unsere gemeinen Hirsche, mit denen auch diejenigen in der Größe überein kommen, welche in Virginien gefunden werden.

Sie wählen allemal die Wälder zu ihrem Aufenthalte, und vornehmlich solche, die ein erhabenes Erdreich haben, und mit kleinen Hügeln durchschnitten sind. Ihre Nahrung besteht in Gras, Moos, Heu, Baumrinden, Blättern und Eicheln. Sie sind nicht so wild als die Hirsche, und lassen sich leicht zahm machen. Sie kämpfen zwar ebenfalls mit einander, wie die Hirsche; ihre Kämpfe sind aber nicht so blutig, auch nicht von so langer Dauer. Ihre Brunstzeit fängt sich gegen den October an, und dauert ohngefähr vier Wochen. Die Weibchen tragen neun Monathe, und setzen gemeiniglich im Junius ein bis zwey, selten drey Kälber, welche sie bis zur folgenden Brunstzeit säugen. Die jungen Damhirsche sind schon in dem zweyten oder dritten Jahre ihres Alters im Stande, ein Thier zu beschlagen, und behalten diese Eigenschaft bis in das 15te oder 16te Jahr. Die Dauer ihrer Lebenszeit überhaupt soll ohngefähr zwanzig Jahre betragen. Das Fleisch der Damhirsche, besonders der Schmalthiere, ist fetter, zär-

ter, und von angenehmern Geschmacke als das Hirschfleisch. Auch ihre Häute sind sehr dauerhaft, dabey weich und daher sehr beliebt zu Handschuhen und Beinkleidern.

Dammerde, gemeine Erde, humus, terra ruralis, heißt diejenige Erde, welche auf der Fläche des Erdballes ausgebreitet ist, worauf die Kräuter oder Pflanzen wachsen, und also diejenige Erde ist, welche eigentlich die fruchtbare Erde genannt werden muß. Sie ist eine zusammen gesetzte Erde, welche aus verfaulten thierischen und vegetabilischen Theilen besteht, die mit lehmichten, thonichten, kalkigen, mergelartigen, sandigen und andern Erden vermischt sind. Die eigentliche Fruchtbarkeit dieser Erde rührt von dem ölichten, salzigen und schleimichten Wesen der verfaulten thierischen und vegetabilischen Theile her; je mehr von diesen Theilen in einer Damm- oder Stauberde befindlich ist, desto fruchtbarer ist sie; hingegen ist sie desto unfruchtbarer, je weniger von jenen Theilen in derselben gefunden wird. Es ist also zu verwundern, wenn man behaupten will, daß Kalk, Mergel u. dergl. als fruchtbare Erden gerühmet werden, da doch in denselben diejenige Mischung, welche eigentlich zum Wachsthume der Pflanzen erfordert wird, nicht befindlich ist, wiewohl man deshalb nicht leugnet, daß sie zur Verbesserung eines tragbaren Bodens oft vieles, aber aus ganz andern Ursachen, als die eigentliche verfaulte Thier- oder Pflanzenerde, beytragen. Wenn die Dammerde aus verfaulten Pflanzen entstanden ist, so heißt sie: **Wurzelerde,** humus vegetabilis; sind die Pflanzen und deren Theile an sumpfichten Orten vermodert, so heißt diese Erde: **Sumpferde,** humus palustris. Sollte aus bloßen verfaulten thierischen Theilen eine Damm- oder Stauberde entstanden seyn, so würde solche **Thiererde** humus animalis genannt werden müssen. Man wird aber in einer fruchtbaren Dammerde fast allemal verfaulte thierische und vegetabilische Theile beysammen, und wohl fast keine Art allein, finden.

Die fruchtbare Staub- oder Dammerde giebt den keimenden und wachsenden Pflanzen vorzüglich die Fruchtbarkeit, und ist auch die vorzügliche Ursache, daß die in der Luft befindlichen fruchtbaren Substanzen in die Erde gezogen, und den Pflanzen mitgetheilet werden. Durch den eigentlichen Dünger oder Mist, als in welchem faulende, thierische und vegetabilische Theile enthalten sind, wird die fruchtbare Dammerde in ihrer Wirksamkeit unterhalten.

Darrbalken, eiserne Stäbe, so nach der Breite des eisernen Darrrahmens ruhen, und zwischen welchen die Drahthorden befestiget werden, oder worauf bey schlechten Darren, an Statt der Horden, durchlöcherte Breter oder hölzerne Horden liegen.

Darrbleche, von starken zusammen geniedteten schwarzen Bleche verfertigte Darrbleche die als ein Durchschlag mit Löchern versehen sind, und an Statt der Darrhorden dienen. Sie sind besser als die hölzernen Horden, sie erfordern aber mehrere Aufmerksamkeit in Ansehung des Malzes, damit dieses wegen der vielen Hitze nicht zu schnell und allzu viel darre.

Darrbret, bey schlechten Darren durchlöcherte Breter, die Statt der Bleche oder Horden, auf den Darrbalken ruhen.

Darre,

Darre, Dörre, Malzdarre, derjenige Ofen, worauf das Malz nach dem Begießen oder Einweichen, und nachdem es geschossen hat, gedörret wird. In hiesigen Gegenden steht sie entweder in der Brauerey, neben dem Malze auf dem Malzboden, und alsdenn wird sie unten in der eigentlichen Brauerey geheizet; oder man bringt sie im untersten Stockwerke an, und heizet sie in einem Keller. In beyden Fällen muß der Brauer die Darre nicht auf hölzernen Balken, sondern auf einem Gewölbe, anlegen, damit man vor Feuersgefahr gesichert sey. Ist die Darre auf dem Malzboden angebracht, so muß in der Brauerey eine Schornsteinröhre nach dem Boden hinauf gehen. Ueber dem Fußboden der Brauerey hat die Schornsteinröhre unterwärts über einem Heerd eine Oeffnung, welche mit einer eisernen Thüre verschlossen werden kann. Die Hitze des Feuers, das auf dem Heerde unter der Röhre brennt, zieht sich durch die Röhre nach der Darre selbst hinauf. Diese besteht aus zwo Mauern, die parallel neben einander fortlaufen; die vorderste und niedrigste ist etwa 4 Fuß, die hinterste aber, welche etwas höher ist, $4\frac{1}{2}$ Fuß hoch. Beyde Mauern stehen aber etwa $4\frac{1}{2}$ Fuß von einander ab, doch nach Verhältniß des Raums mehr oder weniger, so wie sich auch die Länge nach dem Raume richtet, und diese beträgt etwa 20—24 Fuß. Die beyden schmalen Seiten der Darre sind gleichfalls mit einer Mauer verschlossen. Auf den beyden langen Mauern liegen nun, nach der Breite der Darre, die Darrbalken mit den 4 — 5 Fuß breiten Horden, gleich einer geneigten Fläche. Die oben gedachte Schornsteinröhre richtet aber die Hitze nur auf einen Fleck der Horde, und man muß daher die Hitze durch die ganze Breite der Fläche zu verbreiten suchen, weil die Horden nach der ganzen Länge und Breite der Darre mit Malz bedeckt werden. Diese Absicht erreicht man durch ein anderes Mauerwerk innerhalb der gedachten beyden langen Wände, das der Wolf genannt wird. Dieser Wolf ist mit einem schrägen Dache versehen, woran die Hitze der Schornsteinröhre schlägt, und da dieser Wolf ferner inwendig recht in der Mitte der Darre angebracht ist, aber von dem Mauerwerke der Darre allenthalben einen Fuß absteht, so verbreitet sich die an das Dach des Wolfs anschlagende Hitze in dem ganzen Wolf, und dringet durch die an den Seitenwänden desselben angebrachten Oeffnungen zu den Horden der Darre. Es giebt auch Darren, die keine Schornsteinröhren haben, und wo das Feuer unmittelbar unter den Horden angezündet wird, allein sie taugen nichts, weil das Malz leicht auf solcher Darre verbrennt. Vorn in der Mauer der Darre ist eine Thüre angebracht, durch welche man beym Darren das Innere der Darre von den durchgefallenen Keimen des Malzes reinigen kann. So ist die Darre in hiesiger Gegend beschaffen. Es giebt aber auch Darren, die, Statt der drähternen, hölzerne Horden haben, so aber leicht Feuersgefahr verursachen können; ferner andere, die Statt dieser Horden, eine Bedeckung von Kacheln haben. In Frankreich läßt man das Malz durch schiefe erwärmte Röhren laufen. Darren verursacht oft Feuersschaden, daher man sie rühmlich in manchen Städten vor dem Thore angebracht hat.

Darren, die Beschäftigung des Brauers, das Malz zu dörren. Er schüttet zu dem Ende das Malz auf die Horden,

etwa eine Spanne hoch, auf, und zündet auf dem Heerde unter der Röhre des Darrofens ein Feuer an, etwa wie in einem Stubenofen. Bey dem Darren schüppet der Brauer das Malz jederzeit nach einer Viertelstunde um, damit es durchgängig gleichförmig darre. Es muß so lange dörren, bis es völlig trocken und braungelb wird. Denn von dem starken Dörren des Malzes entsteht die braune Farbe des braunen Biers. Die Keimen des Malzes fallen durch die Horden durch, und werden nachher durch die Thüre aus dem Innern der Darre weggeschafft. So darret der Braunbierbrauer. Der Weißbierbrauer zündet dagegen unter seiner Darre ein mäßigeres Feuer an, etwa ein Feuer wie zum Fischkochen, und läßt sein Malz nur mäßig darren. Die Ursache ist leicht zu errathen. Ein Malz, das auf der Darre gedörret wird, nennt man Darrmalz, im Gegensatz des Luftmalzes, das man nur in der Luft trocknet; dieses kann zwar ein geistiges Bier geben, weil die Kräfte nicht in der Hitze des Malzes verfliegen; allein es ist dem Geschmacke eines Jeden nicht angemessen, und dauert nicht lange im Sommer. Es ist von einer nur blassen oder gelblichen Farbe, wie leicht zu erachten.

Darrhorden, sind von eisernen Stangen zusammen gesetzte Rahmen mit Queerbalken. Auf den letztern ist nach der Länge des Rahmens starker Eisendraht mit dünnerem Drahte dergestalt befestigt, daß ein Draht etwa nur eine Linie von dem andern absteht. Einige sind auch geflochten, welche besser als die ersten sind, und überhaupt von den Nadlern verfertiget werden. Man muß aber bey diesen Horden, eben so wie bey den Darrblechen, sehr behutsam verfahren. Man hat auch Horden von haselnen Ruthen geflochten, welches eine Arbeit der Korbmacher ist, die aber sehr dicht geflochten seyn müssen, damit das Malz nicht durchfalle. Man pflegt auch hölzerne Rahmen, durch deren Mitte ein starker Queerriegel geht, mit dergleichen Ruthen auszuflechten. Da aber diese Horden gefährlich sind, weil sie sich leicht entzünden, so bedient man sich lieber der eisernen; es sey denn, daß man die Kosten nicht daran wenden könnte oder wollte.

Darrstube, in Oesterreichischen Gegenden ein Zimmer, welches insgemein von zween Stubenöfen stark geheizet wird. An den Wänden sind Gerüste, auf welchen hölzerne Horden in einiger Entfernung über einander liegen. Das Obst, das man darren will, wird zuerst auf die Horden der obersten Fächer der Gerüste, weil hier die stärkste Hitze ist, nach und nach aber auf die untersten Fächer gesetzt, und auf das oberste Fach wird stets grünes Obst gestellt. Das Obst bäckt oder dörret in solchen Stuben allmählich, und erhält dadurch ein gutes Ansehen. Man hat auch zu diesem Behufe kleine vierkantige Darr- oder Hordenöfen, in welchen verschiedene Horden über einander liegen, und unter diesen wird ein sehr mäßiges Feuer angezündet.

Darrwand, eine große Thüre von starkem Eisenbleche und Schienen, welche den ganzen Darrofen deckt. Wenn die Darrstücken eingesetzt werden sollen, oder der Ofen ausgeht, wird sie aufgezogen, und während der Arbeit niedergelassen. Sie wird inwendig gegen den Ofen zu mit

Lehm beschlagen, zu welchem Ende hin und wieder eiserne Haken angebracht sind.

Datteln, sind längliche runde Früchte, fast wie unsre Eicheln, aber größer und dicker. Sie wachsen auf den so genannten Palmbäumen im Orient, Mauritanien u. s. w. Die besten kommen von Tunis; die Spanischen sind niemals recht reif, und die von Sale verderben leicht. Bey uns handeln die Italiener hauptsächlich mit Datteln. Sie müssen, wenn sie gut seyn sollen, groß und vollkommen, ohne Runzeln, außen gelb, inwendig aber voll Saft und Fleisch seyn, und dieses letztere muß unter der äußern Haut röthlich, bey dem Kern aber weißlich aussehen. Der Geschmack muß weinreich und erquickend seyn, und wenn man sie schüttelt, müssen sie nicht klappern. In Afrika bereitet man aus ihnen das schmierichte dicke **Dattelöl**, welches wie Butter gegessen wird. Für schwindsüchtige und schwangere Personen sollen die Datteln eine stärkende Speise abgeben, zumal wenn ein gutes Glas Wein darauf getrunken wird.

Datum, Lat. Datum, Ital. Dato, Fr. Date, im gemeinen Leben die Zeit und der Ort, wann und wo ein Brief oder eine schriftliche Urkunde, als: Obligationen, Dingungscontracte und Wechselbriefe, geschrieben und ausgestellet worden sind. Das Datum in einem Briefe oder in einer anderen Schrift schreiben, heißt: **datiren**, Fr. dater; gleichwie, wenn man in eine Schrift ein früheres oder späteres Datum setzt, als da sie wirklich ausgestellt worden ist, solches **antidatiren**, und ein dergleichen Datum selbst **Antidatum** heißt. Man sagt auch, daß eine Obligation, Fracht- und anderer Brief, u. dergl. in Berlin, Hamburg, u. s. w. **datiret** sey, wenn sie in einer der benannten Städte geschrieben und unterzeichnet worden sind.

Man pflegt den Tag und das Jahr gemeiniglich nur mit Ziffern auszudrücken. In Briefschaften und Urkunden von Wichtigkeit aber, und wo sehr vieles auf das Datum ankömmt, ist es nöthig, Jahr und Tag mit ordentlichen Buchstaben ganz auszuschreiben, weil die Ziffern leicht durch Hinzusetzung einer Ziffer vermehret, oder durch Radiren vermindert, und überhaupt verfälschet werden können. Diese Veränderung und Verfälschung des Datums in Urkunden, welche der eine Theil dabey vornimmt, gehört, weil dem andern Theile ein großer Schaden dadurch geschehen kann, unter die Arten eines strafbaren Falsi.

Dauben, Faßdauben, Stäbe, bey den Böttchern und im gemeinen Leben die schmalen Stäbe von Eichen- oder Kienenholz, woraus die Fässer, Tonnen und allerley hölzerne Gefäße zusammen gesetzt werden.

Daumen, der vornehmste und stärkste Finger der menschlichen Hand. Auch nennt man den zwölften Theil eines Werkschuhes oder Fußes, den man einen **Zoll** nennt, einen Daumen; die Breite eines Daumens. **Sechs Daumen**, d. i. 6 Zoll. Daher brauchen auch Handwerksleute den Daumen zum messen, oder etwas ungefähr zu überschlagen, wenn sie eben keinen Maaßstab zur Hand haben.

Daumen, die Lattenwerke, welche durch, oder in eine Welle, oder Grindel hindurch gehen, oder darinn befestiget sind und fest vernietet werden, um durch deren Hülfe

Hülfe die Stampfen einer Mühle in die Höhe zu heben.

Daumwelle, diejenige Welle, welche, mittelst ihrer Daumen, die nach einer sehr genau abgemessenen Proportion auf dem Umfang der Welle von Weite zu Weite stehen, die Stampfen einer Oel- Graupen- Hirse- Walk- Papier- und anderer dergleichen **Stampfmühle** mehr in die Höhe hebet.

Debbel, Debel, Dibbel, Döbel, ein viereckichtes Stück Holz, welches Maurer, Schlösser, Tischler und Zimmerleute in ein Loch, das sie in eine Mauer geschlagen, treiben, um darinn einen Haspen, Haken oder Nagel zu schlagen oder zu befestigen, weil sonst dergleichen Dinge nicht gut in der Wand halten würden.

Debelboden, der gedoppelte Fußboden zwischen 2 Stockwerken, wo zwischen 2 Hauptbalken der Raum mit dicht an einander geschichteten, und zur Seite mit eingebohrten runden Debeln verbundenen und etwas schwächern Balken ausgefüllet ist, so, daß ihre mittlere Fläche, welche die Decke der darunter gelegenen Zimmer abgiebt, ganz gerade ist; oben hingegen, wo der Boden darüber zu liegen kömmt, wird die zwischen den Hauptbalken entstehende kleine Vertiefung mit klarem, trockenem Schutte ausgefüllet, oder, noch besser, mit trockenem Lehm ausgegleichet, und der obere Fußboden darauf gebracht. In holzreichen Gegenden, oder wo man zu den Döbeln Holz von alten abgebrochenen Gebäuden nehmen kann, ist diese Verfahrungsart sehr gut. Es giebt eine warme, trockene, und nicht zu erschütternde Decke. Nur muß alles Holz derselben vorher recht ausgetrocknet seyn, ehe der obere Fußboden und der untere Verputz darauf und daran kömmt. Letzterer wird am besten mit Lehm gespriegelt und abgeweißet. Es ist aber weit leichter und wohlfeiler mit dem Ausstaken der Balkenfächer, und es geht nicht so viel Holz dabey auf. Nur ist hiebey zu bemerken, daß die Balken vorher trocken seyn müssen, und daß das Winden ihrer Fächer wo möglich im Jun. oder Jul. geschehe, damit der Lehm erst völlig austrocknen könne, ehe der Fußboden oben, und unten Rohr- oder andrer Putz daran kömmt.

Décharge, ist eine Art eines Bogens, welchen man in einer Mauer in derselben Dicke macht, um eine große Last, welche falsch trägt, zu unterstützen. In Rechnungssachen und Rechtshändeln ist Décharge eine Quittung, Entbindungsschrift.

Decher, Dechend, eine Anzahl von 10 Stück Fellen, wonach man zählet und rechnet, wenn die Felle im Ganzen verkauft werden. So heißt es z. E. beym Gerber: ein Decher Bockleder u. s. w. Der Kürschner sagt dagegen: **Zehendig.**

Dechsel, Degsel, Deichsel, Krummhaue, ein eisernes Werkzeug, gleich einer Hacke, mit einem kurzen Stiele. Das Blatt ist, gleich einer halben Walze, hohl gerundet, vorne an der Schneide breiter, als am Stiel, und neiget sich etwas gegen den Stiel, ist auch gut verstählet und geschliffen. Es wird gebraucht von Böttchern, Sattlern, Stellmachern, Zimmerleuten und Moldenhauern.

Deck, beym Lerchenfangen ein Ausruf desjenigen, der etwas unter dem Neße vermuthet.

Decke, in der Jägerey, 1) die Hirsch-Bären- und Wolfshaut; 2) die mittelste Feder in des Falken Sturz oder Schwanz, womit er die übrigen Federn bedecket.

Decke, im Bauwesen dasjenige, was in einem Gemache den obern Theil zuschließet. Eine gute Decke giebt es, wenn die Fächer der Balken, wie bey Debelboden gesagt worden (s. diesen), mit trockenen Staken dichte ausgeschlagen, und auf selbige ebenfalls trockner Lehm gebracht, sodann aber der untere Theil der Balken mit Bretern geschalet, und solche berohret werden. Es kommen aber dergleichen Decken für gemeine Landgebäude zu hoch zu stehen.

Decke, Deckung, Deckel, ist in den Weinbergen die andere Arbeit nach der Weinlese, welche der Winzer nach dem Pfahlziehen, an einigen Orten vor, an andern nach der Düngung, aber noch vor Winters, und ehe die dem Weinstocke schädlich seyn könnende Fröste einfallen, vornimmt. Der Winzer macht nämlich mit der breiten Haue oder Hacke gleichsam eine Furche zum Stock hin, und hat dabey Acht, wie und wohin der Stock zum Erstrecken und Decken sich am besten hingerichtet habe, damit der Winzer solchen recht niederbiegen, ein wenig mit den Füßen betreten, und hernach, mittelst der Haue, mit Erde wohl zudecken könne; doch also, daß in der Mitte und oben am Wipfel ein Paar Augen ein wenig hervor ragen, welches Bleckdecke genannt wird. Das oberste Holz wird weggeschnitten. Es muß aber das Decken an einem schönen Tage geschehen, damit das Holz trocken unter die Erde komme, weil sonst die Augen im Nassen unter der Erde leicht anlaufen und versaulen. Auch muß dahin gesehen werden, daß weder zu tief noch zu seicht gedeckt werde, damit im ersten Falle das Holz nicht ersticke, im andern aber nicht erfriere. Dieses Decken der Weinstöcke, so nützlich es in harten Wintern seyn kann, wird nicht überall beobachtet.

Deckel am Säulenstuhl, Franz. Corniche, ist das obere Gesims desselben.

Deckel, Schild, ist die Bedeckung, welche auf der Zarge des Mühlsteines eben aufliegt, und noch eine Queerhand über die Zarge hinaus gehet, damit nichts abröhren oder heraus stäuben möge.

Deckenriß, ein Plan oder Entwurf eines Baumeisters von der Eintheilung und Verzierung einer Decke in einem Zimmer.

Deckenstück, Fr. Platfond, das mittlere Feld an einer Decke, so mit allerley Malereyen al fresco versehen ist.

Deckleyne, Lönen, Lünzen, Linsen, Deckel, sind aus Eisen gemachte und mit Federn versehene Stifte, welche oben starke blecherne oder hölzerne mit Niedten befestigte Decken haben, und vor den Rädern in die Achse eines Rüst-Last- oder Mistwagens, daran man keine Stemmleisten führet, gesteckt werden, damit weder die Räder ablaufen, noch auch Sand und Koth auf die Achsen kommen mögen.

Decknetz, Deckgarn, Streichnetz, Nachtgarn, ein Neß, welches zum

zum Fang der Rebhühner, Wachteln u. u. f. gebraucht, und entweder mit länglich gevierten und rautenförmigen, oder viereckichten Maschen, aus ziemlich zarten und doppelt gezwirnten Faden gestrickt wird.

Deckplatten, Decksteine, sind 2 bis 3 Zoll dicke, und nach der nöthigen Länge und Breite zugehauene Steine, womit man die Gartenmauern und Thorpfeiler vor dem Wetter zu bedecken pflegt. Man läßt sie zu selbst eigener Dauer entweder in der Mitte etwas erhaben und auf beyden Seiten abschüßig zuhauen, oder man legt sie auch schräge, damit sie einen Abhang von etlichen Zollen außerhalb des Gartens bekommen.

Deckfotten, Plattfotten, Deckrasen, einen Fuß lange, einen halben Fuß breite, und drey Zoll starke, von guten Grasplätzen ausgestochene Rasenstücke. Sie dienen zur Bekleidung der äußern und innern Böschung eines Grabens, der Lustberge und andrer Werke. Man legt auch wohl Terrassen und ganze Gartenwände damit aus.

Deckwerk, ist eine Art von Buhnenbau, womit abhängige Ufer gegen das Abspülen gesichert werden, und ist als eine Schale zu betrachten, unter welcher man das Ufer gegen die Angriffe des Strohms zu beschirmen sucht. Sie unterscheiden sich von den **Packwerken** (s. diese) nur in sofern, daß die Faschinenschichten dünner aufgetragen werden; sie erfordern aber mehr Würste, mehr Pfähle und mehr Reiser zur Bepflanzung, weil das Deckwerk sehr flach angeleget wird. Die starke Bepflanzung von Reisern ist nothwendig, und ihr Ausschlag wird von Zeit zu Zeit gegen den Strohm zu niedergebunden, wodurch eine Befestigung entstehet, die weder durch die Fluth noch Eisfahrt, oder sonst, verwüstet werden kann. Man bedient sich dieser Deckwerke sowohl bey auswärts, als auch einwärts gehenden Ufern. Bey jenen, weil ein dergleichen Ufer Buhnen haben kann, ohne zugleich das gegen über liegende Ufer zu beschädigen, und man dazu keine Erlaubniß hat. Auch pflegt man dergleichen Deckwerk deswegen anzulegen, um die Kosten eines würklichen Buhnenbaues zu ersparen.

Deductis deducendis, heißt in Rechnungssachen so viel, als: nach Abzug desjenigen, was zuvor abgezogen werden soll und muß.

De facto **etwas thun,** heißt eigenmächtig sich etwas unterfangen, wozu man kein Recht hat.

Defect, heißt überhaupt ein Mangel, Abgang, oder dasjenige, was an einem Dinge fehlet; daher sagt man: ein defectes Buch, ein defectes Service ꝛc. Eine **Rechnung defectiren** bedeutet: den darinn etwa untergelaufenen Mängeln oder Fehlern mit Fleiß nachforschen, solche entdecken und bemerken, auch deren Beantwortung von dem Rechnungsführer erfordern.

Deferrad, ein Wasserrad, da die Zwischenräume von den Schaufeln, sowohl von den zwo Seiten, als auch auf die Radfelge mit dünnen Bretern verwahret oder gedefert sind. Ein solches Rad ist nützlich zu gebrauchen, wenn man wenig Wasser hat. Es werden auch die oberschlächtigen Räder mit diesem Namen beleget, bey welchem die Kastlein in Getäfel eingetheilet sind.

Deich, Damm, Teich, Franz. Digue, eine von Erde, gleich einem Walle, aufgeführte Höhe, Fluthen und Ueberschwemmung abzuhalten, daß also das Wasser nicht weiter austreten könne. Die Holländer heißen ihn **Dyk**, und Teich (mit einem T geschrieben) sollte nur allein von Fischteichen gesagt und geschrieben werden.

Deichband, ist die Gesellschaft, die einen Deich zu unterhalten hat.

Deichbedeckung, die ganze Bedeckung der Oberfläche des Deichs, um diesen haltbar zu machen. Ein unbedeckter Deich verschlimmert sich durch Fluth und Wellenschlag und durch die Witterung von Jahr zu Jahr. Nasse Jahre spülen von der Kappe und Abdachung Erde weg, und trockne Jahre verwandeln die Erde in Krümeln und Staub, weshalb eine Bedeckung nothwendig ist. **Strohmdeiche** werden gemeiniglich mit Rasen oder Soden bedeckt, weil sich diese im süssen Wasser begrusen und bewuchern. Der Besatz mit Korb- oder Uferweiden ist aber besser, weil man dadurch einen unüberwindlichen Panzer anlegt, nachdem diese erste Bepflanzung in den ersten Jahren niedergedrückt werden können. **Seedeiche** von Holz dauern kaum 20 Jahre; daher Steine, womit der Deichfuß bepflastert wird, vorzuziehen sind. Fehlt es an Steinen, so bedeckt man den Deichfuß mit einem Strohdach, welches von einem ländlichen Strohdache wenig unterschieden ist. Die Wellen brechen sich noch leichter auf dem Stroh, als auf den Steinen, und es ist gut, wenn man die so genannten Strohschefeln verkehrt auflegt, so daß die Sturzenden aufwärts stehen. Alsdenn fangen sie **Schlick**, und der Deich wird gar bald mit Stroh und Schlick überzogen. Stroh, welches von der Sonne nicht beschienen wird, vermodert nicht leicht; Schilf und getrocknete Seekräuter, deren man sich an einigen Orten gleichfalls bedienet, dauern länger, aber doch keines so lange als Steine.

Deichbestick, der Durchschnitt oder Profil eines Deiches.

Deichel, ein durchbohrter Baum nach verschiedener Zirkelweite, so zu Wasserleitungsröhren gebraucht wird.

Deichpfand, der Antheil einzelner Interessenten zur Erhaltung oder Aufführung eines Deichs.

Deichschaart, ein Einschnitt auf einem Deich zur Viehtrift.

Deichschloß, ist die Einfassung eines Kolks, welche hinterwärts mit dem Hauptdeiche verbunden ist, damit sich das aus dem Grunde heraus quellende Wasser nicht in die Ländereyen ergießen könne.

Deichsel, Deichselstange, die an dem Vordertheil des Wagens befestigte Stange, woran auf jeder Seite ein Pferd mit den Brust- und Halsketten angespannet wird, um den Wagen zu regieren, aufzuhalten, und zu lenken. Diese Stange muß von biegsamen Holze, z. B. jungen Eichen oder Birken, seyn, weil sprödes Holz leicht ab- und wegbricht, wenn zumal aus einem tiefen oder harten Geleise mit den Pferden kurz heraus gebogen wird.

Deichselarme, zween hölzerne Arme oder halbrunde kurze Stangen, welche mit einem Ende in die Vorderachse des Wagens, von einander gebreitet, eingelassen sind, vorne aber, wo der Deichsel zwischen denselben eingeschoben wird, enger

zusammen laufen, wo sie denn durch die eisernen Deichselringe mit dem Deichsel vereiniget, und beyde zusammen befestiget werden. Denn die Ringe gehen sowohl um die beyden vordern Enden der Arme, als auch um den, zwischen den Armen eingeschobenen, Deichsel, und vereinigen beyde. Statt der beyden Ringe, sind bey Kutschen und Chaisen zween Bolzen vorhanden, daher man bey selbigen die Deichsel bequem abnehmen kann.

Deichseleisen, ein fast über das Knie gehender Steigbügel, oder eine vom Knie bis unter den Fuß gehende, oben über dem Knie etwas gebogene, unten aber wie ein Steigbügel gebildete, breite, und starke eiserne Schiene, welche oben mit einem Riemen an der rechten Seite des Sattels befestiget ist, damit der Deichsel das Bein des auf dem Sattelpferde sitzenden Fuhrmanns nicht beschädige oder gar zerbreche.

Deichselring, der eiserne Ring, der bey Fuhrwagen die Deichselarme mit dem Deichsel vereiniget und befestiget. Zween solche Ringe befestigen den Deichsel; dagegen bey Kutschen zween Deichselnägel angebracht sind. Ein solcher Deichselnagel ist nicht eckicht, sondern rund, mit einem starken runden Kopf, und am Ende mit einer Spalte versehen, wodurch ein Splint gesteckt wird, damit der Nagel nicht heraus gehen könne.

Deichselsteg, Fußbret, Fußtritt, das schräge gerichtete Bret über den Deichselarmen, worauf der Kutscher seine Füße setzt.

Deliberandi spatium, Ueberlegungsfrist, da derjenige, welchem eine Erbschaft anfällt, binnen sechs Wochen sich erklären muß, ob er die Erbschaft mit allen Rechten und Verbindlichkeiten übernehmen, oder ihr entsagen wolle. Ist der Aufenthalt der Erben über 40 Meilen von dem letzten Wohnorte des Erblassers entfernt, so kömmt den ersteren eine drey monathliche Frist zu gute. Während dieser Frist ist der Erbe, auf Forderungen der Erbschaftsgläubiger sich einzulassen, und Prozesse, die von dem Erblasser oder gegen ihn angestellt worden sind, fortzusetzen, nicht schuldig. Doch können die Gläubiger in allen Fällen, wo ein Arrestschlag nach den Gesetzen zuläßig ist, auf die Versiegelung des Nachlasses antragen. Der Erbe selbst kann, während der Ueberlegungsfrist, zum Besten des Nachlasses solche Handlungen, die keinen Aufschub leiden, vornehmen. A. L. R. Th. I. Tit. IX. §. 384 ff.

Dendriten, sind Steine, welche mit Abdrücken von Kräutern gezieret sind. Man findet dergleichen hin und wieder in Deutschland, und sie sind vermuthlich von einer metallischen Feuchtigkeit, welche in die Steine dringet, und darinn allerley Figuren bildet, erzeuget; man kann aber auch durch die Kunst Dendriten machen.

Deponiren, heißt überhaupt Geld und Geldswerth an einem dritten Orte zur Sicherheit und Verwahrung niederlegen. Der solches niederlegt wird Deponent oder Depositor, und der es in Verwahrung nimmt, Depositarius genannt. Das Niedergelegte selbst heißt Depositum, *Dépôt*, und der darüber ausstellte Schein, Depositionsschein. Außergerichtliche Depositarii werden wegen ihrer Untreue und widerrechtlichen Benutzung der anvertraueten Sachen gestrafet; gerichtliche Depositarii aber, wenn sie die ihnen anvertrauten Sachen und Gelder angreifen,

greifen, sind gleich untreuen Cassenbedienten zu bestrafen. A. L. R. Th. II. Tit. XX. §. 1353 ff.

Descendenten, Leibeserben, Nachkommen, in herab steigender Linie, als: Kinder, Kindeskinder. Sie dürfen ihre Ascendenten nicht heyrathen. A. L. R. Th. I. §. 3.

Desertio malitiosa, bösliche Verlassung des Ehegatten. Ist der Aufenthalt des Ehegatten unbekannt, oder dergestalt außerhalb Landes entlegen, daß keine richterliche Verfügung zur Wiedervereinigung der getrennten Ehe Statt findet, so ist der zurück gebliebene Theil auf öffentliche Vorladung, und wenn auch diese fruchtlos wäre, auf die Scheidung anzutragen berechtigt. Die öffentliche Vorladung kann erst nach Verlauf Eines Jahres von der Zeit an, da die Entfernung des Entwichenen bemerkt worden, nachgesucht werden. Erhellet aus den Umständen, daß der abwesende Ehegatte aus erheblichen und erlaubten Gründen sich entfernt habe, so muß der zurückgebliebene den zehnjährigen Zeitraum nach der Entfernung abwarten, und alsdann auf die Todeserklärung antragen. Kann von den eigentlichen Gründen der Entfernung mit hinlänglicher Wahrscheinlichkeit nichts ausgemittelt werden; so findet die Klage auf Trennung der Ehe nach Ablauf zweyer Jahre von dem §. 690. bestimmten Zeitpuncte, und unter der §. 691. bestimmten Maaßgabe Statt. A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 688 ff.

Deutsche Ordnung, sechste Säulenordnung, ist von L. C. Sturm eingeführet worden, deren Hauptunterscheidungszeichen sich an dem Kapital befindet, weil selbiger mit einer Reihe Blätter und 16 Schnecken versehen ist. Der Erfindung nach ist sie zwar die sechste, aber nach der Schönheit die vierte.

Deutscher Sattel, unterscheidet sich dadurch, daß der Sattelbaum vorne auf dem Kopf die Vorderpauschen hat, und auf dem Hintergestelle desselben der Elfter angebracht ist, wodurch sich dieser Sattel gemeiniglich von dem Englischen absondert. Ueberdem ist der Sattelbaum des Deutschen Sattels auch 15 bis 17 Zoll lang, der Englische aber nur ein Paar Zolle länger. In Ansehung der obern Bekleidung giebt es wieder zwo Arten der Deutschen Sättel. Denn der so genannte Officiersattel, wenn er deutsch ist, erhält einen Sitz von sämischen Leder, und eine Tasche von starkem braunen Ochsenleder; der Vorreitsattel ist aber nur mit schlechtem schwarzen Fahlleder bekleidet.

Deutscher Schlüssel, hat bekanntlich ein hohles Rohr, das auf dem Kreuzdorn ins Schloß gesteckt, und darauf umgedrehet wird. Er bestehet aus der Reute, dem Bart und dem Rohr.

Deutscher Zaum, besteht aus dem Kopfstück, woran auf jeder Seite ein Backenstück, und an jedes Backenstück wieder eine Backenstückstruppe angeschnallet ist. An der Backenstückstruppe ist die Stange, und über dieser das Nasenband befestigt. Hinten an das Kopfstück wird gleichfalls ein Kehlriemen angeschnallet, und vorn ein Stirnband angenähet, wozu noch der Zügel kömmt, der in die Stangen eingeschnallet werden muß. Der ganze Zaum wird entweder aus Holländischem Leder, oder auch zuweilen aus braunem Rindsleder, und wenn er zierlich seyn soll, auch

von Saffian verfertiget, letzterer auch wohl mit Gold- oder Silberfäden gestickt.

Deutsches Pferdegeschirr, ist das stärkste und schwerste Geschirr unter den drey jetzt zur Mode gewordenen Pferdegeschirren. Es hat breite und starke Riemen, übrigens ist es von dem Englischen und Französischen im Wesentlichen weiter nicht, als in der Dauer, und in einigen wenigen Stücken, unterschieden. Es wird aber nur alsdann gebraucht, wenn es auf die Dauerhaftigkeit ankommen soll. Denn zur Pracht ist es von den beyden vorbenannten andern verdrungen worden.

Deutsches Schloß, unterscheidet sich von dem Französischen nicht allein dadurch, daß es aus wenigern und einfachern Theilen zusammen gesetzt, sondern auch dadurch, daß es weit leichter mit einem Dietrich, oder Sperrhaken zu öffnen ist, als das Französische Schloß, und man kann auch ersteres von innen, ob es schon verschlossen ist, mit dem Finger leicht aufschließen.

Diamant, Demant, der härteste und kostbarste unter allen Steinen, meistentheils klar und durchsichtig. Die Schönheit desselben wird nach dreyerley Eigenschaften beurtheilet, nämlich nach dem Wasser oder der Durchsichtigkeit, nach der Reinigkeit, und nach dem Glanze oder der Lebhaftigkeit seines Feuers. Der grüne Diamant ist der rareste und kostbarste; der rosenfarbichte und blaue, wie auch der gelbe ist nicht weniger geschätzt; die schwarzen Diamanten sind die gemeinsten, doch wird diese Farbe für einen Fehler angesehen, welcher den Preis des Steins sehr vermindert. Die Diamanten von einer außerordentlichen Schönheit, Größe und Werthe heißen Parangons und Nonpareilles; hingegen nennt man einen **schwachen** Diamant denjenigen, welcher nicht dicke und dichte ist; einen **rohen**, welcher noch nicht polirt und geschliffen ist; einen **gepanzerten**, welcher nicht rein und helle ist; einen **Brillanten**, welcher ober- und unterhalb in Facetten oder Seiten geschnitten, und dessen Tafel, oder die vornehmste Facette von oben her flach ist; einen **Rosenstein, Rosendiamant** oder **brillantirte Rosette**, welche unterhalb ganz flach, von oben her aber in unterschiedene kleine, und gemeiniglich dreyeckichte Seiten geschnitten ist, wovon aber die äußersten nach oben zu sich in einer Spitze endigen; ein **Tafelstein** oder **Tafeldiamant**, welcher von obenher eine große viereckichte Facette, und vier Spitzen hat, welche sie umgeben. Wenn die Tafelsteine dicke sind, so sind sie gemeiniglich unten wie oben geschnitten; sind sie aber dünne und schwach, so schneidet man sie untenher flach und ohne Spitzen. Die ächten Diamanten müssen hell ohne alle Farbe, und, gleich einem reinen Wasser, durchsichtig seyn; fallen sie hingegen in das Gelbliche, Bräunliche oder Grauliche, so ist das ein Mangel, und vermindert den Preis merklich. Man muß sie durch ein Vergrößerungsglas betrachten, so entdeckt man zugleich, welche die wenigsten Ungleichheiten haben. *In Ansehung des Preises wird unter den Dick- und Tafelsteinen, und unter den viereckigen und Rosensteinen ein Unterschied gemacht, und zwar nachdem jede Art im Gewichte steigt; so macht es auch bey den Brillanten einen Unterschied des Preises, ob sie in Holland oder in Antwerpen brillantirt worden sind. Von jenen kostet ein Gran 3 rthlr. 6 gr. bis 3 rthlr.

rthlr. 12 gr.; von den Antwerpischen aber nur 2 rthlr. 12 gr. bis 3 rthlr. Die Dicksteine gelten immer um $\frac{1}{3}$ Theil weniger, als die Brillanten, wenn sie auch von gleichem Gewichte sind. Die falschen und unächten Diamanten sind entweder von der Natur oder durch Kunst bereitet. Zu den erstern gehören sonderlich die Böhmischen, Meißnischen, und die von Bassa aus Cypern. Zu denen durch Kunst bereiteten gehören: die Pariser Diamans du temple, (von ihrem Fabrikorte also benannt,) welche zu Comödienkleidern und Maskeradenhabiten häufig verbraucht werden; die Diamanten von Alenßon, von crystallartigen Steinen, oder durchsichtigen harten Kieselsteinen bereitet; die mit Sapphire, Orientalischen Amethyste, Topasen, Chrysolithe, oder andern durchsichtigen harten Steinen, denen man die Farbe nehmen kann, verfälschten Diamante. Am sichersten werden falsche Diamanten durch folgende Proben erkannt: 1) Wenn der Stein mit einem ächten Diamante gerissen wird, und der Staub davon grau fällt, so so ist der Stein gut; siehet aber der Staub weiß, so ist der Stein falsch; 2) wenn der Stein im Feuer geglühet ist, und alsdann beym Einwerfen in kaltes Wasser nicht rißig wird, so ist er gut; befindet sich 3) ein strahlender Glanz bey ihm, und nimmt die Tinktur begierig auf, so daß jener dadurch vermehret wird, so ist er unächt. Auch zeigt 4) eine gewisse Probe, daß der Stein falsch sey, wenn er von Schmirgel, Bley, Kupfer, oder andern aus Metall gemachten Sachen angegriffen oder geschnitten wird, indem solches ein Zeichen seiner Weiche ist; da hingegen ein ächter Diamant, wegen seiner Härte, nur durch sich selbst geschnitten und polirt werden kann.

Um den Werth eines Steines auf eine leichte Art zu finden, wird zuerst seine Schönheit und Vollkommenheit, daß er nicht angelaufen, nicht fleckig, nicht rissig sey, betrachtet, und nach derselben der Werth eines Grans, der der vierte Theil eines Karats, geschätzet und festgesetzet. Hierauf wird der Stein gewogen, die Zahl der Grane oder Karate, die er hält, erst durch sich selbst, und denn das daraus erwachsene Product durch die Zahl des Werths vom ersten Gran multipliciret; so bekömmt man den Werth des Steines; z. B. es würde der Werth eines Steines, das Gran auf 10 Thlr. geschätzet, und der Stein wäge 10 Gran, so kostet der Stein 1000 Reichsthaler.

Dickbund, Einbund, Binder, ein Stein, dessen lange Seite in die Mauer hinein geht.

Dill, Tille, Anethum officin. Dieses bekannte jährige Doldengewächse wird bey uns häufig in den Küchengärten erzogen, wo der ausfallende Saamen den Nachwuchs von selbst vermehret. Man kann es als ein Gewürze betrachten, und daher zur Stärkung des Magens und der Verdauung, auch zur Zertheilung der Blähungen und Beförderung des Urins, entweder zu Pulver gestoßen, oder in Tränken abgekocht, gebrauchen. In der Haushaltung gebraucht man den Saamen zu den Käsen und zum Einmachen des Sauerkrauts, zu Würsten und andern Speisen; die grünen Dolden aber zum Einmachen der Gurken.

Dinkel, Dinkelweizen, auch **Corallenweizen,** Triticum spelta L. ist eine so genannte Winterfrucht, und, dem ganzen Wachsthume nach, dem Wei-

zen

zen ähnlich; wird besonders in Oberdeutschland, bey uns aber wenig, oder nur zur Seltenheit, gebauet. Er behält beym Dreschen seine Hülsen, wird auch mit selbigen wieder ausgesäet, mit welchen er zu keimen anfängt. Vor dem Mahlen müssen die Hülsen durch eine besondere Maschine, die ein Rumpelwerk oder eine Rumpelmühle genannt wird, abgesondert werden, welches auch wohl eine Hauptursache ist, warum unser gewöhnlicher Weizen, bey dem man ohne solche Weitläuftigkeit kürzer wegkömmt, lieber gebauet wird, da sonst das Dinkelmehl im Kochen und Backen sich leicht hebt, und lockere Speisen giebt.

Dinte, Tinte. Zum Schreiben bedienen wir uns gemeiniglich lieber der schwarzen, als der rothen oder grünen Dinte. Bey der schwarzen kömmt es hauptsächlich darauf an, daß man recht gute Galläpfel nehme, da solche nicht alle gleich gut sind. Die schwärzlichen und schweren sind allemal besser, als die großen, leichten und gelblichen Galläpfel. Ferner muß gutes grünes Eisenvitriol, und zwar von solchem etwas weniger, als von den Galläpfeln, genommen werden. Denn mehr Vitriol als Galläpfel macht die Dinte beizend, so, daß sie mit der Zeit roth wird. Wird zu wenig Vitriol genommen, so wird die Dinte nicht schwarz genug. Die Galläpfel werden gröblich zerstoßen; man gießt auf selbige heißes Wasser, und läßt sie etliche Tage in einer gelinden Wärme stehen; hierauf vermischt man das Galläpfeldecoct mit der gehörigen Menge Vitriol, den man gleichfalls in einer gehörigen Menge Wasser vorher auflösen muß. Die Vermischung wird gut durch einander gerühret, und wenn sie noch ein Paar Tage in gelinder Wärme gestanden, rührt man sie von Zeit zu Zeit mit einem Stabe um. Endlich setzt man die gehörige Menge von klar gestoßenem Arabischen Gummi zu, rühret alles durch einander, und wiederholet das Rühren noch etlichemal ein Paar Tage hinter einander, und hebt die Dinte wohl verwahrt oder zugedeckt, zum Gebrauch auf. Auf solche Weise wird, wenn man nicht zu viel Wasser nimmt, gute schwarze, nicht schimmelnde Dinte erhalten. Will man auf eine Kanne oder Quart Dinte einen Löffel voll Branntwein hinein rühren, so kann es nicht schaden; oder nimmt man Statt dessen etwas Weinessig, so muß solcher gut und scharf seyn. Alaun muß nicht zu viel genommen werden; je mehr Alaun und je weniger Vitriol dazu kömmt, desto blässer wird die Dinte. Diesem nach kann man auf 16 Loth Galläpfel eine Kanne oder ein Quart heißes Wasser gießen, nach 24 Stunden ein halbes Quart guten Weinessig zugießen, alles wohl unter einander rühren, und wieder etliche Tage stehen lassen; hierauf 12 Loth grünen Vitriol und 6 Loth klar gestoßenes Arabisches Gummi in 1½ Quart Flußwasser auflösen, diese Auflösung mit der Galläpfelauflösung vermischen, und etwa 1 oder 2 Loth Alaun hinzu thun, und man wird gute schwarze Dinte erhalten.

Ein Englischer Chymicus hat folgendes Recept angegeben: Drey Theile zerstoßene Galläpfel, ein Theil Vitriol, ein Theil Arabisches Gummi, und ein Theil Campecheholz, welches die schwarze Farbe noch dunkler macht. Man darf also nur 3 Unzen zerstoßene Galläpfel und eine Unze gestoßenes Campecheholz in 3 Quart Wasser, Bier oder weißen Wein kochen lassen, dieses Decoct hernach durch eine Leinewand drücken,

drücken, und in ein gehöriges Gefäß thun, auf dessen Boden man eine Unze Vitriol und eine Unze Arabischen Gummi gethan hat; sobald Vitriol und Gummi aufgelöset sind, so ist auch die Dinte gut.

Rothe, grüne und andere Dinten von andern Farben brauchen nicht so viele Umstände, sondern erfordern nur, daß man von den Materien, welche eine Farbe geben, ein starkes Decoct, oder eine gesättigte Auflösung machet, dieselbe durchseihet, und mit einer genugsamen Menge Arabischen Gummi vermischet, als wodurch die Dinten zum Schreiben geschickt gemacht werden. Z. B. man kochet Brasilienholzspäne mit Wasser dergestalt, daß das Decoct recht gesättigt wird, seihet alsdann dasselbe durch, und setzet klar gestoßenes Arabisches Gummi darzu, rührt es oft um, bis das Gummi aufgelöset ist, so wird man eine brauchbare rothe Dinte haben. Eine andere rothe Dinte kann man aus der mit Alaunwasser aufgelöseten Cochenille machen. Löset man die Cochenille mit Essig auf, und setzet etwas von der, bey den Färbern gebräuchlichen und mit Königswasser gemachten, Zinnauflösung zu, so erhält man eine rothe Dinte, von einer andern Art. Eine grüne Dinte kann man erhalten, wenn man Kupfercrystallen, so gemeiniglich destillirter Grünspan genennet werden, stößt, im Weinessig zerreibet und auflöset, und alsdann Gummi hinzu setzt. Thut man etwas Saffran oder Gummigutt oder Curcume in die Auflösung, so wird man grüne Dinten von verschiedenen Schattirungen erhalten.

Diese und andere bunte Dinten von andern Farben können auch zu Illuminirung der Landcharten gebraucht werden.

Diptam, Dictamnus L. die einzige bekannte Art dieser Gattung ist eine dauerhafte, krautartige, perennirende Blumenpflanze, deren Blumen aus fünf ungleichförmigen Blättern bestehen, von denen zwey aufwärts gerichtet, zwey aber schief zur Seite gesetzt sind, und eins nieder gebogen ist.

1) **Weißer Diptam**, Dictamnus albus L. **Vaterland**: Deutschland, Frankreich, Italien. **Wurzeln**: dick, tief, eindringend, weiß, viele stark, oben mit einander verbunden. **Stengel**: aufrecht, rund, klebrig anzufühlen, einfach, 2—3 Fuß hoch, einjährig. **Blätter**: gefiedert, groß, wechselsweise stehend aus 3, 4—5 Paar, und einem einzelnen, länglichen, steifen, glatten, gespitzten, auf der Oberfläche mit einer entlangs laufenden Furche gezeichneten, ungestielten Blättchen zusammen gesetzt. **Blumen**: auf den Enden der Stengel in großen, langen pyramidenförmigen, lockern Aehren, am Ende des May und im Jun. **Saamen**: reif im September. Die ganze Pflanze giebt gerieben einen balsamischen Geruch von sich.

Sorten: 1) mit weißen; 2) mit purpurrothen, und 3) mit rothen, purpurroth gestreiften Blumen; 4) mit kurzen Blumenähren. Die Stengel und Blätter der weißen Sorte sind sehr lichtgrün, die Stengel der purpurrothen Sorte aber sind purpurröthlich, und ihre Blätter dunkelgrün u. s. w. Sie sind oft klebrig, besonders ihre Blumenstiele, und haben einen starken Geruch, welcher einigen angenehm, andern aber zuwider ist. Sie sind alle außerordentlich verzierende Blumenpflanzen, und so dauerhaft, daß sie auf allen gemeinen Rabatten fortkommen. Sie ver-

dienen also in eine jede Sammlung perennirender Blumenpflanzen aufgenommen zu werden, und weil ihre Cultur zugleich außerordentlich leicht ist, so werden sie mit Recht unter die Zahl unserer besten perennirenden Blumenpflanzen gerechnet. Man kann zur Vermehrung den Saamen zwar im Frühjahr säen; aus dem Herbstsaamen aber entspringen im Frühjahr stärkere Pflanzen. Walter räth an, den Saamen im Sept. 1 Zoll tief in Töpfe zu legen, und diese im Winter unter ein Obdach zu bringen, da denn die jungen Pflanzen im Anfange des Herbstes, wenn die Blätter absterben, auf ein Pflanzschulenbeet ausgesetzet, und 1—2 Jahr nachher auf die Rabatten verpflanzet werden, auf denen sie, wenn sie 3—4 Jahr alt sind, zur Blüthe kommen, viele Jahre fortdauern, sich außerordentlich vergrößern und von Jahr zu Jahr stärker blühen. Die abgestorbenen Stengel werden jährlich im Herbste abgeschnitten.

Man hat die Wurzel neuerlich als ein kräftiges Mittel sowohl bey der fallenden Sucht, als auch bey verhaltener Reinigung anpreisen wollen, ingleichen zur Beförderung des Urinabgangs und zum Austreiben der Würmer. In den Apotheken wird eben diese Wurzel zu verschiedenen zusammen gesetzten Mitteln gebraucht. Die grüne stark riechende Pflanze enthält ein ölichtes Wesen, daher auch, wenn man ein angezündetes Licht unter die Pflanze hält, plötzlich eine Flamme entsteht, welche sich über die ganze Pflanze verbreitet.

Distel, carduus, diese Gattung enthält dauerhafte, krautartige, ein- und zweyjährige und perennirende Pflanzen, mit 1—6 Fuß hohen Stengeln, und zusammen gesetzten, theils im Jun. theils im Jul. und Aug. blühenden, und theils im Aug. theils im Sept. reifen Saamen gebenden, Blumen, in bauchigen, schuppigen, sehr stachlichten Kelchen, welche zwar meistens sehr lästige Unkräuter sind, von denen gleichwohl manche wegen ihres sehr schönen und sonderbaren Ansehens in die Gärten, andere aber wenigstens als ausländische Pflanzen in Kräutersammlungen aufgenommen zu werden pflegen. Die vorzüglichsten derselben sind folgende:

1) Die **Speerdistel**, C. lanceolatus L. **Vaterland**: Europa, im gebauetem Lande und im Steingrunde. **Stengel**: haarig. **Blätter**: herunter laufend, geschlitzt, mit steifen Borsten besetzt, mit aus einander gesperrten Lappen. **Blumen**: mit eyrunden, stachlichten, zottigen Kelchen, purpurroth. **Abarten**: 3—4, in Ansehung der Größe, Stacheln und Blumen unterschieden.

2) Die **Bisamdistel**, C. nutans L. **Vaterland**: Europa, an Dörfern. **Blätter**: halb herunter laufend, stachlicht. **Blumen**: umgebogen, groß purpurroth, die Kelchschuppen oben abstehend. Verdienet wegen des sehr angenehmen, bisamartigen Geruches ihrer Blumen geachtet zu werden.

3) Die **Bärenklaudistel**, C. acanthoides L. **Vaterland**: Europa, im Steingrunde. **Blätter**: herunter laufend, buchtig, am Rande stachlicht. **Blumen**: lang gestielt, einzeln, aufrecht, purpurroth, in zottigen Kelchen. **Abarten**: 2—3, welche insgesammt beschwerliche Unkräuter, jedoch vortreffliche Pflanzen sind.

4) Die **krause Distel**, C. crispus L. **Vaterland**: das nördlichere Europa, auf Feldern und im gebaueten Lande. **Blätter**: herunter laufend, buchtig, am

Rande

Rande außerordentlich stachlicht. **Blumen:** purpurroth, auf den Enden gehäuft beysammen stehend, die Kelchschuppen unbewehrt, fast mit Grannen bewehrt, abstehend. Unter allen Disteln die stachlichste. **Abart:** mit weißen Blumen.

5) Die **knollichte Distel**, C. tuberosus L. **Vaterland:** Montpellier, Leipzig, und auf überschwemmten Plätzen in Böhmen, Oesterreich und der Schweiz. **Wurzel:** knollig, wie die der Affodilwurzel. **Stengel:** unbewehrt. **Blätter:** gestielt, fast herunter laufend, fast geschlitzt, stachlicht. **Blumen:** einzeln, purpurblau.

6) Die **Mariendistel**, C. Marianus L. **Vaterland:** England, Frankreich, Italien, Deutschland, an Dämmen, im Steingrunde. **Stengel:** gestreift, 6 F. hoch. **Blätter:** umfassend, spießförmig geschlitzt, stachlicht, mit milchweißen, über die ganze Oberfläche unregelmäßig fortlaufenden, Streifen. **Blumen:** purpurroth in blattlosen Kelchen, deren Schuppen sich in ringelförmige doppeltstachlichte Stacheln endigen. Die größte Schönheit erhält diese Pflanze von ihren Wurzelblättern, ehe ihre Stengel in die Höhe gehen. Man behandle sie also als eine zweyjährige Pflanze, und säe den Saamen allererst im May, weil sie alsdann gegen den Herbst fein stark wird, den Garten den ganzen Winter durch mit ihren sehr großen, umher ausgebreiteten, schönen Blättern ziert, und erst den folgenden Sommer zur Blüthe in die Höhe geht.

7) **Ohnstenglichte, stammlose Distel**, C. acaulis L. **Vaterland:** Europa, auf niedrigen, der Sonne ausgesetzten Wiesen. **Wurzel:** groß, theilet sich oben oft, und trägt dann auf jedem Ende einen Blätterbüschel. **Blätter:** grün, tief eingeschnitten, sehr stachlicht, auf dem Boden ausgebreitet. **Blumen:** haket sich aus der Mitte der Blätter ohne Stiel, oder höchstens auf einem äußerst kurzen Stiel hervor, purpurroth, in einem großen glatten Kelche. **Abart:** mit weißen Blumen. Ungeachtet diese Pflanze in England einheimisch ist, wird sie daselbst dennoch wegen ihrer sehr sonderbaren Schönheit in den Gärten unterhalten, und beyde Sorten derselben verdienen auch in eine jede gute Pflanzensammlung aufgenommen zu werden.

Obschon die Disteln ein gutes Ackerfeld andeuten, so sind sie doch ein sehr beschwerliches Unkraut, welches sich durch unser gewöhnliches Pflügen und Eggen nicht ausrotten läßt. Die Hauptwurzeln gehen theils sehr tief, und werden vom Pfluge nicht erreicht, theils werden die Seitenwurzeln zwar vom Pfluge abgerissen, kommen aber nicht ganz aus dem Lande heraus, und machen lauter neue Keime zum Aus- und Aufsprossen vieler jungen Pflanzen, welche den Acker, zum Schaden der Kornsaaten, ungemein auszehren. Sind viele Disteln unter dem Weizen und der Gerste (in leichten sandigen Roggenfeldern sieht man solche nicht), so wird das Einsammeln äußerst beschwerlich, indem die Sammler sich daran die Hände und Finger verwunden, so wie auch das Stroh zur Fütterung des Viehes durch die Disteln demselben unbrauchbar wird, weil es die Stacheln und den harten Stengel scheuet. Man verfahre demnach zur Ausrottung der Disteln also: Ist das ganze Feld mit ihnen besetzt, so wähle man sich in jedem Frühjahre vorerst nur ein einziges Ackerstück zum Reinigen. Im Anfange des Aprils werden auf dem Brachfelde die Disteln alle mit einem kleinen scharfen Eisen,

welches an einem Stecken befestiget ist, und wobey also der Arbeiter sich nicht bücken und ermüden darf, dichte am Boden abgestoßen. Binnen einigen Wochen wird dieses Geschäfte, und nach einigen Wochen abermals wiederholet. Auf diese Weise verbluten sich die jungen Pflanzen, sterben ab, und so fährt man Jahr für Jahr fort, ein Ackerstück nach dem andern zu reinigen. Die im Frühjahre abgestoßene grüne Distelpflanzen werden sofort gesammlet, klein gestoßen, und Rinder, Schweine und Gänse damit gemästet. Die Stacheln sind an den jungen Pflanzen zart, und durch das Kleinstampfen verlieren sie ihre Steifigkeit zum Stechen. Auch die jungen Pferde werden nach gleicher Weise damit gefüttert. Wenige Wirthe kennen die ungemeine Kraft der jungen Distel, bevor sie in Stengel aufschießt, zum Gedeihen des Viehes. Hätte man aber zu viele junge Disteln auf einmal abstoßen müssen, so kann man sie sämmtlich recht klein stoßen, und wie Sauerkraut mit Salz und Dillsaamen in ein Gefäß, als ein Dauerfutter, einmachen lassen, um solches nach und nach zu verfüttern. Kühe und Schweine fressen die eingesäuerten Disteln, jene mit Häcksel, und diese mit Kleyen, Trebern oder Spreu (Kaff), ungemein gern, und haben daran ein sehr gesundes Futter. Wer also, nach vorbeschriebener Art, sein Vieh im Frühjahre mit fein zerstoßenen Disteln füttern will, der wird erfahren, daß sie den Kühen mehr, als andre Futterkräuter, die Milch vermehren, und die übrigen Hausthiere in kurzer Zeit davon feist und wohlbeleibt werden können.

Distillateur, unzünftige Personen in großen Städten, die Kornbranntwein von neuem in die Distillirblase bringen, und von den wässerichten Theilen, die der Kornbranntwein noch bey sich führt, befreyen, wodurch man einen Spiritus erhält, dessen Geschmack man noch durch Beymischung einiger Gewürze, Kräuter, Kerne u. s. w. und durch Zuckerwasser erhöhet. Einige Branntweinbrenner pflegen den gewöhnlichen Kornbranntwein nur noch einmal zu destilliren, und zugleich Gewürze hinzu zu thun. Sie erhalten hierdurch einen gewöhnlichen geringhaltigem Aquavit. Von dem Destillateur wird der Kornbranntwein aber gewöhnlich noch zweymal abgezogen, und alsdann entstehet ein feiner Aquavit oder ein Liqueur. Der Distillateur füllet seine Blase um $\frac{2}{3}$ oder höchstens um $\frac{7}{8}$ mit Kornbranntwein an, verschmieret den Helm oder Blasenkopf, wie der Branntweinbrenner, zündet Feuer unter der Blase an, und verstärkt solches nach und nach. Wenn der Spiritus anfängt in die Vorlage zu träufeln, so mäßigt er das Feuer. Läßt er in diesem Falle das Feuer unter der Blase zu stark brennen, so tritt der Kornbranntwein aus der Blase in die Schlange des Kühlfasses über, und man merkt dieses, wenn der Blasenkopf zu heiß wird. Er kann alsdenn das Uebertreten des Kornbranntweins nur dadurch hindern, daß er den Helm mit nassen Tüchern abkühlet. Der Spiritus darf nur so lange in die Vorlage fließen, bis sich wässerige Theile zeigen. Sobald man vermuthet, daß bereits wässerige Theile zum Vorschein kommen möchten, so zündet man etwas von dem destillirten Spiritus an. Verzehrt das Feuer den Spiritus völlig, so kann er ihn noch ferner in die Vorlage laufen lassen, im Gegentheil aber, wenn die Flamme des angezündeten Spiritus etwas wässerichtes zurück läßt, so

nimmt er die Vorlage weg. Wählt der Destillateur einen starken Kornbranntwein, so gewinnt er etwas über die Hälfte Spiritus, z. B. von 24 Quart Kornbranntwein 14 Quart Spiritus. Ein schlechter Branntwein giebt oft unter der Hälfte. Allein auch dieser rectificirte Spiritus führt noch wässerichte Theile bey sich, und muß also von neuem distillirt werden. Bey diesem letztern Distilliren gewinnt der Distillateur über drey Viertel von der Masse des Spiritus, den er in die Blase gebracht hat. Alles dies sind bekannte Sachen. Allein geheimnißvoll werden die Beymischungen der Gewürze verschwiegen, sowohl was die Art anbetrifft, als auch die Proportion, wie sie zu jeder Aquavitgattung beygemischt werden; zumal da beynahe jeder Distillateur die Kunst versteht, einige Arten von Aquavit mit vorzüglichem Erfolge, und in vorzüglicher Güte, besser als ein anderer, zu distilliren. Danzig hat den Vorzug, daß daselbst ein ganzes Jahrhundert hindurch, wo nicht länger, die besten und feinsten Liqueurs gemacht worden sind, und der so genannte Lachsbranntwein wird fast in alle Theile der Welt verfahren. Die Besitzer dieser Brennerey vererben die Kunst, die besten Liqueurs zu machen, nur von Kind zu Kind. Unterdessen ist die Verfertigung der mehresten Arten bekannt, nur daß es nicht jedem leicht gelingt, solche in vorzüglicher Güte nachzuahmen; folglich muß es doch noch an etwas wesentlichem fehlen. Man ziehet aber die feinen Aquavite nicht blos mit Gewürze, sondern auch mit dem Saamen einiger Staudengewächse, oder mit den Kernen einer gewissen Frucht ab. Blos das ätherisch Oelichte dieser Beymischung geht in den Spiritus über, und verbessert seinen Geschmack, ohne die Farbe zu ändern, welches letztere nur bey den so genannten Extracten geschiehet. Der Saamen oder die Kerne, womit der Spiritus abgezogen wird, giebt dem Aquavit seinen Namen, und man nennt ihn daher Anisaquavit, Citronenaquavit, Pomeranzenaquavit u. s. w. weil er über solchen Körpern abgezogen ist. Es ist nicht nothwendig, daß, außer dem gedachten Saamen oder den Kernen, noch Gewürze mit in die Blase geschüttet werden, sondern man kann den Spiritus z. B. blos mit Kümmel abziehen. Der Apotheker unterscheidet daher einen Aquavit, der, außer der Hauptbeymischung, noch mit Gewürzen abgezogen ist, durch einen besondern Namen, und nennt ihn **Karminativ**. Die gewöhnlichen Aquavite werden blos mit Kümmel, Anies, Wacholderbeeren, Pomeranzenschalen u. s. w. abgezogen, und von einem oder dem andern rechnet man auf jedes Quart Spiritus ein Viertelpfund. Diese Körper werden in dem Mörser zerstoßen, einige Tage in Wasser eingeweicht, und bey dem zweyten Distilliren in die Blase geschüttet. Will man den Geschmack eines solchen Aquavits noch erhöhen, so kann man ihn, wie gesagt, in Karminativ verwandeln, und Zimmt, Gewürznelken und Citronenschalen gestoßen hinzu setzen. Es giebt aber noch einige edlere Liqueurs, bey welchen eine zusammen gesetztere und mannichfaltigere Beymischung erfordert wird. Zu diesen Liqueurs gehören z. B. folgende Arten: Ratafia, Persiko, u. a. m. Alle Aquavite und Liqueurs, sowohl die gewöhnlichen, als auch die feinen, werden sämmtlich mit Zuckerwasser versetzt, weil sie ohne einen solchen Zusatz zu stark sind. Man löset nämlich jedes Pfund Zucker in ein halbes Pfund Wasser auf, kocht ihn blos im Wasser mit etwas Eyweiß, und

schäumet ihn beständig ab. Der Zucker wird in erforderlicher Proportion zu dem Spiritus gegossen, und wenn dieser noch zu scharf ist, so wird er mit Wasser verdünnet. Außer diesen distillirten Aquaviten pflegt man den Geschmack des einmal abgezogenen Spiritus auch dadurch zu verbessern, daß man ihn blos auf Kirschen, Pomeranzenschalen ꝛc. gießt, ihn in die Sonne oder in eine künstliche Wärme setzt, und hierdurch einen so genannten Extract gewinnt. Nicht nur der Geschmack, sondern auch die Farbe derjenigen Dinge, worauf man den Branntwein gießet, geht zu diesem über. Außerdem pflegen auch wohl so genannte Liqueurs aus der Mischung verschiedener starker Getränke, mit Gewürz versehen, zu entstehen, z. B. der **Christophler**. Die Distillateurblase gleicht vollkommen der Blase des Branntweinbrenners, nur daß sie etwas kleiner ist. Die Distillateur sind nicht wie andere gewöhnliche Handwerker zünftig, sondern an manchen Orten müssen sie sich durch Geld die Freyheit oder das Privilegium, Branntwein zu distilliren, erkaufen. An vielen Orten ist die Anzahl der Distillateurs durch Verträge, die sie durch obrigkeitliche Begünstigung oder Bestätigung unter sich erhalten haben, bestimmt oder gesperret, so, daß keiner weiter und eher angenommen wird, als bis einer an der Zahl fehlet. Sie erlernen ihre Kunst nicht handwerksmäßig, sondern von ihren Anverwandten oder andern Bekannten aus der Erfahrung, oder auch wohl von geschickten Scheidekünstlern. Denn ein jeder Apotheker versteht die Kunst, den Branntwein zu Spiritus zu distilliren. Daß sie aber mit dem Distilliren geheimnißvoll sind, kann ihnen nicht verdacht werden, weil sonst ein jeder sich denselben zum eignen Gebrauch zubereiten würde, und sie also Abbruch an ihrer Nahrung leiden würden.

Distilliren, Destilliren, heißt, wie aus vorher gehendem Artikel zu ersehen: den gebrannten Kornbranntwein noch zweymal in der Blase abziehen, um ihn von allen wässerichten Theilen zu befreyen, und ihn in einen scharfen Spiritus zu verwandeln, welchem durch Beymischung mancher Gewürze ein feinerer Geschmack mitgetheilet wird.

Docht, Dacht, Tocht, ist ein locker zusammen gedreheter, vielfacher, bald dicker, bald dünner Faden zu Wachs- und Talglichtern, auch Oellampen. Der Dacht von baumwollenen Garn ist besser, als der von leinenen Garn, weil dieser langsamer, als der Talg von der Flamme, verzehret wird, weshalb der leinene Dacht öfter mit der Lichtputze abgenommen oder verkürzet werden muß. Es wird daher zu allen guten Lichtern, insbesondere zu den gegossenen, baumwollenes Garn, oder allenfalls vermischte Baumwolle und Leinen unter einander genommen. Will man aber leinenes Garn allein nehmen, so muß es gebleicht und mürbe geklopft seyn; noch besser aber ist es, wenn der Flachs (siehe diesen) auf Baumwollenart vor dem Spinnen zugerichtet, und sodann nur lose, und nicht dicht, gesponnen worden. Die Dochte zu den weißen Wachslichtern und Wachsstöcken werden durchgängig von baumwollenem, gleichem und nicht knotigem Garn gesponnen. Sind in dem Dochte Knoten, so geht das Wachslicht aus, oder brennt wenigstens an knotigen Stellen nicht recht helle. Die Stärke des Dachts zu einem Lichte muß immer der Stärke des Talgs oder des Wachses angemessen seyn. Ist

der Docht zu stark, so verzehret er, der Sparsamkeit zuwider, zu viel Talg oder Wachs; ist er hingegen zu dünne, so verzehret er zu wenig Talg oder Wachs, und das Licht brennt dunkel. Zu den Oellampen kann auch das Mark der kleinern Binsenart gebraucht werden.

Docke, Geländersäule, Franz. Baluſtre, kleine und kurze gedrechselte Säulchen, welche zur Verwahrung bey Geländern von allerley Art dienen; sie werden unten auf ein Fußgesims gestellet, oben aber mit einem Deckel bedecket.

Docken, Griessäulen, sind aufrecht stehende vierkantige Hölzer mit Falzen, darinn die Schutzbreter auf- und niedergehen. Oben werden sie mit einem Kronholze zusammen gehalten.

Docken, Bolzen, Geländerschalen, nennt man auch die kleinen Säulen, welche man zu äußerst bey einer Brücke in die Jochstücke, und dazwischen in andere dazu gemachte Hölzer senkrecht aufstellet, und mit dem Brust- und Bundriegel, auch mit den Streben verbindet, woraus die Lehne oder das Geländer einer Brücke entstehet.

Dodane, die Gothischen Gewölbebogen, so aus zween Zirkelbogen bestehen, die in dem Gipfel in eine Spitze zusammen laufen. Weil diese Wölbung beynahe die Gestalt eines Eselsrückens bildet, so wird solche von den Franzosen dos d'âne genannt. Diese Bauart findet man nur noch in den alten Gothischen Gebäuden.

Dogge, eine Art großer Englischer Hunde, die sowohl zur Jagd als zur Pracht gehalten werden. Man nennet sie auch Englische Doggen.

Dohle, monedula, ist die kleinste Art Raben, kaum halb so groß, wie der wahre Rabe. Sie ist auch schwarz, nur oben an der Kehle und Brust etwas grau gestreifet. Männchen und Weibchen kommen dem äußern Ansehen nach überein. Es sind verschiedene Arten, unter welchen die vornehmsten diese sind: 1) **Gemeine Dohle,** die jetzt beschriebene, monedula, garrula, graculus. Sie wird leicht zahm gemacht, lernt, wenn ihr die Zunge gelöset worden, besser reden, als Raben und Aelstern, und wird oft in Zimmern gehalten, wo sie ein- und ausfliegt; 2) **ganz schwarze Dohle;** m. tota nigra, ist sehr tief schwarz und keine Stelle an ihr, die nicht schwarz wäre; 3) **Dohle mit gewölbtem Schnabel,** m. tota nigra major. Der Schnabel ist so gewölbet, daß man durch die Nasenlöcher hindurch sehen kann; 4) **Dohle mit weißen Nasenlöchern.** Ray nennt sie cornix nigra garrula, vom beständigen Plappern; besser unterscheiden sie die Nasenlöcher.

Die Dohlen ziehen größtentheils im Herbste weg, oder verbergen sich sonst; doch sieht man ihrer etliche immer den Winter bey uns durchbringen. Aber gleich im Februar sind sie wieder da. Sie nähren sich vom Getreide und allerley Gewürme, auch im Nothfalle vom Todtenfleische. Wallnüsse sind ihre Lieblingsspeise, welche sie geschickt aufzumachen und das Fleisch heraus zu fressen wissen. Wo man in den Städten Wallnußbäume auf Höfen und in Gärten, Dohlen aber in den Stadtthürmen hat, da kann man in wenig Tagen um alle seine Nüsse durch sie kommen. Ich habe es einst mit eigenen Augen gesehen, daß einer meiner Bekannten seine Nüsse nicht eher abnehmen wollte,

als bis sie aus der grünen Schale meist ausfallen wollten, und hiemit den höchsten Grad ihrer Reife andeuteten. Die Dohlen kamen ihm zuvor, und trugen, dem Besitzer unbemerkt, alle Nüsse in den Thurm hinein, von welchen er nur den geringsten Theil, kaum zween Scheffel, wieder heraus finden konnte, da die meisten in die nicht zu ersteigenden Mauerlöcher des Thurms hinein getragen waren. Es machen aber die Dohlen ihre Nester in den Thürmen und Kirchmauern, und in den Höhlen der Eichen und Buchen. Die Eyer sind länglicht, an einem Ende spitz zulaufend, nicht ganz so groß als ein Taubeney, grünlicht auf dem Grunde, und durchaus mit dunkelbraunen Tüpfelchen schön gezeichnet. Die jungen Dohlen werden von gemeinen Leuten gern gegessen, und sind im Geschmacke von jungen Tauben nicht zu unterscheiden. Sie sind übrigens listige Vögel, halten sich zusammen, und werden, außer den Wänden, gemeiniglich mit Habichten, Falken und Sperbern gebeizet und gefangen. Wo sie in den Stadtthürmen ihren Aufenthalt haben, da kommen sie zuweilen auf einmal plötzlich allesammt so hervor geflogen, daß sie aus ihren Höhlen einen solchen Staub mit hervor bringen, welcher vielmals einem Rauche gleich kömmt, der befürchten läßt, daß der Thurm inwendig brennen könne, und von dem innerlichen Feuer der Rauch hervor dringe.

Dolde, Schirm, Umbella, ist eine besondere Art zu blühen, oder bestimmte Art und Stellung der Blumen, welche also eingerichtet ist, daß aus einem gemeinschaftlichen Mittelpuncte mehrere einzelne Stiele, wie Linien aus der Spitze eines stumpfen Kegels, nach seinem Boden entspringen, und ihre Blumen solchergestalt tragen, daß sie alle in eine Fläche zu stehen kommen. Es giebt einfache und zusammen gesetzte Dolden. Bey den erstern bleibt jeder Stiel einfach und trägt nur eine Blume, wie der Knoblauch; bey den andern aber treibt jeder Stiel aus der Spitze neue, aber kürzere Zweige, und jedes Zweiglein stellet einen neuen Stiel vor, welcher seine Blumen trägt, wie der Fenchel, die Dille und viele andere; und bey diesen hat die Eintheilung in die allgemeine und besondere Statt. Die ersten Stiele machen die allgemeine, die daraus aber entspringenden kleinern Stiele die besondere Dolde aus. Bey beyden findet man zuweilen eine Hülle oder Einwickelung, und man unterscheidet die allgemeine und besondere. Zusammen gesetzte Dolden tragen viele Pflanzen, und selbige machen eine eigene Familie aus, welche man Dolden- oder Schirmtragende, umbelliferae, nennt, welche auch wegen Beschaffenheit der Blume und der Frucht in vielen Stücken mit einander überein kommen. Der Fruchtkeim ruhet auf der Spitze des Stieles, und ist mit einem ganz kleinen, fünfblätterigen Kelche, fünf Blumenblättern, fünf Staubfäden und zween Griffeln besetzt, und verwandelt sich in zween, genau mit einander vereinigte Saamen. Diese sind der Gestalt und Größe nach sehr von einander verschieden, daher man auch, die Geschlechte zu bestimmen, vorzüglich von dem Saamen die Kennzeichen zu nehmen pfleget. Außer den wahren Dolden, giebt es auch falsche, welche letztere den Namen cyma erhält, und eine ästige Dolde vorstellt. Es entspringen bey dieser zwar auch die Blumenstengel aus einem gemeinschaftlichen Mittelpuncte, dieser aber theilet sich hernach,

und zwar unordentlich in Seitenäste, welche sich hin und wieder verbreiten. Dergleichen sieht man bey dem Schwelgengenbaume. Auch dergleichen Pflanzen machen eine besondere Familie aus, welche cymosae genannt werden. Der Corymbus, welchen einige einen flachen Strauß nennen, scheint mit dieser falschen Dolde fast einerley zu seyn, indem auch bey diesem die Blumenstiele, ob sie gleich von ungleicher Länge sind, dennoch alle dergestalt gerichtet stehen, daß ihre Blumen in einer Fläche zu liegen kommen. Der Unterschied besteht nur darinnen, daß diese Stiele nicht aus einem gemeinschaftlichen Punkte ihren Ursprung nehmen.

Dollkirsche, Belladonna, Atropa L. ein Pflanzengeschlecht, dessen Krone glockenförmig, die Staubfäden entfernt stehen, und die Beeren kuglich, und zweyfächrig sind.

1) **Die saftige gemeine Dollkirsche, Doll- oder Tollkraut, Schlafkraut, Teufelsbeere, Wolfskirsche, schöne Frau,** Solanum furiosum, Atropa Belladonna L. wächst in Deutschland hin und wieder in fetten und schattichten Orten, sonderlich in Schlaghölzern, und blühet im Heu- und Erndtemonathe. Aus einer langen, dicken, äßigen, dauerhaften Wurzel treibt ein, 3 bis 4 Fuß hoher, in viele Aeste verbreiteter, runder, aufgerichteter, dunkel- oder braunrother Stengel; die Blätter stehen wechselsweise an den Zweigen, sind länglicht oder eyförmig zugespitzt, am Rande fast völlig ganz, weich und wollicht anzufühlen, und dunkelgrün; die untern sind fast eine Hand lang und breit, gegen oben zu werden sie immer kleiner. Die zahlreichen Blumen entstehen aus dem Winkel der Blätter, und zeigen eine traurige Farbe, indem sie von außen dunkelgrünlichtbraun, wie abgestandener Purpur, ohne Glanz, inwendig aber unten am Grunde etwas gelblicht erscheinen. Die glänzenden Beeren sind anfangs grün, hernach glänzend schwarz, von der Größe einer mittelmäßigen Kirsche.

Die ganze Pflanze, von der Wurzel bis zum Saamen, ist von schädlicher und giftiger Wirkung. Sie erreget erstlich ein Würgen und Zusammenziehen des Schlundes, hernach Hitze, Schlafsucht, Raserey, worauf gemeiniglich der Tod erfolget. Der aus den getrockneten Blättern bereitete Theetrank hat Schwindel, Ekel, Durst, beschwerliches Schlucken, und eine Art von Rausch verursachet. Insonderheit sind schon viele, zumal Kinder, durch das schöne Ansehen und den süßen Geschmack der Beeren angelocket worden, selbige, aber allemal mit großem Schaden, und gemeiniglich mit Verlust ihres Lebens, zu essen, und die Schriftsteller führen aus des Buchanan Historie von Schottland an, wie fast die ganze Armee, mit welcher der Dänische Heerführer Sveno in Schottland eingefallen, durch den Saft dieser Beeren hingerichtet worden. Wurzeln und Blätter wirken zwar etwas gelinder, sind aber dennoch niemals sicher zu gebrauchen, und Camerarius erzählt, wie der mit der Wurzel angemachte Wein tiefe Schlafsucht erregt. Essig ist das beste Gegengift, ingleichen, wie fast bey allen Giften, die Brechmittel, welche hier vorzüglich zu gebrauchen sind, indem die schlimmen Zufälle nicht leicht eher nachlassen, bis die Beeren aus dem Magen geschaffet worden. Diesem allen ungeachtet pflegen nicht allein die Maler aus den unreifen grünen Beeren eine schöne grüne Farbe zu bereiten, sondern auch die Aerzte bey verschiedenen und

fast unheilbaren Krankheiten zu dieser Pflanze ihre Zuflucht zu nehmen. Der Blätter und Wurzeln bedienen sich einige in Umschlägen und Salben bey entzündeten Geschwülsten, und krebsartigen Geschwüren; ja bey der letztern Krankheit haben verschiedene Aerzte die zu Pulver gestoßenen Blätter, oder den daraus bereiteten Trank, innerlich gebrauchen lassen.

2) Die trockene Peruvianische Tollkirsche, Schluttenartiges Tollkraut, Atropa physaloides L. Vaterland: Peru. Stengel: aufrecht, ästig, winklich, etwa 2 Fuß hoch. Blätter: glatt, länglich, winklich, buchtig, wechselsweise stehend. Blumen: ein großes Blumenblatt, von feiner purpurrother oder violetter Farbe, im Jul. und Aug. mit scharfwinklichen geschlossenen Kelchen, hinterlassen rundliche, drey- oder mehrfächrige Beeren, welche mit rundlichen zusammen gedrückten Saamen angefüllet sind. Der Saamen dieser Pflanze muß zu Ende des März auf ein mäßiges Mistbeet gesäet werden. Die jungen Pflanzen müssen, damit sie nicht zu schmächtig in die Höhe gehen, so viel frische Luft, als möglich, haben, auch, so oft es nöthig ist, begossen, und endlich im Anfange des May an einem feuchten Tage mit einem Ballen Erde um ihre Wurzel in eine etwas warme Lage gepflanzt werden. Sie ist eine Verzierungspflanze.

Dom, Dome, Kuppel, ein runder, gleichsam mit einer halben Kugel geschlossener oder zugedeckter dicker Thurm, in dessen Mitte, so man den Nabel der Kuppel nennt, zuweilen eine Oeffnung gelassen, über die Oeffnung aber ein mit Fenstern verseheues Thürmchen gestellet wird, welches man Laterne heißt. Wenn die Wölbung niedriger, als die halbe Kugel, ist, so heißt es bey den Franzosen: dôme surbaissé, auf Deutsch: ein gedruckter Dom; wenn sie aber höher, als eine halbe Kuppel ist, dann wird sie dôme surmonté, ein über sich steigender Dom, genannt. Die vorzüglichste Kuppel oder Dom ist zu Rom auf der Petrikirche, welche mit dem Mauerwerk im Durchmesser 150 Fuß hat. Eine ovale Kuppel aber ist zu Wien in der Caroli Borromäikirche zu sehen. Gewöhnlich heißt auch im gemeinen Leben eine Stiftskirche ein Dom.

Domback, Tomback, eine Vermischung von reinem Kupfer u. Messing in gleicher Schwere, wobey man auf jedes Pfund ein Loth Zinn hinzu setzet. Pinspeck oder Pinschebeck und Prinzmetall gehören gleichfalls dazu. Heut zu Tage nennt man fast jede andere Art von Metallmischung Domback.

Domino, ein Venetianischer Talar von seidenen Zeugen, so bey Bällen und Maskeraden gebraucht wird. Bey Redouten unterscheiden sich in manchen Ländern die Adlichen durch die Farbe des Domino vom Bürgerstande.

Domkirche, Hochstiftskirche, Cathedralkirche, eine Kirche, bey welcher ein bischöflicher Sitz ist. In den protestantischen Ländern hat man diesen Namen von alten Zeiten her gleichfalls beybehalten.

Dompfaffe, Thumpfaffe, Blutfink, oder **Gimpel,** wie ihn der gemeine Mann, besonders im Oesterreichischen, nennt. Gesner schreibt: hier ist der Vogel der Thumpfaffe genannt, (im Schwedischen auch Domherr) weil er, ich

weiß

weiß nicht was für ein äußerliches Ansehen eines Canonici hat; setzt aber hinzu, er bekömmt den Namen, weil er um den Kopf gleichsam eine schwarze Kappe hat. Er kömmt eigentlich unter das Geschlecht der Sperlinge zu stehn, und gehört beym Klein in die dritte Zunft derselben, nämlich zu den Dickschnäbeln, Coccothraustes. Es ist also hieraus schon bekannt, daß der Blutfink drey Zehen vorne, und einen hinten, haben muß; blos der Schnabel scheint ihn von dem Finken zu unterscheiden. Denn die Dickschnäbler haben die stärksten und dicksten Schnäbel unter diesem Geschlechte, und können damit auch die härtesten steinigten Saamenkerne aufbeißen, wie solches an den hieher gehörigen Kernbeißern und Steinbeißern zu sehen ist. Der obere Kopf des Vogels ist bis unter dem Schnabel kohlschwarz; die Backen, das Kinn, der Hals die Brust, der Bauch hellroth; am Schwanze finden sich etliche weiße Federn, ungeachtet derselbe, wie die Flug- und Schwingfedern, ganz schwarz ist. Auf den Flügeln sieht man kleine blaue, schwärzlichte und bräunlicht gespiegelte Federn. Hinter dem Schwarzen am Kopfe ist er ganz blau, bis gegen den Bürzel, wo sich ein recht weißer Fleck findet. Das Weibchen ist zwar auch schwarz an Kopf, Flügel und Schwanz, und hat eben einen weißen Fleck am Bürzel; wo aber das Männchen roth ist, da ist dieses dunkelbraun, und wo jenes blau ist, da hat dieses eine aschgraue Farbe. Absonderlich unterscheidet sich der Vogel durch seine Stimme. Ordentlich, wenn er locket, ist sie ein lautes Pfeifen, wie man es mit dem Munde gewöhnlich zu machen pflegt. Aber er kann den Ton seiner Stimme höher und tiefer, sanfter und heller stellen, er kann ihn brechen und gleichsam einen Triller machen, und seinen Gesang abwechseln. Seine Zunge scheint ihm dabey zu helfen, denn diese ist fleischicht, rundlicht gebildet, und vorne fast mit Fleiß abgeflächet. An dieser Fläche ist sie etwas ausgehöhlet, wodurch sie zum Pfeifen noch geschickter wird. Er kann die Zunge, mittelst eigener Muskeln, zusammen ziehen, wieder auslassen, und durch ihre verschiedene Wendung unterschiedliche Töne hervor bringen. Daher kömmt es, daß der Blutfink, wie andere solche Vögel, manche Weisen und Gesänge lernet, wenn man ihm etwas vorpfeift, fleißig Achtung giebt, und so lange sich übet, bis er es nachpfeift. Man steckt ihn daher in Käfiche ein, und hält ihn zum Pfeifen, das aber ungeschickt heraus kommt. Der Vogel nähret sich von verschiedenen Saamenkörnern, z. B. von Hanf, Lein, Tillsaamen, Birkensaamen, von Saamen aus allerley Beeren, auch Vogelbeeren, Wacholderbeeren. Und ob gleich dieses Gesäme meistens klein ist, so kann er es doch geschickt zerknirschen, indem der untere Kiefer seines Schnabels genau auf den obern passet, er auch noch überdieß breiter, als an andern solchen Vögeln, ist, und folglich mehr Körnchen mit einemmal fassen kann. Er brütet wenig bey uns, und wird selten im Sommer, etwa noch in Fichtenwäldern, angetroffen. Aber im October kömmt er gemeiniglich erst recht zum Vorschein, und bleibt den Winter über, gleichwohl nicht in Menge, bey uns. Denn er ist überhaupt nicht häufig anzutreffen. Da er sich blos von Gesäme nähret, so füttert er auch seine Jungen aus dem Kropfe. Es scheint als wenn er mit der Zeit seine Farbe ändere.

Denn wenn man das Weibchen einfängt, und lange im Käfich hält, wird es öfters über und über schwarz.

Donen, Dohnen, eine Art Schlingen zum Vogelfang, besonders der Krammetsvögel, im Herbste. Sie werden verschiedentlich verfertiget (s. Biegel- und Bastdohnen).

Donenfang, der Fang der Krammetsvögel in Donen, welcher seine beste Zeit 14 Tage vor und 14 Tage nach Michaelis, nach Beschaffenheit der mehr oder weniger warmen Jahreszeit, hat. Am meisten fangen sich diese Vögel bey Nebel, Reif und Frost zur Vormittagszeit; deswegen man erst den Donenstrich gegen Mittag besuchet, um die Vögel nicht zu verscheuchen.

Donenstrich, diejenige Strecke in Büschen und Wäldern, wo Donen gestellet sind. Man muß, so viel möglich, diese Strecke in gerader Linie fortgehen lassen, und so, daß eine Done von der andern an den Bäumen nur so weit abstehe, daß der Vogel von einer zur andern sehen kann, damit er gut anfalle.

Donnerkeile, Ceraunii lapides, sind keine natürlichen, sondern durch die Kunst gemachten Steine, welche wahrscheinlicher Weise in vorigen Zeiten als Werkzeuge oder Kriegsgewehr gebraucht worden sind. Man findet sie meistentheils in Grabhügeln. **Waller.** Mineral. S. 509 rechnet sie zu den gemachten Bildsteinen, wohin er auch die bisweilen ausgegrabenen steinernen Messer, Aexte, Hammer, Pfeile und Zungen zählet. **Justi** Mineralog. S. 182 hält es für wahrscheinlich, daß dergleichen Steine durch die, mit dem Erdkörper vorgegangenen, Verwüstungen und Veränderungen unter die Erde gekommen sind.

Doppelband, ein eiserner Thürenband oder Beschlag mit zween Flügeln, im Gegensatz des einfachen Bandes, das nur einen Flügel hat, und auf einem eingeschlagenen oder eingegossenen Haken ruhet.

Doppelbänder, sind zwey dicke Bänder oder Reifen, die, nachdem sie gehörig eingerichtet und geschlossen sind, in einander geschoben und befestiget, alsdenn aber auf einige große Fässer um das Ende der Dauben auf die Kröse geschlagen werden, damit, wenn das Faß gerollet wird, solche abhalten, daß sich dasselbe in der Gegend der Kröse nicht so stark scheure.

Doppelbier, ein Bier, das aus mehrerm Malz zweymal gekocht wird, auch mehr Hopfen, als das gewöhnliche Bier, erhält, z. B. das Danziger Doppelbier, die Braunschweigische Mumme, auch auf gewisse Weise das Berlinische Kufenbier.

Doppeldach, ein Ziegeldach, wenn der oberste Ziegel jederzeit über der Fuge zweyer darunter befindlichen Ziegeln liegt, und solche über die Hälfte bedecket. Ein solches Dach ist noch einmal so schwer und theuer, als das einfache ist. (S. Bedachung.)

Doppelfurche, wenn hinter dem ersten Pfluge in der von selbigem gemachten Furche ein zter Pflug folget, und also eine gedoppelte tiefe Furche gemacht wird. Der zweyte Pflug wird auch der Rajolpflug, wegen seines tiefern Gangs in die Erde, genannt, und man muß, weil er schwerer geht, als der erste, auch stärkeres Gespann dazu gebrauchen. Man nennt

diese Art zu pflügen, die Kretschmarsche Pflugart, weil sie von einem bey der Landwirthschaft zwar nicht hergekommenen, aber doch speculirenden Manne, Namens Kretschmar, welchen Friedrich II. in der Folge zum Commercienrathe ernannte, und ihm bey Berlin ein eigenes Vorwerk, nach seiner Art zu bewirthschaften, einräumte, angeregt und angepriesen ward, deren Nutzen dieser seyn sollte, daß in der Aussaat mehr Körner ersparet, und ein stärkerer Korngewinnst dadurch erhalten, auch manche Unkräuter vertilget werden sollten. Gedachter Kretschmar mußte auch auf manchen königl. Aemtern die Probe pflügen lassen, damit die Pächter derselben künftighin diese Pflugart bey sich einführen sollten. Ich selbst, als ein Freywilliger, versuchte diese Pflugart in einem leichten sandigen Boden, fand aber nicht den verhofften Erfolg. Auch gelang mir der Versuch nicht hieselbst in einem schwarzen Moorboden, weil unter demselben, kaum einen Fuß tief, ein sehr unfruchtbarer todter Sand liegt, durch dessen Hervorbringung und Vermischung mit der obern schwarzen fruchtbaren Erde der Acker in den ersten Jahren mehr verschlimmert, als verbessert ward. Bey bald angehendem siebenjährigen Kriege gerieth aber diese Pflugart bey den königlichen Beamten wieder ins Stecken, theils, weil mehr Zeit zum Umpflügen eines Ackerstücks, theils aber, weil mehr und stärkeres Gespann, zumal wenn der Boden schwer oder naß ist, erfordert wird. Immittelst sollte doch dieser Doppelpflug nicht so gerade zu verworfen werden. Denn an Orten, wo unter dem leichten Sande Lehm, oder andere gute Erde, gefunden wird, da ist es immer der Mühe werth, die bessere Erde zu Tage zu bringen, und mit solcher Pflugart jährlich ein und das andere Ackerstück so zu verbessern, bis man endlich nach und nach im Felde ganz damit herum gekommen seyn kann. Um aber, wenn man nicht mehr Gespann anschaffen kann oder will, das ordinaire Gespann nicht in einem schweren Boden zu sehr anzugreifen, muß man damit abwechseln, und wenn z. B. Vormittags das eine Gespann den vordern Pflug gezogen, solches Nachmittags, oder in kürzern Fristen, an dem hintern Pfluge ziehen lassen. Liegen aber irgendswo im Grunde viele und starke Steine, so wird mit dem Doppelpfluge nicht wohl fort zu kommen seyn, es wäre denn, daß man solche Steine hervor suchen, und zum Straßen- oder Hausbau vortheilhaft anwenden könnte. Was aber die Vertilgung der Unkräuter, mittelst des Doppelpfluges, betrifft, so ist dieses eigentlich nur von solchen, die sich durch den Saamen, als: von Hederich, Raden oder Radel, Trespen, Lolch u. dergl. vermehren, zu verstehen, welche, da sie so sehr in die Tiefe herunter gebracht werden, und in selbiger verderben müssen, ob schon solches mehr eine sehr ansehnliche Verminderung des Unkrautsaamens, als eine gänzliche Hinwegbringung desselben zu nennen ist, indem es nicht vermieden werden kann, daß nicht noch einige in solcher Höhe sollten lieger bleiben, durch welche sie am Aufgehen nicht gehindert werden. Immittelst ist doch hiebey schon viel gewonnen, wenn nur der wenigste Unkrautsaamen zum Aufgehen übrig bleibt. Was aber die perennirenden Unkräuter betrifft, so werden die meisten sich erhalten, besonders diejenigen, welche sehr mit der Wurzel in die Tiefe gehen, als: Distel, Ackerwinde, und mehr dergleichen. Durch die beym Pflügen zertheilten Wurzeln werden sie

ſich eher vermehren, als vermindern laſſen.

Doppelſchicht, die Reihe ganzer Ziegeln, welche über eine Reihe halber Ziegeln, die über den Aufſchiebling des Daches vorſtoßen, geſetzt iſt.

Doppelſtühle, hohe Stühle in gebrochenen Dächern, ein Dachſtuhl in Dächern, worinn das Sparrwerk hoch iſt, und zween Böden angebracht werden können.

Doppelte Leinwand, Doppelleinwand, Leinwand, die auf jeder Seite eine andre Farbe hat, z. B. auf einer Seite roth, auf der andern Seite blau.

Doppelter Irrweg, eine zickzackige, nach verſchiedenen Wendungen und Schlingungen von Bildhauer- oder Stukaturarbeit gemachte Verzierung, die am Kapital oder dem Gebälke der Säulenordnungen angebracht wird.

Doppelter Leineweberknoten, Netzknoten, ein Knoten, womit ein Seil oder eine Leine zuſammen gebunden wird, wenn man ſtark an dem Seile ziehet. Er heißt ſo, weil die Leineweber ihre Fäden, welche reißen, auf eben ſolche Art zuſammen knüpfen; den andern Namen hat er aber, weil ſeine Verſchlingungen, ehe ſie zuſammen gezogen werden, einer doppelten Netzmaſche ſehr ähnlich ſind.

Doppelter Stich, Doppelſtich, iſt bey Riemer- und Sattlerarbeiten, wenn eine Nath mit zwey Drähtern zugleich genähet wird, wie der Schuhmacher eine Sohle annähet, oder andere Stücke wieder zuſammen nähet. Der Riemer ſticht mit einer Ahle vor, und mit der Nadel des einen Drahts rechts durchs Loch; mit der Nadel an dem andern Draht aber ſticht er links, ſo daß beyde Drähter gegen einander durchgezogen werden. Natürlicher Weiſe liegt der Draht von beyden Seiten, und folglich doppelt, an der zuſammen genähten Sache. Da auf großen Höfen die Hofmeiſter, Meyer oder Großknechte das Pferdegeſchirr zu flicken haben, ſo müſſen ſie, wenn es halten ſoll, ebenfalls mit Doppelſtichen flicken.

Doppeltes Pumpenwerk, ein Brunnen mit einem Pumpenwerk, das zwo Kolbenſtangen hat, und folglich doppelt ſo viel Waſſer in die Höhe bringet.

Doppelte Verſatzung, iſt eine Zuſammenfügung zweyer Hölzer, welche ſenkrecht oder horizontal mit einander verbunden werden ſollen; deswegen erhält das eine Holz an dem einen Ende einen gedoppelten Zahnſchnitt, ſo daß daraus zwey ſchräge Zähne oder Zinken entſtehen. Nachher werden, nach dem Maaße der beyden Zähne, in das andere Stück, das angeſetzet werden ſoll, gleichfalls zween ſolche Einſchnitte gemacht, daß ſich die Zähne darinn paſſen. Folglich werden beyde Stücke in dieſen Ausſchnitten vereiniget, und durch einen hölzernen Nagel, oder auch durch mehrere, die durch ein gebohrtes Loch beyder Stücke durchgehen, befeſtiget.

Dorant, Deutſcher, weißer oder **wilder Bertram, weißer Rheinfarrn, wilder Dragun, Beruf-** oder **Nieſekraut**, Achillea Ptarmica L. **Vaterland**: Deutſchland, auf Hügeln und Wieſen. **Blätter**: lanzettförmig, ſcharfgeſpitzt, ſcharfſägeförmig. **Stengel**: 2—3 Zoll hoch.

Blu-

Blumen: in Dolden, im Jul. und Aug. In den Gärten wird von dieser officinellen Pflanze nur die Sorte mit außerordentlich stark gefüllten, rein weißen, und unaussprechlich zahlreich blühenden Blumen zur Verzierung unterhalten, und sie breitet sich durch ihre Graswurzeln, welche wie ein Grasquecken aus jedem Gelenke eine Pflanze hervor treiben, ungemein stark aus. Sollen aber die Blumen von ihrem Ansehen nicht verlieren, muß man die Pflanzen lieber in Töpfen unterhalten, diese aber jährlich umsetzen, und nach Gefallen durch die Wurzel vermehren. Die Wurzel und Blätter haben einen scharf brennenden Geschmack, und die erste ward ehedem Statt der Bertramwurzel gebraucht; jetzo ist solche fast ganz in den Apotheken abgekommen. Die Wurzel gekauet, wodurch ein häufiger Speichelfluß erfolget, kann bey Flüssen des Hauptes, sonderlich bey Zahnschmerzen, nützlich seyn. Das Pulver von den Blättern in die Nase gezogen, erreget ein häufiges Niesen. Das Vieh frißt die jungen Pflänzchen gerne.

Dorfgerichte, Schulzen und Schöppen machen dieselben aus. Vor diese gehören aber nur Vergehungen gegen die Dorfpolizey, wobey die Strafe einen Thaler nicht erreicht. Der Entscheidung streitiger Rechtshändel dürfen sie sich nicht anmaaßen, können aber mit Zuziehung eines vereideten Gerichtsschreibers gerichtliche Beglaubigungen gültig vornehmen, auch bey dem Gerichtshalter die Stelle des ermangelnden Actuarii vertreten. Der Gerichtshalter kann ihnen auch die Aufnahme der Inventarien und Taxen, ingleichen die Vollstreckung der Executionen, auftragen. In gewissen Fällen müssen sie von der Gerichtsherrschaft bey Untersuchung der Dienstvergehungen zugezogen werden. Durch sie kann die Guthsherrschaft, auch wenn sie selbst die Gerichtsbarkeit nicht hat, unstreitige Zinsen unmittelbar beytreiben lassen. A. L. R. Th. II. Tit. VII. §. 79 ff. §. 233. 484 f.

Dorfordnung, eine gesetzliche Vorschrift, wie sich die Dorfeinwohner zur Erhaltung der öffentlichen Ruhe, Sicherheit und Ordnung, und zur Abwendung der, der Gemeine oder einzelnen Mitgliedern derselben bevorstehenden, Gefahren zu verhalten haben. Es kommt aber hiebey allemal hauptsächlich auf gute Schulzen oder Dorfrichter an, wenn Dorfordnungen beobachtet werden sollen. Wo die Krüge oder Schenken mit dem Schulzenamte verbunden sind, da wird am allerwenigsten auf Dorfordnung gehalten.

Dorische Ordnung, Ordre Dorique, die zwote von den Säulenordnungen, und nach der Natur sehr gut proportioniret. Sie soll weder an dem Fuße noch Kapitäl einige Verzierungen haben. Die Höhe der Säule ist achte seiner Durchmesser. Der Borten ist von den andern Ordnungen durch Dreyschlitzen und Zwischentiefen unterschieden.

Dormant, ist bey hohen Thorwegen das starke Holz, welches von einem Kämpfer zum andern reichet, und wider welches die Thorflügel ihren Anschlag haben. Oberhalb dieses Balkens wird ein Fenster, oder eine Füllung angebracht. Dormant heißt auch noch ein Aufsatz oder Surtout, welcher mitten auf dem Tische während der ganzen Mahlzeit stehen bleibt; obenher ist er gemeiniglich mit Pomeranzen und Citronen gezieret.

Dornraupe, die schwärzliche, gelb gestreifte, gesellige der Obstbäume. Der Schmetterling, Polychronos L. der große Fuchs, ist ein Tagevogel erster Größe. Seine ausgespannten Flügel nehmen eine Breite von beynahe 2 Zoll ein. Sie sind am Rande ausgezackt und mit hervor stehenden Ecken versehen. Die herrschende Farbe auf denselben ist ein ins Pomeranzengelbe fallendes Braun. Am obern Rande der Vorderflügel stehen drey schwarze und zween gelbe, und in der Mitte noch vier schwarze Flecken. Der Schmetterling erscheint zweymal im Jahre, einmal in den ersten warmen Frühlingstagen, öfters schon im May; das zweytemal mitten im Sommer. Seine Eyer legt er an den Aesten der Kirsch- und andrer Obstbäume.

Die Raupe ist erwachsen $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Der Körper ist mit vielen fleischernen, ästigen Spitzen, gleich Dornen, bewachsen; der Körper selbst ist schwarzgrau mit weißen Härchen; die Dornen aber gelb. Ueber dem Rücken läuft ein schwarzer und zween gelbliche Streifen, der Länge nach, herab. Sie hat 16 Füße, nämlich 6 spitze schwarze Brustfüße, und 10 stumpfe braungelbe Bauchfüße. Der Kopf hat eine herzförmige Gestalt. Sie nährt sich von den Blättern der Kirsch- und andrer Obstbäume. In ihrer Jugend leben die Raupen unter einem gemeinschaftlichen Gespinnst, zerstreuen sich aber bey zunehmendem Alter, ohne sich jedoch sehr weit von einander zu entfernen. Sie kriechen im May aus den Eyern, und haben im Jun. ihr Wachsthum vollendet. Zur Verwandlung suchen sie sich einen verdeckten Ort aus, wo sie sich mit dem Hintertheil des Körpers an einem Faden aufhängen. Nachdem die Raupenhaut zerplatzt ist, und sie sich von derselben durch viele Krümmungen des Körpers befreyet haben, erscheinen sie in der Gestalt einer mit vielen Ecken und Spitzen versehenen Puppe, welche von brauner Farbe, und mit verschiedenen Goldpuncten gezieret ist. Bey warmen Wetter entwickelt sich der Schmetterling öfters schon in 14 Tagen; die meisten Puppen von der zweyten Brut hingegen bleiben den ganzen Winter über hangen, und kommen erst im folgenden Frühjahre aus.

Dornreich, der Name gewisser kleiner Vögel, die darum so heißen, weil sie sich gern in Dornhecken und andern Gebüschen aufhalten. Es sind dreyerley Arten bey uns bekannt. Der **größere Dornreich** hat etwa die Größe einer Nachtigall; Schnabel und Füße bläulicht; Kopf hellbraun mit etwas Grau vermischet; Kinn und Ohren aschfarbig; die Backen weiß mit gelblich versetzet; Hals und Rücken hellbräunlicht. Der **mittlere Dornreich** ist etwas kleiner; am Kopfe bräunlich mit Aschfarbe untermischet; so auch auf dem Rücken, und die kürzern Flugfedern haben röthlichbraune Einfassungen. Der **dritte Dornreich** ist noch kleiner; am Kopf und Backen dunkelgrau; Rücken, Schwanz und Flügel aschfarbig; die Flugfedern bräunlich eingefaßt. Alle diese Vögel hecken bey uns in dicken Holzschlägen; ersterer in den Büschen der Weißbuchen, macht sein Nest aus dürrem Gras und Moos; der zweyte in dicken Dornhecken: gern auf dem Felde, auf Bergen, in Wacholderbüschen, auch in den Gärten, wo dicke Hecken und Stachelbeersträucher sind; der dritte am liebsten im Garten in Stachelbeerhecken, wo er sein Nest von dürrem Grase, inwendig mit Haaren, anleget;

leget; liebt auch die Roſenſträucher, von welchen er die Blattläuſe begierig wegfrißt. Die zween erſten kommen ſpät bey uns an, brüten nur einmal, und gehen mit der Nachtigall wieder fort. Letzterer kömmt früher an, brütet zweymal, und bleibt länger bey uns, bis im September. Alle Dornweiche nähren ſich von Inſecten, Raupen, Fliegen und allerley Gewürme, womit ſie auch ihre Jungen aufziehen. Doch liebt die kleinere Art auch die Wacholderbeeren, deswegen ſie ſich auch ſpäter bey uns verweilet.

Dornſchwamm, ſiehe Blätterſchwamm.

Dorntreter, Dorntraber, Dorndrechsler, iſt der kleine bunte Neuntödter, oder Würger, der beym Klein unter den Falken, Lanius minor, ſtehet. Beym Martini B. II. S. 192. heißt er der kleinſte bunte Würger. Er iſt alſo an ſich ein Raubvogel, und hat den Namen Neuntödter, weil er, wie die andern dieſer Art, eine Parthie kleiner Thiere, Mäuſe, Vögel u. ſ. f. fängt, ſelbige an die Zweige der Dornhecken hängt, und alsdenn auf einmal verzehret. Er frißt alſo ſeine Beute nicht einzeln, daher hat man vielleicht die neunte Zahl angenommen, und ihn Neuntödter geheißen. Er iſt bey uns ein wenig größer, als der Aemmerling. Das Männchen hat einen hochſchwarzen Kopf, den Schnabel, in Proportion mit andern größern Raubvögeln, etwas lang, vorn am Obertheile mit einem ſpitzigen Haken verſehen, an welchem auf beyden Seiten zwo ſcharfe Erhöhungen, zum Halten und Zerfleiſchen, beſindlich ſind. Dieſer Dorntreter kömmt im Frühjahre bey uns an, horſtet in Büſchen und Hecken, auf freyem Felde, nicht im Walde, zieht im September wieder weg, und nähret ſich zum Theil von Inſecten, ſtößt aber auch ſehr auf junge Vögel und andre kleine Thiere. Uebrigens brütet der Vogel nur einmal 4—6 Eyer aus, füttert ſeine Jungen mit Inſecten, kleinen Käfern und allerley Würmern, und nimmt ſchon im Aug. ſeinen Rückſtrich. Alsdenn läßt er ſeine Jungen noch meiſt ungemauſtert, die ſich aber bis zum künftigen Frühjahre ſo ausnehmen, daß ſie alle ausgewachſen und mit ſchönen Farben wieder kommen. Er ahmet den Geſang anderer kleinen Vögel etwas nach, und die der mittlern Art ſingen ganz ſchön.

Dorſch, einer der zarteſten Meerfiſche, den man in der Oſtſee fängt, und der geſalzen verfahren wird.

Doſis, heißt das Maaß oder Gewicht einer Arzney, wie viel nämlich auf einmal davon eingenommen werden ſoll.

Doſten, Origanum. Dieſe Pflanzengattung enthält folgende Arten:

1) **Gemeine Doſten, Walddoſten, Wohlgemuth, Orant.** Vaterland: Europa, in Heiden und wüſten hüglichten Gegenden. Stengel: viele, viereckig, holzig, 1½ bis 2 Fuß hoch. Blätter: eyrund, faſt ungeſtielt, gegen über ſtehend: Blumen: in rundlichen riſpen- und kugelförmigen Aehren, blaßroth, die Deckblättchen eyrund und länger als der Kelch. Man findet hievon Abarten mit purpurrothen, weißen und ſchön geſcheckten Blättern.

2) **Wintermajoran**, O. Heracleoticum. Vaterland: Das ſüdliche Europa, Griechenland, und iſt unter uns nicht mehr ſelten. Man hat eine Abart

davon mit gescheckten Blättern, welche für die Lustgärten gesucht wird.

3) **Syracusische Dosten**, O. Onites. **Stengel**: dünne, holzig, etwa 2 Fuß lang. **Blätter**: herzförmig, filzig, kurz gestielt. **Blumen**: in länglichen, gehäuften, borstigen Aehren, weiß mit etwas Purpurroth. Die Abart mit gescheckten Blättern wird sehr geachtet.

Die zwo ersten Arten sind beliebte Küchengartenpflanzen, mögen jedoch auch zur Vermehrung der Mannichfaltigkeit zu Sträußen in die Lustgärten aufgenommen, und auf die Rabatten trippelweise umher vertheilet werden, wo besonders die scheckigen Sorten einen artigen Effect machen. Sie lassen sich leicht vermehren a) durch **Zertheilung** im Frühjahre, am besten aber im Herbste, und durch **Saamen**, welcher im März oder April in leichte Erde gesäet und flach eingeharket werden muß, auch bald aufgehet.

Die gemeine Doste hat einen angenehmen und starken Geruch, und kommt in den Bestandtheilen unserm bekannten Sommermajoran und dem Thymian ziemlich gleich. Sie zertheilet, treibt Schweiß und stärket. Linné erzählet in seiner Westgothischen Reise, S. 227. wie der Probst Walborg aus dem Kraute einen Thee verfertige, der dem Chinesischen Theeboy durchgängig ähnlich sey. Die Einwohner daselbst pflegen auch das Kraut in die Bierfässer zu hängen, wodurch das Bier stärker und berauschender wird. Auch giebt das Kraut eine hochbraune Farbe, die etwas ins Röthliche fällt. Die Bienen sammlen daraus einen gesunden Honig, welcher sie sehr stärket.

Dotter- oder Schmalzblume, Kuh- Butter- Moos- Matt-Drahtblume, Caltha palustris L. **Vaterland**: Europa, auf feuchten Plätzen. **Blumen**: schön, groß, rein glänzend gelb, im April, May und Jun. Wäre die Pflanze nicht so allgemein bey uns, so würde sie gesucht werden. Nur wenige oder gar keine Kühe berühren das Kraut und die Blumen bey uns; wenn beyde aber gestampft, mit andern grünen Kräutern, und sodann mit Häcksel vermischt werden, so werden sie doch gefressen, besonders, da in den ersten Frühlingsmonathen jedes grüne Futter weit lieber als in den spätern Jahreszeiten von den Thieren gefressen wird. Die Bienen führen aus den Blumen ungemein schönes Wachs, und pflegen da, wo die Blumen sehr häufig sind, auch früher zu schwärmen. Daß die Blumenknospen, gleich den Capern, eingemacht werden können, davon s. Capern.

Die Abart mit gefüllten Blumen, bis in dem Mittelpunct gefüllt, ist eine große, hübsche, volle Blume, und ist unter den dauerhaften perennirenden Blumenpflanzen zur Verzierung schattiger Rabatten einer Stelle würdig, fängt mit dem Anfange May an zu blühen, fährt auf kalten schattigen Plätzen noch den ganzen Jun. hindurch in der Flor fort, blühet am besten auf den kältesten Plätzen, kann im Herbste sehr leicht und in Menge durch Zertheilung vermehret werden, und jedes Stückchen blühet dann schon im folgenden Jahre.

Dotter, Leindotter, Myagrum; unter diesem Geschlecht haben wir theils perennirende, theils ein- und zweyjährige Arten. Zu den ersten gehören folgende 2 Arten:

1) **Perennirende, oder Deutsche Leindotter**, M. perenne. **Vaterland**: Deutsch-

Deutschland. Stengel: 2 Fuß hoch. Blätter: die auf der Wurzel auswärts buchtig gezähnelt; die am Stengel schmal, scharf gespitzt, gezähnt. Blumen: gelb. Schötchen: zweygliedrig, einsaamig.

2) Alpendotter, M. saxatile. Vaterland: die Alpen in der Schweiz, in Krain u. s. w. Stengel: rispenförmig. Blumen: in rundlichen Büscheln, blaßgelb. Schötchen: linsenförmig, umgekehrt eyrund, glatt.

Zu den ein- und zweyjährigen gehören:

3) Gemeiner zahmer Dottersaame, Leindotter, Flachsdotter, Finkensaamen, kleiner Oelsaamen, M. sativum L. Vaterland: Deutschland unter dem Leine. Stengel: 1½ bis 2 F. hoch. Blätter: länglich, gespitzt, an der Basis geöhrt, gelblichgrün. Blumen: gelb. Schötchen: umgekehrt eyrund, gestielt, vielsaamig. Saamen: länglich, dreyeckicht, gelblich. An vielen Orten wird der Saamen ordentlich ausgesäet, um daraus Oel zu pressen, welches nicht allein beym Brennen, sondern auch bey den Speisen vortrefflich zu gebrauchen ist; wie denn auch dieses Oel, an Statt der Butter, mit Brodt gegessen wird. Wo guter Lein wächst, da hat man die Anzeige, daß auch der Dottersaame gut gedeihen könne. Einige sammeln den Saamen für die Vögel, welche ihn begierig fressen.

4) Dreyschötiger oder durchstochener Dotter, M. perfoliatum. Vaterland: die Schweiz, Frankreich, unter den Saaten. Blätter: breit, einen halben Fuß lang, saftig, den Stengel, der 2½ Fuß hoch wächst, umfassend: Blumen: gelb. Schötchen: umgekehrt herzförmig, fast ungestielt.

5) Rispenförmiger, oder rauchschötiger Dotter, M. paniculatum. Vaterland: Europa, bey uns zuweilen um die Aecker. Stengel: rispenförmig, 1½ F. lang. Blätter: beynahe 6 Zoll lang, gespitzt, saftig; an der Basis geöhrt. Blumen: weiß oder blaßgelb. Schötchen: linsenförmig, kreisrund, punctirrunzlich.

Die Fortpflanzung der drey letzten, auch der 2 ersten Arten, geschiehet durch den Saamen, mit dessen Einsammlung nicht zu lange zu verweilen ist, indem sich die Schötchen von selbst öffnen, und den Saamen fallen lassen. Wo die dritte Art, wegen des Oels, gebauet wird, muß man solche im Frühjahre auf einem gedüngten oder noch in guter Kraft sich befindenden Acker gehörig aussäen. Auf krautartigen Aeckern, und wo man den Saamen ohne Vermischung mit andern zum Speisegebrauch haben will, wird der Acker, wenn die jungen Pflanzen kaum eines Fingers lang sind, gejätet. Das Oel hat von Natur einen reinen Geschmack, und ist dem Lein- und Rübsenöle deshalb weit vorzuziehen.

Drache, Draco. Unter diesem Namen verstand man ehemals gewisse große, abscheuliche Thiere, mit 2 Füßen, einem großen Kopf und einem weiten Rachen, in Ansehung des Körpers mit den Eidechsen, in Ansehung des Schwanzes mit den Schlangen überein kommend, und am Körper geflügelt. Von ältern deutschen Schriftstellern ward dieses eingebildete Thier auch Lindwurm genannt. Ohngeachtet man nun heutiges Tages völlig überzeuget ist, daß es nirgends eigentliche Drachen gebe, so hat man doch den Namen beybehalten, und damit kleine geflü-

gelte Eidechsen beleget, die einige Aehnlichkeit mit den eingebildeten Drachen haben. Diese kleinen Thiere pflegen sich meistentheils auf den Bäumen aufzuhalten, und von einem Baume zum andern zu fliegen. Ihre meiste Nahrung besteht in Fliegen und andern Insecten. Man findet sie vorzüglich in Afrika und Ostindien, auch eine zwote Art in Amerika.

Der so genannte **fliegende Drache** ist nichts anders, als eine feurige Lufterscheinung, welche gemeiniglich eine kugelförmige Gestalt hat, und wenn sie sich fort beweget, einen leichten Streif hinter sich zeiget, aus welchem die Einbildungskraft einen Schwanz gemacht hat. Wenn sich eine solche feurige Kugel nach und nach senket, und hinter einem Gebäude herabfällt, so hat es in der Ferne oft das Ansehen, als wenn sie in einen Schornstein gefahren wäre, wodurch einfältige und abergläubische Leute auf die Gedanken gekommen sind, daß diese fliegende Drachen dienstbare Geister der Hexen und Zauberer wären, und ihnen Schätze und andere brauchbare Sachen zuführeten.

Drachenblut, Sanguis Draconis, ein Gummi oder hochrother Saft, dessen sich die Maler zum Lackiren bedienen. Aus Holland bringt man ein nachgemachtes Drachenblut, in kleinen Täfelchen, dunkelroth und glänzend.

Drachma, ein medicinisches oder Apothekergewicht, welches ein Quentchen, oder den vierten Theil von einem Lothe, oder den achten Theil von einer Unze beträgt. ℥j bedeutet ein Drachma; ℥ß ein halbes Drachma oder halbes Quentchen.

Dragetorf, Dragtorf, Dargetorf, die beste und schwärzeste Torfart, die am wenigsten riecht.

Dragon, Dragun, Dragunkel, Artemisia Dracunculus L. ein in unsern Gärten sehr bekanntes Stauden- und Küchengewächse, welches am besten in einem leichten und fetten Boden geräth, und sich durch die Wurzeltheilung, durch [illegible], durch zarte Sprossen und abgeschnittene Zweige vermehren läßt. Allein weil er durch seine kriechende Wurzeln sich selbst stark genug vermehret, so versucht man selten eine andre Vermehrungsart. In jedem Herbst, wenn die Stengel dicht an der Erde abgeschnitten worden, kann man den Boden mit guter Misterde ein Paar Zoll hoch bedecken. Er wird dadurch im künftigen Frühjahre desto stärker treiben, und sich ungemein ausbreiten. Je mehr man in den Sommermonathen die Blätter schneidet, desto schöner und zärter werden sie, zumal wenn man zuweilen bey trockner Witterung die Stauden mit frischem Wasser erfrischt. Alle 3 oder 4 Jahre zertheilt man die alten Stöcke, und giebt ihnen eine frische Stelle. Da Pflanze und Blätter einen scharfen, gewürzhaften und angenehmen Geschmack haben, so kann der Gebrauch davon die Säfte des Körpers verdünnen, die Gefäße eröffnen, den Appetit erregen und Blähungen treiben. Es soll die Erdflöhe vom Kohl und andern Pflanzen vertreiben, wenn man das Kraut in Wasser einweichet, und damit die Pflanze begießt. Die Französischen Soldaten pflegen im Kriege das Fleisch mit den Blättern zu reiben, damit es nicht faule.

Draht, ein aus verschiedenen Metallen, als Silber, Messing, Kupfer und Eisen gezogener feiner Faden, der, nach Beschaffenheit des Gebrauchs, bald gröber, bald feiner ist. Draht heißt auch

bey

bey verschiedenen Handwerkern ein starker Faden. Werden daher verschiedene Wollenfäden zusammen gezwirnt, so heißt ein solcher Faden zwey- drey- vier- auch sechsdrähtig, und so kommen ebenfalls bey den Strumpfstrickern und Strumpfwebern zwey- und dreydrähtige Strümpfe vor. Bey Riemern, Sattlern und Schustern ist Draht derjenige Faden, der von gesponnenem Hanf oder Flachs vielfach zusammen gedrehet, mit Pech oder Wachs beschmieret, und nach seinem Gebrauch bald dicker, bald dünner ist. Er nimmt verschiedene Namen an, heißt aber überhaupt Draht oder **Pechdraht**, und **weißer Draht**.

Drahtboden, ein von Messing- oder Eisendraht zu einem Siebe geflochtener, gestrickter oder gewürkter Boden. Die Löcher in einem gestrickten Boden sind rund, die gewürkten aber viereckig.

Drahtfenster, ein Fenster, vor welchem ein Gitter von Draht ist.

Drahtgitter, werden zu mancherley Gebrauch, als in Thüren, Schränken, vor Fenstern u. s. f. verfertiget. Zu Anfertigung eines solchen Gitters wird jederzeit ein hölzerner Rahmen erfordert, der sich in die Oeffnung passet, worinn das Gitter angebracht werden soll.

Drahtleuchter, ein schlechter Leuchter von Eisendraht und Blech auf einem hölzernen Fuße. Er wird auch Küchenleuchter genannt.

Drahtschleife, Drahtschlinge, Schlingen von ausgeglühetem Messingdraht, die man zuweilen legt, um Rehe, Hasen und Raubthiere zu fangen, wenn keine Eisen bey letztern anzubringen sind. Neben Fasanerien legt man sie vorzüglich, um Ratzen, Wieseln, und dergleichen zu fangen.

Drahtwerk, ein Gestell von dünnen Säulen oder eisernen Stangen, die an den Seiten sowohl, als oben, mit eisernen Drahtgittern überzogen werden. Man gebraucht es zu großen Hühner- und Vogelhäusern, pflanzet gemeiniglich niedrige Sträucher um ein kleines Springwasser herum, und theilet den Boden, als ein kleines Luststück, mit Rasen und aufgestreuetem Sande ab.

Drall, plattdeutsch **Drell**, wird insgemein von dem Garn von allerley Art gebraucht, wenn dieses beym Spinnen nicht locker oder lose, sondern fest und dicht gedrehet ist. Daher sagt der Weber auch wohl dralliren, d. i. zween oder mehrere Fäden vereinigt fest und stark zwirnen.

Drappiren, den gemalten und ausgehauenen Figuren eine anständige Bekleidung oder Gewänder geben. Man sagt daher: dieser Maler oder Bildhauer drappiret seine Figuren gut; er drappirt sie nach der antiken oder nach der heutigen Art, um dadurch anzuzeigen, daß er die Gewänder gut anzubringen versteht, und daß er die Figuren nach Beschaffenheit ihres Standes und der Handlung, welche er ihnen beylegt, bekleidet, und das, was nothwendig und üblich ist, beobachtet.

Drauchen, so nennt man von einer Handmühle den Schwengel, der sonst auch Kurbel heißt, woran man das Schwungrad mit seiner Welle und Getrieben umdrehet, und dadurch die ganze Mühle in Bewegung setzt.

Draufbohrer, Trauchbohrer, ein nicht gar zu großer Bohrer, der zum

Geschlecht der Löffelbohrer gehört. Er steckt in einem hölzernen Gestelle, das nach zween rechten Winkeln, oder nach einem halben Viereck, gebildet ist, welches auf jedem Ende einen rechtwinkelichen senkrechten Absatz oder Zapfen hat; der eine dient dem Bohrer zum Heft, als worinn solcher steckt; der andere aber bildet einen rund gedrechselten Knopf, der auf einer eisernen Spitze des Gestelles beweglich steckt, womit das Gestelle zugleich mit dem Bohrer, indem man den Kopf des Gestelles gegen die Brust stützet, umgedrehet und zugleich das Loch gebohret wird. Es können Bohrer von verschiedener Größe in dem untersten Ende oder Heft befestiget werden. Bey den Holzarbeitern ist das Gestelle von Holz, bey den Metallarbeitern aber von Eisen.

Drechseln, Dresseln, Drehen, ist die Kunst, verschiedenen Körpern, von verschiedener Materie, als von Holz, Knochen, Elfenbein, Horn, Metall, sowohl edle, als unedle, vorzüglich gerundete und künstliche Gestalten auf der Drehbank, vermöge mancherley Dreheisen, zu ertheilen.

Drehhals, Wendehals, Natterhals, Otter- oder Natterwindel, ist ein Vogel, so groß, wie unsere Feldlerchen, den man zu den Spechtarten zählen kann. Er hat 4 Zehen, 2 vorne und 2 hinten. Der Schnabel ist nicht ganz spechtartig, weil er nicht so viel klettert, auch nicht in das frische Holz, sondern nur in das faule hacket, die Würmer vornehmlich an den Wurzeln suchet, und also nur in der Erde herum stöhret. Indessen macht ihn die Zunge ganz dem Spechte ähnlich. Der Schnabel ist bohrichtrund und spitzig. Auf dem Kopfe, Rücken, Flügeln und Schwanze, ist der Vogel grau, theils schwärzlich, theils röthlich gestreifet; daher dies einige braun nennen, mit schwarz und weiß gefleckt, wie Boddaert thut. Eben dieser Vogel brütet in hohlen Bäumen, in Vorhölzern, im Felde und in Gärten. Er klettert nicht so viel wie die Spechte, sondern hüpfet mehr auf der Erde herum, sucht daselbst Würmer, Ameisen und ihre Eyer. Wenn er, welches bald zu Frühlingsanfange geschieht, zu uns kömmt, giebt er sich gleich durch sein Geschrey zu erkennen, und außer diesem hat er weder Stimme noch Gesang. Der gemeine Mann will daraus auf gutes Wetter schließen. Er geht im September wieder von uns; aber die Spechtarten insgesammt bleiben den Winter über hier. Der Name zeigt schon an, daß er ihn vom Wenden des Kopfes bekommen hat. Denn wenn man ihn in der Hand hält, drehet er den Kopf sehr und windet ihn, welches wie der Balg einer Otter aussieht, da die Federn am Kopfe und Halse fein gestreifet und getüpfelt sind.

Drehkrankheit, Schwindel, Drehsucht, Traben, Albern, Dämisch seyn u. s. f. sind Benennungen einer Krankheit, die ihren Sitz im Kopfe der Schaafe hat. Es sind dreyerley Entstehungsarten dieser Krankheit: 1) Wenn **Würmer in der Nase** sind. Diese kommen von einer Art Bremsen oder Fliegen, die ihre Eyer in die Nase legen, aus welchen die Würmer hervor kommen, und nachdem sie sich darinn ausgebildet haben, bis sie zur Verwandelung reif geworden, entweder heraus kriechen, und zuletzt davon fliegen, oder in die Höhe gehen, und darinn verweilen. Hiebey findet man die Rothhaut der Schaafe roth, oder es fließt

auch Schleim aus der Nase. Das Schaaf ist aber eigentlich mehr dämisch als wirklich schwindelicht, es schwanket wohl im Gehen, es drehet sich aber nicht rund herum, wie in der eigentlich so zu nennenden Drehkrankheit. Der Zufall wird gehoben, wenn Baum- oder Leinöl, oder Thran, oder auch Baumöl mit etwas Terpenthin vermischt, in die Nase gespritzt wird. Man nehme hierzu einen Löffel voll Terpenthinöl zu 4 Loth Baumöl. 2) Die eigentliche **Drehkrankheit** entsteht von einer Blase, die mit Wasser angefüllet ist, und zwischen dem Gehirn und der Hirnschale sitzet. Nimmt man diese Blase, ohne sie zu verletzen, gleich nachdem das Thier gestorben oder getödtet ist, vorsichtig heraus, und legt sie in lauwarmes Wasser, so kann man alsdann eine deutliche Bewegung der Blase wahrnehmen, und daraus auf das Daseyn des so genannten Blasenwurms schließen. Dieser hat viele weiße Erhabenheiten, die gleichsam so viele Köpfe oder Mäuler sind, womit das Thier sauget. Man findet auch Blasen auf den Eingeweiden der Schaafe und Schweine; diese haben aber nur einen Kopf oder Mund, womit sie saugen, den sie lang ausstrecken können, wenn man sie in warmes Wasser legt. Die Blase im Gehirne aber sitzt gewöhnlich in der einen oder der andern Seite desselben. Sitzt sie an der rechten Seite, so dreht sich das Schaaf im Kreise nach der linken Seite herum, und so umgekehrt. Man kann mit einer dreyeckichten Nadel, die wie eine Schreibfeder dick ist, an der Seite der Hirnschale, wo gemeiniglich eine kleine Erhabenheit gefunden wird, und worunter der Wurm liegt, ein Loch bis in die Blase hinein bohren, damit das Wasser der Blase dadurch ausgeleeret, und hiemit der Druck des Gehirns, der den Schwindel verursacht, gehoben werde. Andere verfahren also: Sie machen da, wo eine Erhabenheit oder ein weich gewordener Fleck der Hirnschale ist, einen einzigen scharfen schiefen Schnitt, so, wie man sich etwa in die Hand, oder in den Finger, von ohngefähr zu schneiden pflegt, worauf das Blättchen des Gehirns so weit aufgehoben, aber nicht abgebrochen wird, daß die Wasserblase bequem heraus gezogen werden kann. Hierauf wird das Blättchen wieder angefügt, und es werden ein Paar Stückchen Leinwand darauf gelegt, hierüber aber ein Pflaster von Pech; das Schaaf aber wird eine Weile im Stalle behalten. 3) Die **Stockung des Blutes** macht auch die Schaafe schwindlicht oder dämisch, da sich das Blut um den Kopf anhäuft, und wobey zugleich Verstopfungen des Leibes zugegen sind, als welche an und vor sich das Uebel veranlassen können. Einige Schäfer leiten diesen Zufall von zu großer Sonnenhitze her, und nennen diese Krankheit: **Sonnenschwindel**, die kranken Schaafe aber **Sonnenschwindler**. Mir ist es immer geglückt, den Schwindel von Leibesverstopfung, welche von manchen Kräutern auf der Weide entstehen kann, durch Clystiere von Leinöl, mit laulichtem Wasser vereinigt, zu heben; den Sonnenschwindel aber durch Aderlassen und kühlende Arzneyen, unter welchen hauptsächlich Salpeter zu rechnen ist. Wenn die Schaafe in den heißen Mittagsstunden auf dem freyen Felde sich lagern, und so ihr Kopf, indem sie sich, mit dem Bauche und Halse auf der Erde ausgestreckt, sowohl zur Abwehrung des Ungeziefers, als auch zur Abkühlung niederlegen, Stunden lang der Sonne ausgesetzt ist, so verfallen sie von der Hitze, besonders wenn sie schwarze

Köpfe

Köpfe haben, gar leicht in den Sonnenschwindel. Man sollte daher, wenn kein Schatten von Bäumen im Felde zu finden ist, die Schaafe an solchen Orten, wo der benannte Zufall sich häufiger, als anderswo, einfindet, in den Mittagsstunden lieber in den Stall eintreiben, und bis zur Abnahme der Sonnenhitze darinn ruhen lassen.

Die zweyte obbeschriebene Krankheit, nämlich die eigentliche Drehkrankheit, ist bey mir, ohngeachtet ich fast 40 Jahre hindurch Schaafe gehalten, und auf keine Thiere mehr, als auf diese, Aufmerksamkeit gehabt habe, noch nie vorgekommen; daß sie aber damit verschont geblieben sind, muß ich sehr wahrscheinlich daher leiten, weil ich meinen Schaafen im April und zu Anfange des Maymonaths vielen Knoblauch zu fressen gebe. Hingegen ist die erste Krankheit, das Dämischseyn von den Maden, mehrmals bey mir bemerkt worden.

In manchen großen Schäfereyen ist es Herkommens, daß die drehkranken Schaafe den Schäfern zum Abschlachten und eigenem Gebrauch des Fleisches überlassen werden. Man hat es aber auch längst unter die Betrügereyen derselben gerechnet, daß sie, um Fleisch oder Braten zu haben, den Schaafen große Nadeln oder kleine Nägel ins Gehirn stecken, wenn sie Dreher werden. Die Schäfereyherren haben also hierauf Acht zu geben, und selbst nach den Köpfen solcher Schaafe zu sehen oder sehen zu lassen, ob ihnen etwa nicht auf nur besagte Weise Schaafe zu Drehern gemacht worden.

Bey den Hunden findet man auch zuweilen die Drehkrankheit, wenn sie große Ofen- oder Sonnenhitze ausgestanden haben. Man muß sie davor bewahren, um so mehr, als eine Tollheit eben dadurch so sehr, als durch große Kälte, verursacht werden kann. Man braucht dawider kalte Bäder und Umschläge aus Essig oder von gutem, angefeuchtetem Sauerteige, durch Blutlassen, u. a. m. als wodurch die Säfte beruhiget, und der Andrang des Blutes nach dem Kopfe abgewehret wird.

Drehkreuz, ein hölzernes Kreuz, das sich auf einem hölzernen Pfahle herum drehet, und gebraucht wird, kleine Gäßchen und andere enge Durchgänge damit zu sperren, damit nur die Fußgänger daselbst gehen, die Reitenden aber nicht hindurch kommen können.

Drehstelze, in einer Wassermühle derjenige 7 Zoll dicke Pfosten, der auf der Mehlbank auf einer Seite $2\frac{1}{4}$ Elle absteht, und bis an den Balken des Daches der Mühle reichet, worauf der Baum der Rumpfleiter mit einem Ende, und mit dem andern auf der Stelze ruhet, und zwischen welchen der Rumpf der Mühle gehalten wird.

Drehthor, ist eine Zusammenfügung von Zimmerwerk, welche in einer Rahme besteht, in dessen zweyen äußern Ständern Bandstücke eingefüget sind, durch den mittlern beweglichen Ständer durchgehen, und mit Bolzen und Eisenbeschlägen verbunden sind. Auf der Seite, wo das Wasser aufgehalten wird, ist das Drehthor mit Bohlen bekleidet, unten aber werden kleine Thüren, welche mit Schutzbretern verschlossen sind, angebracht.

Drempel, Trempel, ein Schwellengerüste, gegen welches die Schleusenthore anschlagen, so wie auch diejenigen Hölzer, woran die Thüren der Sielen anschließen. Sonst werden auch diejenigen

gen Hölzer also genannt, welche etwas absteifen, daß es nicht verschoben oder zusammen gedruckt werde.

Drempellager, ist beym Wasserbau das mit Spundpfählen eingefaßte Lager, oder die Spundwände in dem Grunde der Schleusenkammer, damit kein Wasser unter dem Boden hervor dringe, und in dem Grunde der Kammer Kolke oder Risse entstehen.

Drengwasser, ein solches Wasser auf dem Vorlande des Deichs, das beständig aus solchen Gruben hervor quillt, die sich nie zuschlicken, und das Binnenland überschwemmen.

Dreschen, die Körner oder den Saamen der eingeärndteten Feldfrüchte aus dem Strohe bringen, oder ausschlagen, hierauf reinigen und solche zum Vermahlen oder Viehfüttern, wie auch zur Saat geschickt machen. Wenn das Geschäffte des Dreschens wirthschaftsmäßig und ordentlich geschehen soll, so muß folgendes beobachtet werden:

1) **Das Anlegen der Garben**, da selbige in gewisser Zahl und Ordnung auf der Tenne oder dem Scheuneflure hingelegt, und, wie man sagt, übergedroschen werden. Man kann nicht die Zahl der anzulegenden Garben durchgängig gleich bestimmen, weil die Tenne nicht überall von einerley Größe, auch die Garben von verschiedener Stärke oder Dicke sind. Es können daher in sehr großen Scheunen wohl an die 30 Garben, so wie in den kleinern 6, 8, 10, 12 bis 16 Garben angelegt werden. Man muß den Dreschern hierin ihren Willen nicht ganz allein lassen, die gemeiniglich lieber zu viel, als zu wenig anlegen. Und wenn man einmal seines Orts durch bestätigte Proben beym Wintergetreide gefunden hat, wie viel Garben zum tüchtigen Durchdreschen auf einer Anlage genug seyn, so läßt man es ein- für allemal dabey bewenden; es wäre denn, daß immer, oder besonders in Mißwachsjahren, Bunde, die kürzer und kleiner sind, als die gewöhnlichen, mit unterlaufen, wovon unten noch gesagt werden soll. Dieserhalb muß der Landwirth, wenn ihm die Scheundrescher verdächtig sind, bey jeder neuen Anlage nachsehen, ob die fest gesetzte Zahl der Garben genommen worden. Denn wenn das Vorschlagen der Garben geendigt, und selbige aufgebunden und ausgebreitet worden, so läßt sich nicht mehr sehen, wie viel der Garben in der Anlage gewesen sind. Denn wenn man auch das Stroh nach dem Ausbreiten zu dick findet, so machen betrügliche Drescher sogleich die Ausrede, daß sie für diesmal auf stärkere Garben gerathen sind.

Damit das Geströhde nach vorgeschlagenen und aufgebundenen Garben nicht zu dick zu liegen komme, so nimmt man gemeiniglich zur Hauptregel an, daß das Stroh in der Anlage nirgends die Höhe von 8 Zoll übersteige. Hat man nur zween Drescher, oder wenn es Hofediener sind, Erwachsene und Unerwachsene, auch Weibspersonen, zum Dreschen, so kann man den Maaßstab wohl bis auf 5 Zoll verringern, wenn zumal das Wintergetreide nicht gar zu trocken, oder noch nicht völlig reif eingebracht worden, oder beym Dreschen feuchte Witterung eingefallen ist.

Auf manchen Höfen ist die Gewohnheit, daß so viel Garben, als nur immer beysammen liegen können, mit einmal vorgeschlagen, hierauf aber nur so viel aufgebunden und ausgebreitet werden, als es die

einmal fest gesetzte Zahl mit sich bringet; da man denn die übrigen Garben, die Hälfte, zwey Drittel u. s. f. indessen bey Seite setzet, bis die erstern ausgebreiteten Garben wieder aufgebunden, und an die Stelle der letztern hingelegt oder gesetzt werden. Man hat bey dieser Einrichtung die Absicht, daß bey dem Hervor- und Wiederwegbringen der Garben aus und in die Bansen Zeit ersparet werden soll. Es ist aber doch jene Einrichtung vorzuziehen, da nicht mehr Garben, als zur Anlage gehören, auf die Tenne aus den Bansen auf einmal hervorgebracht werden. Das Getreide wird sodann reiner und leichter ausgedroschen. Das Vorschlagen bringt die meisten Körner auf einmal heraus, und wenn deren zu viel vorhanden sind, ehe sie an den so genannten Kamm heran gestoßen werden, so kann der Dreschflegel nicht mit genugsamen Nachdruck durchschlagen. Nicht zu gedenken, daß von den vorgeschlagenen und bey Seite gesetzten Garben viel Halme verfallen, so daß von ihrer Stäte wieder abgeharkt werden muß, welches, nebst dem Hin- und Wiedertragen der Garben auf der Tenne, die gesuchte Ersparniß der Zeit, mittelst des mehrern Hervorbringens der Garben aus den Bansen, doch wieder wegnimmt.

Es ist die gewöhnlichste Art, die Garben auf beyden Seiten so anzulegen, daß die Stürzel an die so genannte Tennewand zu liegen kommen, damit das Stroh beym Abdreschen weniger in Verwirrung kommen möge. Es ist aber doch diese Art der Anlage besser, wenn die vorzudreschenden Garben in der Mitte des Scheunenflurs so gelegt werden, daß die Aehrenenden beyder Schichte der Garben gegen einander liegen, indem dadurch das Ausdreschen der Aehren leichter wird. Es wird aber hierbey voraus gesetzt, daß auf der Mitte der Tenne kein Kamm, d. i. der kleine Berg ausgedroschener Körner, welcher nach dem Aufnehmen einer Anlage zusammen gestoßen wird, vorhanden sey, da in vielen Scheunen die Gewohnheit ist, dergleichen Kämme des Tages nur ein paarmal nach dem hintern Theile der Tenne zum großen Kornhaufen hin zu bringen.

2) **Das Vorschlagen der Garben.** Sobald eine Anlage von Garben gemacht worden, so werden sie unaufgebunden zweymal überdroschen. Wenn daher die obere Seite von vorne der Scheune an bis nach hinten zu überdroschen ist, so fangen hieselbst die Drescher an, wieder rückwärts nach vorne zu dreschen, und stoßen die Garben, so wie sie fortrücken, mit dem Fuße um, daß die obere Seite derselben zu unterst komme, und hiemit die andere Seite der Garben auch überdroschen werde. Und diese Arbeit nennt man das **Vordreschen** oder **Vorschlagen**, in manchen Gegenden aber **Vorscheln**.

3) **Das Abdreschen der vorgeschlagenen Garben.** Die vorgeschlagenen Garben werden aufgebunden, ihre Sturzenden an die Tennewand gelegt, und so ordentlich aus einander gebreitet, daß das Geströhde auf beyden Seiten überall gerade und gleich hoch zu liegen komme. Hierauf wird dieses Geströhde, mittelst zweymaligen Umwendens, Strich bey Strich durchgeschlagen, daß kein Zoll breit an einem Halme der Schlag des Flegels von dem andern komme, hiemit aber die Körner überall heraus gebracht werden mögen.

Bey der Ausbreitung der vorgeschlagenen Garben ist noch dahin zu sehen, daß man mit dem Geströhde ein Paar Fuß von dem Scheunthore zurück bleibe, weil sonst

die

die schwersten Körner über den Schutz, Dörpel, oder Scheunthorbohlen springen, und verlohren gehen.

Noch ist zu merken, daß bey dem Ausbreiten des Geströhdes sowohl, als beym Umwenden zum zweyten Ueberdreschen, der Abschlag, oder die ganz gebliebenen Aehren, nebst dem kurzen Stroh mit der Harke wieder an die Anlage gezogen werden, damit alles recht rein ausgedroschen werde. Sind aber die Körner abgeräumt worden, so dienet dieses Anharken dazu, daß die Aehren nicht so blos für sich allein auf der Tenne liegen, und zerschlagen werden.

Das ausgebreitete Geströhde wird in manchen Scheunen nur einmal ohne Umwenden abgedroschen. Es wäre hierwider nichts zu sagen, wenn nur so wenig Garben angelegt werden, daß das, nach ihrem Vorschlagen ausgebreitete, Geströhde nur etwa 4 Zoll hoch liegt. Ist es aber dicker, so ist das Umwenden derselben zum abermaligen Ueberdreschen nothwendig. Bey feuchtem Wetter kann wohl gar ein mehrmaliges Umwenden und Ueberdreschen des Wintergetreides und Habers nöthig seyn, wenn alle Körner rein heraus gebracht werden sollen.

Nicht durchgängig ist es eingeführt, daß nach geschehenem Vorschlagen die Körner mit Schippen zusammen gebracht, und am Ende der Tenne aufgehäufet werden. Eckhart eiferte zu seiner Zeit gar sehr wider diese Gewohnheit und sagt: daß, wenn die vielen Körner unter den Garben so liegen bleiben, der Schlag des Dreschflegels bey dem fernern Dreschen verhindert werde, und das Dreschen nicht anders klinge, als wenn die Flegel auf einen Wollsack klappten. Eben daher komme es, daß, in Ermangelung dieses Handgriffs, die Drescher oft den ganzen Tag über ein Schock Garben zubringen, sich müde schlagen, und dennoch mehr als den Saamen im Strohe lassen. Wenn die Mitte der Tenne von Körnern gesäubert worden, so sollen erst die Strohbänder gelöset, die Garben ausgebreitet, und, vermittelst zweymaligen Umwendens, dergestalt durchgedroschen werden, daß kein Zoll lang an einem Halme ungeschlagen, und also kein Korn in den Aehren bleibe. Nach dem Auffinden des abgedroschenen Geströhdes solle, sagt er weiter, das ausgedroschene Korn zum vorigen Haufen am Ende der Tenne ganz rein hingeschippet, und wieder eben so viele frische Garben angeleget, und mit Dreschen fortgefahren werden, bis der am Ende befindliche Haufen von einer solchen Größe ist, daß es sich der Mühe, ihn rein zu machen, belohnet.

Nun will ich noch einen andern erfahrnen Landwirth über den Mechanismus des Dreschens reden lassen, welcher in dem Wittenb. Wochenbl. vom J. 1773. S. 402 die dabey dienlichsten Handgriffe also beschreibet: Jeder gute Drescher hat ein so richtiges Augenmaaß von der Länge der Tenne, daß er gewiß von jeder Gattung Getreide nicht mehr anleget, als der Flegel zwingen kann. (Man muß hiebey sich einen ehrlichen Drescher denken, da andere, die es nicht sind, ihren Nutzen allein und nicht der Herrschaft ihren suchen.) Er richtet sich hier nicht blos nach der Anzahl der Garben, sondern vielmehr nach ihrer Stärke und Länge. Einiges leget er einfach an, um in der Mitte den Kamm zu behalten, als den Rocken; anderes legt er in gedoppelten Reihen, als die Gerste, und der Kamm ist auch in der Mitte. Bey dem erstern liegen die Aehren am Kamme, beym andern die Sturzen der Halme, und der Drescher findet zween Kämme bey dem

Abräumen, die er in der Mitte zum Hauptkamme zieht. Aus diesem erkennet man bereits den guten Dreschер, aus dem folgenden aber noch mehr. Denn der einfältige richtet hier alles über einen Leisten. Die Garben sind zwar angelegt, aber das Getreide ist nicht gleich ergiebig oder körnerreich. Diesemnach bindet der Dreschер die leichten Schütten sogleich auf, die schweren aber klopfet er vorher durch. Und auch hier sind Vortheile, die man öfters vermisset. Der gute Dreschер schlägt auf die zusammen gebundene Garbe nicht zuerst bey den Aehren; denn dadurch würden viele Körner zerschlagen. Vielmehr ist der erste Zuschlag auf das Band; das Mittel der Garbe wird dadurch niedergedrückt, und die beyden Enden des Halmes müssen sich nothwendig in die Höhe begeben, und viele Körner springen dadurch sanfte heraus. Der zweyte Zuschlag geschiehet an den Sturzen; nun werden alle lockere Körner an den Aehren ausspringen, und gleich gegen das Mittel hinfallen. Der letzte Zuschlag ist endlich auf die Aehren selbst, die meisten Körner sind bereits heraus, und die zurück gebliebenen folgen desto leichter, weil sie nicht mehr so dicht in der Aehre sitzen. Hat der Dreschер solchergestalt herum gedroschen, und die Garben sind körnerreich, so wendet er, und wiederholet voriges; ist aber das Gegentheil, so bindet er die Garben auf, wendet und dreschet noch zweymal herum, und zwar auf obige Weise. Das erste Dreschen nennt er Vorschlagen. Solchergestalt wird der Halm rein, und der Wirth bekömmt seine Körner. Es müssen aber die Dreschер gut zuschlagen, denn bey faulen Kerlen wird noch vieles zurück bleiben. Sieht man zu, bis eine Anlage abgedroschen ist, so bemerkt man dieses alles; man darf aber nicht fragen, warum es also gemacht wird; denn der Bauer weiß es selten selbst. Betrachtet man nun den Zwey- Drey- oder Vierschlag in seiner Ordnung, so lassen sich dabey verschiedene Regeln in der Bewegung wahrnehmen.

Die Hauptregel aber bey der Bewegung ist diese, daß sie rhythmisch sey, damit theils kein Dreschер den andern, durch gleichzeitiges Zuschlagen mit ihm zugleich, hindere, und ordentlich, Strich bey Strich, in gehöriger Distanz, damit über die Garben fortgerückt werde, theils aber auch die Lust der Dreschер bey ihrer schweren Arbeit hiemit unterhalten werde. Denn ohne solchen Rhythmus würde das Dreschen weit mehr ermüden; und es giebt Landwirthe, die sich recht darauf freuen, wenn die Zeit heran kömmt, daß ihre Ohren ihnen aus der Scheune die angenehmen Empfindungen des Drey- oder Vierschlags u. s. w. bis in ihre Wohnstube zuführen können. Ohne diesen Rhythmus würden aber auch die Bauern mit ihrem Dreschen bey finstrer Nachtzeit nicht fortkommen können.

Es wird manchem Leser das, was vom Rhythmus des Dreschens gesagt worden, fremde vorkommen. Einer unserer größten Philosophen, der berühmte Sulzer, mag es ihnen daher auch sagen. Seine Worte sind diese: der Rhythmus ist es, welcher eine Reihe auf einander folgender einfacher Eindrücke, dergleichen die Schläge oder Töne sind, in gleich große, periodisch wiederkommende Glieder eintheilt, und macht, daß uns dieses in einem anhaltenden Horchen auf die wiederkommenden gleichen Schläge und Glieder, und also in einem beständigen Zählen, unterhält. Hierinn liegt nun das ganze Geheimniß der Kraft desselben, worauf der berühmte Weltweise die Sache durch besondere Fälle also erklärt:

klärt: Der einfachste Rhythmus ist der, da durchaus gleiche Glieder gleichförmig wiederholt werden, wie der Rhythmus des Dreschens, des Schmiedens, des Marschirens u. dergl. Daß er die verschiedenen Arten, wobey er vorkömmt, erleichtere, und die Arbeiter zu anhaltender Anstrengung ihrer Kräfte ermuntere, ist eine bekannte Sache, folglich hier nur zu erklären, wie es mit dieser Aufmunterung zugehe.

Jeder Drescher hat zu einem Gliede des Rhythmus seinen Schlag, den er genau immer auf denselben Zeitpunct, oder nach einer gewissen Anzahl anderer Schläge, zu wiederholen hat. Dieses erhält ihn in beständiger Aufmerksamkeit auf die Zeit, da er einfallen muß, in beständigem Zählen. Dieses Zählen wird ihm dadurch erleichtert, daß er die Zwischenschläge der andern in gleichen Zeiten nicht nur deutlich vernimmt, sondern jeden durch seinen besondern Accent, wenn ich hier dieses vornehme Wort brauchen darf, unterscheidet, und daß überhaupt die Glieder kurz sind, oder aus wenig Schlägen bestehen. Also hat er nicht einmal nöthig mit Worten zu zählen; sein Gefühl empfindet dieses Zählen auch ohne Worte. Kömmt nun der Zeitpunct seines Schlages, so fällt er mit Lust ein, weil er an dieser Ordnung einen Wohlgefallen hat. Die beständige Aufmerksamkeit auf das Zählen aber, so geringe sie auch scheinet, hindert ihn, auf das Ermüdende dieser Arbeit Achtung zu geben. Es ist damit, wie mit jeder andern ermüdenden Verrichtung, die man ohne merkliche Aufmerksamkeit thun kann. Die Beschwerlichkeit des Gehens wird dem Wanderer dadurch erleichtert, daß er unaufhörlich andere Gegenstände sieht, oder daß durch ein Gespräch mit seinen Gefährten das Aufmerken auf die Anstrengung der Kräfte verdunkelt wird. Diese psychologische Erscheinung nun muß dem Landwirthe den Wink geben, daß er keine Leute unter seine übrigen in der Scheune dulde, welche den Tact nicht halten können und wollen, weil sie für jene gleichsam als Spielverderber anzusehen; für sich selbst aber keiner Aufmunterung zur Arbeit fähig sind.

Ist aber vorhin verlangt worden, daß die Drescher aus vollen Kräften zuschlagen sollen, so muß solches nur auf solchen Stellen geschehen, welche es wegen der Menge oder Dicke des Geströhdes erfordern. Da aber an den Aehrenenden selbiges am dünnsten ist, so muß hieselbst der Schlag gemäßiget werden, weil sonst die Körner leicht zerquetscht werden können. Der Drescher findet hieselbst sodann auch gleichsam eine Art von Erholung, die ihm neue Kräfte zur Vollführung künftiger stärkerer Schläge gewinnen läßt.

4) **Das Aufbinden der Anlage.** Nach dem Ausdreschen einer Anlage von Garben folgt das Aufnehmen und Aufbinden des Strohes, welches theils gerades, theils krummes ist. Jenes nennt man das Lang- oder Richtstroh, und woraus die Scheunbunde oder Schütten gemacht werden; dieses aber das Krumm- oder Wirrstroh. Die aus diesem gemachten Bunde nennt man Krummbunde, anderwärts Wirr- oder Stürzelbunde.

Wenn das Langstroh aufgenommen wird, so muß es der Drescher, mittelst eines besondern Handgriffs, da er nur immer etwas weniges einzeln ergreifet, wohl ausschütteln, daß alle Körner darinn rein heraus geschüttelt werden. Das Krummstroh aber wird mit einer langen, und weit aus einander stehenden hölzernen Gabel, die

man hier zu Lande eine Schüttgabel nennt, in mäßigen Portionen aufgenommen, und aufs genaueste ausgeschüttelt.

Das in Bunde zusammen gebrachte Langstroh wird von den Dreschern mit dem Knebel, wie die Garben im Felde, fest gebunden, und ausgeschäbet, d. i. mit dem Knebel an die Sturzen und Aehren geschlagen, damit alles kurze Halmwerk abkommen, und die Bunde gleichsam wohl polirt erscheinen mögen, zu welchem Ende der Drescher nach dem Einbinden auch mit der Hand unten und oben versucht, ob alles Stroh vom Bunde auch fest gehalten werde, um das lose hervor zu ziehen, und es dem nächst zu verfertigenden Bunde einzuverleiben.

Man muß Sorge tragen, daß die Bunde von gleicher Größe angefertiget werden, weil man sonst beym künftigen Verbrauche derselben keine richtige Eintheilung machen kann; welches denn in Ansehung der Krummbunde eben so beobachtet werden muß. Zugleich müssen die Drescher angewiesen werden, daß sie das längste Stroh zum Decken und Einbinden der Garben in der künftigen Aerndte aussuchen, und solches an einem besondern Ort hinlegen.

Ist es aber in manchen Gegenden der Gebrauch, daß den Dreschern, die eine Kuh, oder anderes Vieh halten, wöchentlich ein oder mehrere Bunde aus der herrschaftlichen Scheune verabfolgt werden, und welches gewöhnlich nach jedesmaligem Reinmachen oder Aufmessen geschieht; so muß es ihnen durchaus nicht eingeräumt werden, sich die Bunde selbst aus den Bansen auszusuchen und hervor zu langen. Sie würden sich diejenigen ausgezeichnet haben, worinn sie das meiste Stroh eingepreßt hätten; ich will nicht sagen, daß sie wohl gar ungedroschenes Stroh in der Mitte, oder wenigstens nicht rein ausgeschütteltes verborgen haben könnten. Es muß daher der Herr, oder sein Nachgesetzter, die Bunde Stroh selbst bezeichnen, welche die Drescher unter seinen Augen nehmen und nach Hause tragen sollen.

Wenn mehr als zween Drescher zur Kammeradschaft in einer Scheune gehalten werden, und es sind deren z. B. drey beysammen, so theilen sie sich unter einander zuletzt in die Arbeit, daß wenn zwey mit dem Aufbinden beschäftigt sind, der dritte die Körner unter den Lagen hervor bringe, und sie, wenn sie abgefiedert worden, an den Kamm heran bringt; oder falls die Kammeraden noch nicht fertig sind, so schiebt er den Kamm mit der umgekehrten Harke an den großen Haufen nach hinten zu heran.

Dasjenige, was von den Körnern durch das so genannte Ueberfiedern abgesondert wird, nennt man die Abkehruug, Ueberkehr, auch Riesing, und bestehet größtentheils aus den, durch das Dreschen abgeschlagener, Aehren, Stürzeln und Hülsen. In manchen Scheunen wird diese Abkehrung ausgesiebet, damit die darunter befindlichen Körner heraus fallen, und zu dem Getreidehaufen kommen mögen. In den meisten Scheunen aber begnügt man sich, diese Abkehrung mit der Harke so abzureifeln, daß die meisten Körner heraus fallen müssen. Mit den hierauf noch darinn bleibenden Körnern nimmt man es aber an solchen Orten am wenigsten so genau, wenn diese Abkehrung den Knechren, an Statt des reinen Futterkorns vom Boden, zum Pferdefutter zugeeignet wird.

In Ansehung dieses Ueberkehrs nun schreibt Hagedorn folgende sehr gute Wirthschaftsregel vor: Es ist bekannt, daß die

Drescher

Dreſcher nach gedroſchener Anlage das Stroh aufſchütteln, die abgeſchlagenen Aehren und Stürzel abſondern, das kleine Geſtröhde mit der Harke, ſo oft es nöthig iſt, abharken, mit dem Strohwiſch an der Harke aufröſen, und mit dem Flederwiſch vollends abkehren. Weil es nun hiebey viel Ueberkehr, Abraſpel, Röſsbünder und dergleichen giebt, ſo ſoll ein verſtändiger Landwirth die Veranſtalltung machen, daß dieſe gute Fütterung nicht von dem Geſinde verſchleppt, ſondern zur Fütterung der Pferde und des übrigen Viehes nützlich angewendet werde. Wer hierbey recht und vortheilhaft verfahren will, der kann jedem Knechte zu Fütterung ſeiner Pferde einen Scheuneſtur, wo zwo oder mehrere Perſonen dreſchen, ein- vor allemal anweiſen. Hier muß er, ſtatt daß er ſonſt ſein reines Korn vom Kornboden empfängt, ſein Futter ſuchen, er erhält von den Dreſchern nicht allein den Abraſpel und Ueberkehr, ſondern auch die Röſsbündlein und Krummbänder, desgleichen auch das Afterkorn (dasjenige Korn, welches als das geringſte beym Reinmachen zurück bleibt); alles dies muß er unter den Häckſel ſchneiden und mengen. Wofern er nun alles gut zu Rathe hält, ſo hat er ſolchergeſtalt beſſeres Futter und mehrere Körner, als wenn er wöchentlich anderthalben Scheffel reinen Roggen oder Haber vom Boden bekömmt. Ein Knecht, der ehrlich iſt, und nicht Luſt hat, mit reinem Getreide Praktiken oder Unterſchleif zu machen, der nimmt die obgedachte Art zu füttern gern an. Ein anderer, hingegen der bereits gewohnt iſt, aus ſeinem reinen Futterkorne unerlaubte Vortheile zu ſuchen, murret und brummet hierüber, iſt auch ſchwer an dieſe Fütterung zu bringen. Man muß ſich alſo hieran nicht kehren, ſondern jedem Knecht im Winter eine Scheune anweiſen, und dadurch etliche Wiſpel reines Getreide erſparen. Sobald aber der Dreſcher den Knecht zu Gevatter bittet, oder dieſer von des Dreſchers Tochter ein Bräutigam wird, ſo iſt dieſe Art von Fütterung gefährlich.

Es iſt nur gedachte Einrichtung freylich bey der Einigkeit der Dreſcher und Knechte, wie Hagedorn lehret, ſehr gefährlich, indem die Dreſcher ungemein vieles Korn in die Abkehrung hinein bringen können. Es wird aber die Ueberkehr gleichfalls eingebunden, und man nennet ſie denn hier zu Lande Kurzbunde. Denn da unter der Ueberkehr Aehren und Strohgemülme iſt, ſo kann um dieſes letztern willen ſolche Ueberkehr gar wohl in ein Bund zuſammen gezwänget werden. Es werden aber die Kurzbunde über's Kreuz oder ins Gevierte gebunden. Einmal wie ein gewöhnliches Bund; hierauf aber mit einem zweyten Bande auf beyden gegen über ſtehenden Seiten, ſo daß nirgends von den Aehren und Körnern etwas heraus fallen kann. Bey dieſer Bindungsart geht es nun an, daß in einem einzigen Kurzbunde mehr als 4 Metzen Körner von der Tenne mitten eingemengt und unſichtbar gemacht werden können. Hiervon wird ein ſo bereichertes Kurzbund ſo ſchwer, daß man Mühe hat, es mit einer Hand vor ſich zu heben, oder zu tragen. Wenn nun der Herr eine geübte Hand, wie etwa der Schlächter beym Einkauf der Kälber und Hammel hat, ſo kann er es bald aus dem Gewichte eines Kurzbundes merken, was die Glocke geſchlagen hat. Hat er aber das Schickſal der meiſten Herren unſerer Zeit, nämlich keine fromme Knechte zu haben, ſo bleibt ihm kein anderer Rath übrig, als daß er ein- für allemal das Geſetz

ſetz einführe, daß ſeine Knechte ſich kein Kurzbund aus der Scheune ſelbſt abholen, oder ſich ſolches von den Dreſchern nicht in den Stall, oder auf den Häckſelboden zutragen laſſen. Er muß ſodann ein eigenes, feſtes und verſchloſſenes Behältniß haben, in welchen das ſämmtliche ſo genannte Scheunfutter, als Kurzbunde, Afterkorn und Aehren, vom Werfen und Reinmachen des Korns hingelegt und aufbewahret wird. Und hieſelbſt macht der Herr beliebige Einrichtungen, wenn, was, und wie viel? er ſelbſt von ſolchem Scheunefutter heraus geben will. Auf manchen großen Höfen wird es damit ſo gehalten, daß dieſes Scheunefutter größtentheils erſt zu Ausgange des Winters angegriffen, und falls ſehr ſtarke Pferde gehalten werden, die täglich ſchwere Arbeit thun müſſen, mit Haber oder einem Mengſel von allerley Körnern vermehrt wird, welches letztere manche Herrſchaften um deswillen belieben, daß ihr Futterkorn, falls es von untreuen Leuten verkauft würde, überall gleich als ein Diebſtahl erkannt und in Anſpruch genommen werden möge.

In Anſehung der Gerſte iſt noch dieſes Beſondere zu merken, daß, wenn eine oder mehrere Anlagen abgedroſchen werden, ſolche gekürzet oder gepoltert, wie es anderswo heißt, werden müſſen.

Dreſcher, Dröſcher, ſo nennt man diejenigen Leute, welche das Korn aus dem Strohe heraus ſchlagen oder ausdreſchen müſſen, welches ſo wohl durch das Geſinde, als durch beſonders dazu angeſtellte Mannsperſonen, die im eigentlichſten Verſtande Scheundreſcher genannt werden, geſchehen kann.

Will und kann man durch ſein Geſinde dreſchen laſſen, ſo iſt voraus zu ſetzen, daß man ſeine Leute nicht genug mit dem Ackerbaue beſchäftigen könne, oder ſonſt nichts anders für ſie zu thun habe. Findet nun dieſes letztere Statt, ſo kömmt es darauf an, daß ſie 1) rein dreſchen; 2) unter beſtändiger Aufſicht ſeyn, damit ſie, in Ermangelung derſelben, nicht auf ſo genannte Scheundiebereyen verfallen können.

Außer dem eigends ſo genannten Bauer wird ein kleiner Landwirth nicht immer in der Scheune ſeyn können. Es wird dem letztern alſo zu rathen ſeyn, doch Einen Dreſcher zu halten, welcher das Geſinde ſowohl in Fleiß und Ordnung erhalten, als auch dafür ſtehen muß, daß rein gedroſchen und nichts entfernet werde. Noch unumgänglicher iſt es aber, einen Dreſcher zu halten, wenn mit Hofedienern oder anderswo ſo genannten Frohnleuten gedroſchen wird, es wäre denn, daß der Meyer oder Hofmeiſter ihnen als Aufſeher, Mit- und Vorarbeiter zugegeben werde.

Hat man Dreſcher, ſo iſt es am beſten, ſolche um Scheffelzahl dreſchen zu laſſen. Einige Hausväter ſind in dieſem Stücke veränderlich, indem ſie bald um Koſt und Lohn, bald um Scheffelzahl dreſchen laſſen. Jenes erwählen ſie gern in ſolchen Jahren, wenn ein hoher Getreidepreis eingetreten iſt, welches in ſtarken Mißwachsjahren gewöhnlich geſchiehet, da ſie denn ihren geringen Eingewinnſt betrachten, und ſolchen noch mehr zu verringern glauben, wenn ſie den Dreſchern davon noch eine gewiſſe Anzahl von Scheffeln abgeben ſollten; oder ſie betrachten die Summe, welche heraus zu bringen iſt, wenn ſie die den Dreſchern ſonſt zukommenden Scheffel verkaufen, und das Geld dafür einſtecken können. Es iſt aber doch bey ſolcher Art zu dreſchen mehr Verluſt als Gewinnſt. Wollte man in theuern

Jahren

Jahren den Dreſchern Koſt und Lohn geben, ſo würden ſie weit mehr bey Tiſche verzehren, als der Herrſchaft ihre mehr verkauften Scheffel einbringen. Das Eigne der theuern Jahre iſt, wie es alle erfahrne alte Oekonomen wiſſen, daß man mit dem ſonſt gewöhnlichen Brodtkorne nicht auskommen kann. Die Leute laſſen ſich eben deshalb das Brodt mehr und beſſer ſchmecken, weil es theuer iſt. Und iſt es nicht eben ſo mit den Vornehmen in der Welt? Schmecken ihnen nicht alle die Speiſen mehr und beſſer, die am allertheuerſten ſind?

Aber auch in wohlfeilen Jahren iſt es nicht zu rathen, die Dreſcher in der Koſt zu haben. Entweder ſie ſind nicht zufrieden mit der ordinairen Koſt, und verleiten daher gar leicht das Geſinde auch zum Murren und zur Unzufriedenheit; oder ſie eſſen bey der Herrſchaft zweymal mehr, als ſie bey eigner Koſt thun würden, und zwingen ſich recht darzu, da ſie ohnehin ſchon ſtärker als andre zehren, als weshalb das Sprichwort auf dem Lande entſtanden: Er frißt wie ein Scheundreſcher. Es iſt alſo zu aller Zeit und in aller Abſicht rathſam, die Dreſcher um den Scheffel dreſchen zu laſſen, und ſich mit ihnen auf den Fuß zu ſetzen, daß ſie in theuern und wohlfeilen Jahren immer um einerley Scheffel dreſchen. Die Herrſchaft kömmt beſſer weg, weil der wohlfeilen Jahre doch mehrere als der theuern ſind.

Um den wie vielſten Scheffel zu dreſchen ſey? ſolches läßt ſich ſo überhaupt nicht angeben. Man muß ſich nach den meiſten Landwirthen ſeiner Gegend richten, je nachdem die Mandeln, Stiege oder Schocke mehr oder weniger ſcheffeln oder ſchütten, als worin aber doch auch in Gegenden eines nicht großen Umfangs kein geringer Unterſchied ſeyn kann. Hier giebt die Mandel Roggen 1 Scheffel, dort 1¾ Scheffel, anderswo 1½ bis 2 Scheffel, da denn freylich das verſchiedentliche Scheffeln oder Schütten den Dreſcherſcheffel verſchiedentlich beſtimmen muß. So muß man auch die übrigen Arten des Getreides mit in Anſchlag bringen. Es kann z. B. der Roggen an einem Orte nur mäßig ſcheffeln, aber es iſt daſelbſt eben ſo viel Weizen, welcher in vielen Provinzen ein Vier- oder Fünftheil mehr, als der Roggen, zu gelten pflegt. Auch iſt die Menge des auszudreſchenden Korns nicht aus der Acht zu laſſen. Eine kleine Scheune kann den Dreſchern nur halb ſo viel Verdienſt, als eine große, geben. In Anſehung aller dieſer Verſchiedenheiten nun dreſchen die Dreſcher vom eilften bis zum achtzehnten Scheffel.

Es ſind Orte, wo die Herrſchaften an gewiſſe Dreſcher mit einer gewiſſen Scheffelzahl gebunden ſind, weil die Dreſcher als Bewohner kleiner Häuſer des Orts, da man dergleichen Häuſer auch Dreſcherhäuſer zu nennen pflegt, einmal angeſetzet ſind, und ſonſt keine andre Handthierung treiben können. Mit ſolchen Dreſchern muß nun freylich keine Aenderung, da ſie zumal in der Aerndtezeit zu gewiſſen Arbeiten um ein gewiſſes mäßiges Tagelohn verpflichtet ſind, vorgenommen werden; es wäre denn, daß durch verbeſſerte oder vermehrte Ackercultur der Korngewinnſt ſo vermehret würde, daß die bisherigen Dreſcher unzureichend wären, die Scheunen zu gewöhnlicher Zeit auszudreſchen.

Zur Tüchtigkeit eines Dreſchers werden zwo Eigenſchaften erfordert: **Stärke** und **Geſchicklichkeit**. Schwache oder kränkliche Leute ſind nicht vermögend genug, tüchtig durchzuſchlagen, um die Körner

aus dem Stroh zu bringen. Ungeſchickten aber hilft die Leibesſtärke gar nichts zum guten Dreſchen. Man findet vielmals, daß dergleichen Leute ſich es blutſauer werden laſſen, da andere mit ihrer Geſchicklichkeit mehr ausrichten; bis auf den Abend, ohne Ermüdung und Nachlaſſen, in ihrer Arbeit aushalten, und ſich in ihrer Arbeit immer gleich bleiben können.

Es iſt alſo bey Annehmung eines Dreſchers nöthig, daß er zuvor wegen ſeiner Geſchicklichkeit geprüfet werde, wenn er nicht ſonſt ſchon im Rufe eines geſchickten Dreſchers ſich befindet. Die beſte Probe, die man ihm kann ablegen laſſen, beſteht darinn, daß er mit dem beſten Dreſcher, den man hat, einige Wochen dreſchen müſſe, und jenem geſagt werde, dieſer ſolle ſein Kammerad werden. Der alte Dreſcher wird dem neuen bald gleichſam auf die Zähne fühlen, und wider ihn proteſtiren, falls er es ihm in der Arbeit nicht gleich thun könnte. Denn ein tüchtiger Mitdreſcher kömmt ſehr zu kurz, wenn ſein Geſellſchafter es ihm im Schlage nicht gleich thun kann, oder zu früh darinn des Tages ermüdet wird.

Nächſt der Tüchtigkeit der Dreſcher kömmt es auch noch gar ſehr auf Treue und Rechtſchaffenheit an, daß ſie 1) keine Diebe ſeyn; 2) das Getreide rein ausdreſchen.

In manchen Gegenden verſichert man ſich der Treue ſeiner Dreſcher mittelſt des ſo genannten Dreſchereydes, wovon Hagedorn in ſeinem landwirthſchaftlichen Haushalter eine Formel beygebracht, welche alſo lautet:

> Ich N. N. N. N. ſchwöre zu Gott, dem Allmächtigen, einen wahren körperlichen Eyd, daß, nachdem ich von der hieſigen Herrſchaft N. N. zum Dreſcher angenommen worden, ich, ſo viel mir möglich, das mir anvertrauete Getreide, der Gebühr nach, rein dreſchen, davon weder ſelbſt etwas veruntreuen, noch mit meinem Wiſſen und Willen durch andere veruntreuen laſſen, auch Kaff (Spreu) und Stroh gebührend verwahren, und, ohne herrſchaftlichen Vorbewuſt und Willen, weder den Knechten noch andern Perſonen Getreide oder Garben verabfolgen laſſen, ſondern ſobald ich eine oder die andere Untreue oder Dieberey verſpüre, ſolche ſofort der Herrſchaft anzeigen, und mich übrigens durchgehends alſo verhalten will, als es einem ehrlichen und redlichen Dreſcher eignet und gebühret; So wahr mir Gott helfe ꝛc.

Obgedachter Wirthſchaftslehrer ſetzt hinzu: Wer getreue Dreſcher hat, welches aber unter die Seltenheiten gehöret, bedarf des Eydes gar nicht. Es ſtehet auch mehr zu wünſchen als zu hoffen, daß ſich die Dreſcher an dem vorgeſchriebenen Eyd binden werden. Wer den Diebſtahl nicht ſcheuet, der ſcheuet auch den Meineyd nicht.

Was die Anzahl der zu gebrauchenden Dreſcher betrifft, ſo kann darunter zweyerley verſtanden werden: Erſtlich, wie viele Dreſcher auf einer Tenne zugleich dreſchen ſollen, oder darauf gehören; ſodann, wie viel Dreſcher erfordert werden, um den jährlichen Eingewinnſt von Getreide aus dem Stroh zu bringen.

In Anſehung des erſten Puncts, wie viel Dreſcher in Geſellſchaft zuſammen in einer Scheune angeſtellet werden ſollen, kömmt es hauptſächlich auf die Stärke und Menge der Mandeln oder Schocke an,

an, die in der zum Dreſchen beſtimmten Zeit des Jahres abzudreſchen ſind. Dieſemnach findet man, daß an vielen Orten zween, an andern drey, und wieder anderswo vier Dreſcher in einer Scheune zuſammen ſeyn.

Zween Dreſcher werden gemeiniglich nur da gebraucht, wo das Getreide nur einen mittelmäßigen Wuchs hat, auch eine ſelbigen zugeeignete Scheune von ihnen zur rechten Zeit ausgedroſchen werden kann. Es müſſen aber dieſe zween Dreſcher ſtark und mannhaft genug ſeyn, um rein dreſchen zu können. Ihre Arbeit iſt ſchwerer und langſamer, als die der mehrern. Bey der Langſamkeit ihrer Arbeit aber findet man auch noch, daß die Proportion der Zeit nicht heraus kömmt. Denn es findet ſich, daß drey Dreſcher in zwo Stunden die Arbeit zu Stande bringen, wozu zween Dreſcher $3\frac{1}{2}$ Stunde gebrauchen, da man doch denken ſollte, daß dieſe nach eigentlichem Verhältniß hiezu nur 3 Stunden haben ſollten. Und in ſolchem Verhältniß der Zeit können auch vier Dreſcher mehr, als drey Dreſcher, abdreſchen. Es ſind aber die Dreſcher, wenn ſie keine freywillige, ſondern, wie oben geſagt worden, Erbdreſcher ſind, die nämlich deshalb in eignen kleinen Häuſern dazu angeſetzt ſind, daß ſie vom Dreſchen ihr Brodt haben ſollen, ſchwer dahin zu bringen, daß man ihnen einen oder zween Gehülfen zugeſelle. Mit freywilligen Dreſchern aber kann man, wenn man eine Vermehrung der Dreſchenden nothwendig findet, hiemit zum Zweck kommen.

Man findet in manchen Gegenden, wo ſtarkes Stroh iſt, vielmals nur zween Dreſcher, von welchen man es ſchwerlich erwarten kann, daß ſie rein dreſchen ſollten, und welchen man wenigſtens einen Mann zugeben ſollte, wenn die Scheune groß iſt. Denn bey einer kleinen Scheune ließe ſich wohl die Einrichtung machen, daß bey feuchter Witterung nur Sommergetreide gedroſchen, und bey trocknem Wetter, oder Froſte, das Wintergetreide vorgenommen würde, da ſolches bey erſtgedachter Witterung, beſonders der Weizen, höchſt ſchwer ausgeht. Hat man nur zween Dreſcher, ſo gehen ſie doch nicht bey widriger Witterung von dem Penſum ab, welches ſie täglich zu vollenden gewohnt ſind; da dann hieraus auf das Reindreſchen leicht der Schluß zu machen iſt.

An manchen Orten, deren Aecker niedrig gelegen ſind, wächſet langes Stroh, und die Körner darinn ſind nur mittelmäßig, ſtecken ſehr tief in den Aehren, und gehen deshalb unter dem Dreſchflegel ſehr ſchwer heraus. Auch hieſelbſt iſt es hauptſächlich nöthig, daß mehr als zween Dreſcher neben einander angeſtellet werden.

Es kommen zuweilen Jahre, in welchen die naſſe Witterung die herrſchende iſt, ſo, daß die Garben nicht allzu trocken eingebracht werden können. Die erſte Folge hievon iſt ſodann dieſe, daß die Körner auch nicht wohl aus dem Stroh heraus gehen; es wäre denn, daß man mit dem Dreſchen bis zur Froſtzeit Anſtand nehmen könnte. Da ſich dieſes aber ſelten, in großen Scheunen aber am wenigſten, immer thun läßt, ſo erfordern dergleichen Jahre ebenfalls mehr als zween Dreſcher auf der Tenne.

Um aber die Anzahl der Dreſcher dem ganzen jährlichen Korngewinnſte anzumeſſen, hat man drey Auswege, nämlich nach Hufen- Morgen- oder Ackerzahl; nach Scheffelausſaat; und nach dem Mandeln- oder Schockenertrage der Felder.

Bey der Hufen- oder Scheffelausſaatzahl läßt ſich, da die Fruchtbarkeit des Bodens ſo ſehr verſchieden iſt, die Anzahl der Dreſcher nicht ſo genau als nach dem Mandeln- oder Schockenertrage beſtimmen, welchen letztern man am beſten in Mitteljahren zu nehmen pflegt, und annimmt, daß zu 100 bis 150, und wohl gar 200 Schock Garben nur 2 Dreſcher erforderlich ſeyn; zu 300 Schock aber werden erfordert 3 Dreſcher; zu 400 4; zu 600 6; zu 800 Schock 8 bis 9 Dreſcher; und ſo immer auf jedes 100 Schock mehr auch 1 Dreſcher mehr; jedoch zu ordentlichen Kammeradſchaften eingetheilt.

Um einen ungefähren Ueberſchlag zu machen, wie viel etwa in einem Tage, nachdem ſolche lang oder kurz ſind, an Mandeln oder Schocken abgedroſchen werden könne, nimmt man bekanntermaaßen an, daß auf eine Anlage von 8 Garben 1 Stunde; von 12 Garben $1\frac{1}{4}$ Stunde; von 20 Garben 2 Stunden gedroſchen werde. Für 3 Dreſcher rechnet man auf 8 Garben $\frac{3}{4}$ Stunden; 12 Garben 1 Stunde; 20 Garben $1\frac{1}{2}$ Stunde. Man kann zugleich hieran ein ungefähres Maaß haben, wornach man der Dreſcher Ehrlichkeit, ohne in der Scheune gegenwärtig zu ſeyn, beurtheilen kann. Denn, wenn 2 Dreſcher (die man von außerhalb der Scheune, wenn ſie eine neue Anlage machen, nachdem ſie die vorige aufgenommen, oder das Stroh davon aufgebunden, und in die Banſen gebracht haben, beobachtet,) in einer halben oder $\frac{3}{4}$ Stunde mit einer Anlage fertig ſind, ſo hat man Urſache, nachzuſehen, ob ſie rein gedroſchen, und nicht etwa das zweyte Umkehren des los gebundenen Getreides gar unterlaſſen haben. Dieſes geſchiehet aber gern von ſolchen, die um Scheffelzahl dreſchen. Denn da ſie durch dreymaliges Herumdreſchen die meiſten Körner heraus gebracht haben, und das vierte Herumdreſchen nur noch die wenigſten heraus ſchaffen würde, ſo eilen ſie, theils, um deſto geſchwinder mit der Scheune fertig zu werden, theils aber mit geringerer Mühe mehr Körner zur Vermehrung ihres Dreſcherſcheffels in einer gewiſſen Zeit zu gewinnen, da ihnen das letztere Ueberdreſchen, wie vorgeſagt, ſo viel nicht mehr einbringen kann.

Dreſchflegel, das Inſtrument, womit das Korn ausgedroſchen wird. Man kann von der Tüchtigkeit eines Dreſchflegels folgendes bemerken: Der Stiel deſſelben muß mit der Größe des Dreſchers ſo im Verhältniß ſtehen, daß er ihm, wenn er ſich vor ihm ſtellet, gerade bis an das Kinn reiche. Wofern er länger oder kürzer iſt, ſo hindert er ihn an der Arbeit, und der Dreſcher kann damit keinen ſo ſichern Schlag führen, als wenn er die vorhin angeführte Proportion hat, und alſo auch die Arme mit der Größe des ganzen Körpers in einem gewiſſen Verhältniß und in einer Uebereinſtimmung ſtehen. Der Klöppel an einem Dreſchflegel muß ebenfalls ſo eingerichtet werden, daß er weder zu kurz noch zu lang, weder zu ſchwer noch zu leicht ſey. Das richtige Maaß eines tüchtigen Klöppels iſt gemeiniglich eine gute Elle; wenn aber der Dreſcher ſehr klein ſeyn ſollte, ſo kann derſelbe auch etwas kürzer ſeyn. Das Hauptſächlichſte bey demſelben kömmt darauf an, daß er die gehörige Schwere habe, indem es ganz natürlich iſt, daß ein gar zu leichter Klöppel bey den Dreſchern nicht die gehörige Würkung thun könne. Er muß daher, wenn man ihn für tüchtig erkennen ſoll, wenigſtens 3—4 Pfund wiegen. Damit

er

er auf einer Seite das gehörige Gewicht haben, und auf der andern nicht gar zu ungeschickt werden möge, so muß er aus einem solchen Holze gefertiget werden, welches, um ihm diese Eigenschaften zu geben, am bequemsten ist. Und hiezu schicket sich keines besser, als das weißbüchene. Man pflegt die Klöppel aber entweder selbst zu schneiden, oder aber auch von dem Drechsler machen zu lassen. Die geschnittenen sind besser zu halten, als die gedrechselten. Denn da die erstern breite Seiten haben, so ist es ganz natürlich, daß damit bey jedem Schlage eine größere Fläche des Getreides berührt werden muß, als mit einem gedrechselten. Denn dieser ist rund. Da das weißbüchene Holz, wo es nur zu haben ist, überall zu Klöppeln gebraucht wird, so muß es blos und allein vom Stammende genommen werden, welches am zähesten ist. Man wird daher leicht betrogen, wenn die Klöppel von Drechslern, in manchen Gegenden auch von Seilern, gekauft werden, welche aus Gewinnsucht alles und jedes Holz von Weißbuchen zu Klöppeln machen, oder machen lassen.

Der Klöppel wird bekanntermaaßen so an dem Stiele, oder der Ruthe befestigt, daß er sich an selbiger rings herum drehen könne. Dieses geschiehet mittelst tüchtiger lederner so genannter Kappen, woran die des Klöppels die **Flegelkappe**; die an dem Stiele aber die **Ruthen**- oder **Stielkappe** genannt wird. Beyde hängen zusammen durch ein starkes ledernes so genanntes Mittelband, welches macht, daß der Klöppel nach dem Willen des Dreschers bey Schwingung der Ruthe hinfallen muß. Wenn man seine eigenen Leute oder Hofediener dreschen läßt, so muß man öfters nach den Kappen und dem Mittelbande sehen, als wozu das tüchtigste Leder genommen werden muß, ob sie auch noch haltbar oder noch nicht zu dünne oder gar eingerissen sind. Denn es kann großes Unglück entstehen, wenn das Leder, während der Schwingung und Niederschlagung des Flegels, zerreißt, und dieser einem der Dreschenden auf oder gegen den Kopf prellet.

Man kauft die fertigen Kappen und Mittelbänder in den Städten von den Riemern und Sattlern. Wirthliche Bauern aber verfertigen sich solche selbst und viel dauerhafter. Sie nehmen das Leder hierzu aus ihrer eigenen Wirthschaft, nämlich von ihren geräucherten Speckseiten, die von alten ausgewachsenen Schweinen sind. Ihre Hausfrauen müssen an solchen geräucherten Speckseiten den Ort aussuchen, wo die Haut am allerdicksten ist. Hier wird der Speck mit einem scharfen Messer von der Haut getrennet, von dieser die Riemen geschnitten, und von der inwendigen Seite alles Fett sorgfältig abgeschabt, und die Riemen werden sodann aufs neue in den Rauch gehänget, daß sie an der inwendigen Seite nachtrocknen, worauf sie in der Haltbarkeit das beste Leder der Lohgerber übertreffen; so wie eben diese Bauern dergleichen, in ihren Häusern im Rauche gahr gemachtes, Schweinsleder auch zu ihren Pferdestielen und Pantoffeln zu gebrauchen pflegen. Sie sparen also hiemit sehr vernünftig eine baare Geldausgabe, da sie, in Ansehung des zu den Flegeln erforderten Leders, weiter nichts, als die Mähriemen ankaufen dürfen, womit die Kappen befestiget werden.

Noch ist in Ansehung der leichtern Klöppel zu gedenken, daß die Drescher, die dergleichen haben, mit der Geschwindigkeit zu ersetzen pflegen, was ihnen an Schwere

abgehet. Es wird nämlich von ihnen damit noch einmal so hurtig geschlagen, als wenn sie schwere Flegel führen, daß man also durch das Gehör schon von ferne die Beschaffenheit derselben in Ansehung ihrer Schwere entscheiden kann. Allein es gehören hiezu junge Leute, welchen, sobald sie ins Alter kommen, sowohl das geschwinde Dreschen, als auch es mit Nachdruck auszuführen, wohl unmöglich ist. Dagegen kann ein vom Alter steif gewordener Drescher mit einem schweren Klöppel, womit nicht so geschwinde geschlagen werden kann, immer aushalten, und ich habe deren bis zu 70 Jahren gekannt, welche mit ihren schweren Flegeln immer noch tüchtige Drescher waren, mit den leichten aber bey der Geschwindigkeit des Schlagens schon im 50sten Jahre hätten aufhören müssen, zu dreschen; daß also auch in dieser Absicht die schweren Flegel vorzuziehen sind, als bey welchen auch das Getreide weniger dünne, als bey den leichten, angeleget werden kann.

Dreyeck, Triangel, eine in drey Linien eingeschlossene Figur, die also drey Seiten und drey Ecken hat. Die Seiten können gleich oder ungleich, gerade oder krumm seyn, daher sich die Winkel sehr verändern, so daß das Dreyeck dadurch mancherley Gestalt erhält, daß es ein spitzgleich- oder ungleich- oder stumpfwinklichtes, gleich- oder ungleichseitiges, gerade- oder krummlinichtes heißt.

Dreyer, eine in Obersachsen gewöhnliche Scheidemünze, drey Pfennige am Werth; auf einen Gulden gehen 64, und auf einen Thaler 96 Stück.

Dreyfuß, ein bekanntes eisernes Küchengeräthe, um einen Kessel oder ein anderes Gefäß darauf über das Feuer zu stellen. Insgemein besteht ein Dreyfuß aus einem runden und platten eisernen Reife mit 3 Beinen, an dessen inwendiger Kante nach dem Mittelpuncte zu 3 abgestumpfte Spitzen von beliebiger Länge angeschweifet sind. Es bringt jedoch noch größern Nutzen, wenn auf dem Reifen drey eiserne Halbkugeln, etwa einen Zoll hoch, angebracht sind, weil alsdann die Hitze besser durchbrechen, und sowohl geschwindere Erwärmung, als auch Holzersparung erlangt werden kann. Nach Sachsenrecht erhält in Erbschaften der nächste Schwerdtmagen den Dreyfuß als ein Heergeräthsstück. Sonst hat man auch, an Statt des Dreyfußes, so genannte **Triangel,** die dreyeckig sind, und drey niedrige Füße haben, worauf Casserole und Schmortöpfe über glühende Kohlen gesetzt werden.

Dreyklöber, ein rundes Stückchen Holz mit drey Fugen, oder aufrecht stehenden und oberwärts ausgebreiteten Zapfen und Keilen, welche an ihrer Wurzel, oder da, wo sie zusammen stoßen, ein Dreyeck bilden. Es werden damit die Bandstöcke der Böttcher in drey gleiche Theile nach der Länge gespalten, daß man also aus jedem Bandstocke drey rohe Bänder oder Splissen erhalten kann. Das Beil spaltet jederzeit den Dreyklöber vor, und bestimmet dadurch das rechte Maaß der Bände.

Dreyling, der dritte Theil eines Ganzen. So ist in Obersachsen der Dreyling ein Biergemäße, welches der dritte Theil eines Viertels ist, und 60 Kannen hält. In einigen Niedersächsischen Gegenden ist der Dreyling eine Scheidemünze von 3 Pfennigen. Ein kleines Brodt für 3 Pfennige heißt im gemeinen Leben oft

auch nur ein Dreyling. Zuweilen führet diesen Namen im gemeinen Leben auch ein Kind von dreyen, welche zugleich auf die Welt kommen.

Dreymähdig, dreyhauig, in der Landwirthschaft, was dreymal gemähet werden kann. Dreymähige oder dreymähdige Wiesen sind solche, die wegen ihrer Fruchtbarkeit dreymal gemähet werden können. Dergleichen Wiesen pflegt man das erstemal gleich nach Pfingsten oder im May, das anderemal nach Johannis, und zum drittenmal um Michaelis zu mähen. Gemeiniglich werden dergleichen Wiesen den Flüssen oder Ströhmen entlängs gefunden, und wenn sie gewässert werden können, so wird ihr Ertrag desto stärker.

Dreyschlag, in der Reitkunst ein sanfter und schneller Gang, der auch Paß oder Antritt heißt.

Dreyschlag, Triglyph, eine Rinne, Riese oder Einschnitt, ist an dem Friese oder Borten der Dorischen Ordnung eine Art von Balkenköpfen, oder vortretenden Tafeln, welche in der Mitte zween herab gehende Schlitzen oder zwo Vertiefungen haben, an den Ecken aber abgekantet sind, welche Abkantung als zween halbe, oder zusammen geschlagen, als ein ganzer Schlitz angenommen, und mit den 2 mittelsten Vertiefungen zusammen als 3 Schlitze angesehen werden, woher denn auch der Name Dreyschlitz entstanden ist.

Dreyspännig, wenn man mit drey Pferden fährt, so, daß entweder 3 Pferde neben einander, nämlich 2 an der Deichsel, und das dritte auf der Wildbahn, neben dem Handpferde, oder aber das dritte Pferd vor den beyden Deichselpferden, an einem einzelnen Ortscheide angespannt ist, welches auch spitzig gefahren heißt.

Dreyzack, Krähenfuß, ist eine Gattung Anker, welcher aus drey Aermen von Eisen bestehet, und so lang gemacht werden, als es die Grundfläche der zu verklammernden Steine erfordert. Diese drey Aerme werden an den Enden an einen Anker von 5 — 6 Schuhen lang, $1\frac{1}{2}$ Zoll ins Gevierte dick, befestiget; hinten ist ein Oehr, wodurch ein Riegel gesteckt wird.

Drillbohrer, Kräuselbohrer, Drell, Trill, eine dünne eiserne runde Stange oder Spille, oder starker Draht, ohngefähr einen Fuß lang. An dem einen Ende des Drahts ist eine viereckige Hülse angebracht, worinn man spitzige Bohrer von verschiedener Art einsetzen kann. Vermittelst einer Schnur, die entweder an einem Bogen, oder an einem an der Spindel beweglichen Läufer befestigt ist, und hiemit in eine schnelle Bewegung versetzet wird, werden damit Löcher in hartes Holz, Steine und Metall gebohret.

Drillich, Drell, eine Gattung leinenes Gewebes, welches mit dreyfachen Fäden gewebet wird, und Bild und Modell auf beyden Seiten, und zuweilen auch wohl gezogene Arbeit hat.

Drilling, ist 1) in dem Mühlenbaue ein Getriebe oder Triebrad, welches aus zwo runden Scheiben bestehet, so mit Scheiben verbunden werden; in den gemeinen Mundarten ein Drehling, Drieling, Dreyling, im Oberd. Trilling, sonst auch, wegen der Aehnlichkeit, Laterne. Sind die Triebstecken nur in eine Welle eingeschnitten, oder eingelegt, so heißt ein solches Getriebe ein Rumpf. 2)

Im

Im gemeinen Leben an verschiedenen Werkzeugen, besonders Rädern, der krumme Theil, vermittelst dessen sie herum gedrehet werden, der **Drehling** oder **Triebel**, z. B. an den Spulrädern, Schleifsteinen u. s. f.

Drittel, im Münzwesen, acht gute Groschen, ein Drittelstück, der dritte Theil eines Thalers. Im gemeinen Leben hat man noch mit diesem Worte verschiedene Zusammensetzungen. Ein **Drittelgut**, so nur den dritten Theil eines Bauerguts ausmacht. Ein **Drittelbauer** oder **Drittler**, der ein solches Gut besitzet. Die **Drittelmetze**, im Hannöverschen eine Metze, deren drey auf einen Himten gehen, zum Unterschiede von den **Viertelmetzen**, deren vier einen Himten machen.

Drömt, ein in Niedersachsen und Pommern übliches Maaß, in welches in Lübeck und Rostock 3 Tonnen, 12 Scheffel, oder 48 Fässer gehen, und deren 8 eine dasige Last machen. In Stettin und dem Preußischen Vorpommern hat ein Drömt 12 Scheffel oder 192 Metzen; 2 Drömt aber machen 1 Wispel, und 3 eine Last. In Stralsund hat ein Drömt 4 Tonnen, 12 Scheffel oder 48 Fehrd, so, daß 8 Drömt eine Last machen.

Drogucreyen, Droguistereyen, Franz. Drogues, darunter begreift man alle Specereyen, Materialien und Gewürze, die zur Arzney, in der Küche, zur Speise, zum Färben u. s. w. dienlich sind. Ein damit handelnder Kaufmann heißt ein Würzkrämer, Specereyhändler, Materialist, Droguist.

Drohm, Droom, Drahm, Drum, Drömling, Trum, ist bey den Leinwebern der Beschluß desjenigen Stückes Leinwand, so der Weber mit dem so genannten Rieth- oder Reedekamme zuletzt gewebet hat, so wie solches bey den Seidenwirkern der zurück gebliebene Ueberrest der Kette ist.

Drosch, ist in einigen Gegenden eine Art Flachs, welcher seinen Saamen nicht wie der gewöhnliche, nach dem er reif geworden, in den Knoten ausfallen läßt, sondern durch das Dreschen heraus gebracht werden muß.

Druck, heißt in der Baukunst die Kraft, welche ein Gewölbe oder ein Bogen gegen seine Widerlage anwendet, um selbige aus dem senkrechten Stande zu bringen, wogegen man hernach Strebpfeiler, um sie zurück zu halten, anlegen muß. Man gebraucht auch dieses Wort bey Erdwällen, Dämmen oder einer Terrasse gegen die Futtermauern, welche sie unterstützen.

Druck, wird im Reiche auch von gekeltertem Weine, gepreßtem Oele u. s. f. gebraucht. Der erste **Druck**, Most, der durch die erste Arbeit des Kelterns erhalten wird.

Druckwasser, nennen die Müller das Gefälle bey unterschlägigen Wasserrädern.

Druckwerk, eine Maschine, vermittelst welcher man aus einem tiefen Orte das Wasser in die Höhe treibt. Sie bestehet aus dem Stiefel oder der Kolbenröhre, in welcher ein Kolben, der an der Zug- oder Druckstange befestiget ist, auf- und niedergeht. In dem untern Theile des Stiefels, in den so genannten Hosen, ist ein Ventil, welches sich bey dem Aufheben des Kolbens öffnet, und Wasser in den Stiefel ziehet; sobald aber das Wasser

zu steigen aufhöret, schließt sich das Ventil wieder, und läßt kein Wasser zurück fallen. Geht hernach der Kolben wieder nieder, oder drücket, so drückt er das Wasser durch eine kleinere Röhre, welche an der Seite des Stiefels angebracht ist, und der Kropf heißt, (zwischen welchem Kropf und der Gabelröhre ein Ventil ist) in die Steig- oder Aufsatzröhre, in welcher das Wasser durch das wechselseitige Drücken und Aufziehen des Kolbens bis zu der Höhe steiget, wo es sich in den Wasserhälter ergießen soll. Diese Druckwerke werden auch bey den Feuerspritzen mit Nutzen gebrauchet.

Drudenstück, ist bey den Schlächtern ein Stück Fleisch an dem untern Bug eines Rindes.

Drüse, eine Pferdekrankheit, siehe: Kropf.

Drusen, Drüsen, sind figurirte Bergarten, welche aus Steinmaterien und Salztheilchen entstanden sind, und theils als zusammen gewachsene Crystallen, theils aber in andern Figuren zum Vorschein kommen.

Drusenasche, der Satz, oder die Hefen des Weins, die getrocknet oder calciniret werden. Das hievon erhaltene Salz ist viel schärfer, als das gemeine Weinsalz, und daher ist selbiges weit wirksamer bey dem Bleichen und der Beize fettiger, harziger und salziger Körper. Die beste Drusenasche kam sonst aus Bourgogne und Lion.

Drusenmarmor, ein Marmor, der viele versteinerte Schalenthiere enthält, und daher oberhalb drusicht aussiehet. Man findet ihn nur in kleinen Stücken.

Drussel, Drossel, eine bekannte Art Vögel, welche zu den Krammetsvögeln gerechnet werden, und wovon man folgende Gattungen hat:

Die **Weiß-** oder **Zippdrussel**, welche man auch schlechthin die **Zippe**, auch **Sing-** oder **Sommerdrussel** zu nennen pflegt. Sie ist am Rücken, am Kopfe, an den Flügeln und am Schwanze aschbraun; untenher aber, sogleich von der Kehle an, dunkelweiß, mit schwarzen Tüpfelchen besprengt, die sich hernach unten am Bauche wieder in etwas verlieren, und den weißen Federn allein Platz lassen. Unter den Flügeln, wie auch unten her am Ende des Leibes, oder vielmehr am Anfange des Schwanzes, ist sie etwas hellbräunlich. Sie ist hochbeinig, und der Größe nach wie eine Amsel, ausgenommen, daß sie an der Brust dick aussieht, wie ein Mistler. Sie setzt ihr Nest an die Bäume, auf oder zwischen den Aesten, und bringt nach vierzehntägiger Brut 4 oder 5 Junge aus. Ihr Strich geht an, noch ehe die Weindrusseln ziehen; sie pflegt aber nicht haufenweise, wie diese, zu streichen, sondern man wird bey ihrem Fluge selten mehr, als 4 oder 5, höchstens 6, beysammen antreffen. Zuweilen sieht man zwar 40—50 mit einander fliegen, welches zu geschehen pflegt, wenn sie einzeln und von ungefähr zusammen stoßen; sie bleiben aber nicht lange bey einander. Wie nun dieser Vogel seinen Strich bey Zeiten anfängt, so endet er auch solchen sehr früh, nämlich vor Michaelis, da er von der Weindrussel, welche die Kälte besser vertragen kann, abgelöset wird; seine Nahrung suchet dieser Vogel in Wacholder- Drossel- Vogel- oder Ebereschen- auch Arlsbeeren, und, wenn diese nicht vorhanden sind, in al-

lerley Gewürme; im Bauer aber, wenn man ihn zum Locken einstellet, wird er gemeiniglich mit Milch und Hirsenkleye gefüttert.

Die **Wein- Roth- oder Bergdrusſel**, welche auch von einigen **Winterdrusſel** genannt wird, ist etwas geringer und schmächtiger am Leibe, als die Zippdrusſel, hat auch sowohl am Bauche und Halse, als auch unter den Flügeln, mehr Rothes eingesprengt; oder sie hat unter den Flügeln gelbliche, die Zippdrusſel aber bräunliche Federn; auch haben erstere gelbliche Striche unter den Augen. Ihr Kopf ist länglich, und der Schnabel, wie bey der Amsel und Zippe, gestaltet, aber viel subtiler und etwas schwärzlicher. Die Füße sind gleichfalls mehr schwärzlich, als an dieser, doch sieht sie eben so hochbeinig aus. Bey uns findet man keine Brut von ihr. Sie zieht nicht einzeln, sondern streicht mit vollem Haufen, und fällt gern auf die Heerde und Leimgestelle, wo sie, wie in den Dohnen, in großer Menge gefangen wird. Ihre Nahrung sind alle bey der Zippdrusſel erwähnte Beeren; sie genießet auch alle Sorten Schießbeeren, und im Frühjahre kleine Schnecken und Gewürme. Im Herbste fällt sie stark ein in die Weinberge und ätzet sich an den Trauben, wovon sie auch ohne Zweifel den Namen: Wein- oder Bergdrusſel, bekommen hat. Sonst geben unsre Leckermäuler der Weindrusſel den Vorzug vor allen übrigen Krammetsvögeln.

Die **Amsel** wird in Gegenden, wo sie nistet und ausbrütet, gleichfalls schlechthin **Drusſel** oder **Schwarzdrusſel** genannt. (S. Amsel.)

Ducaten, eine bekannte Goldmünze, 2 Thaler 18 gute Groschen, oder in Sachsen mit dem gewöhnlichen Agio, 2 Thaler 20 gute Groschen am Werthe. Sagt man Speciesducaten, so wird das Agio mit darunter verstanden. Die Cremnitzer oder Ungarischen Ducaten hält man für die besten. Der Holländischen giebt es am meisten. In Venedig heißen dergleichen Ducaten: **Zechinen**, und in Florenz: **Gigliati**. Die so genannten Ducati di Venezia, di Napoli etc. sind von weit geringerm Werthe. In Erbschaften gehören die gekrümmten und gehenkelten Ducaten zur Gerade.

Ducatenäßchen, ein Gewicht, womit die Ducaten gewogen werden, deren 15 ein Gran, 64 einen Ducaten und 126 einen Louisd'or ausmachen.

Ducatengold, Ungarisches Gold, dasjenige Gold, welches dergestalt legiret oder versetzet ist, daß in einer Mark zu 23 Karat Gold nur ein Karat Kupfer oder Silber zugesetzt ist.

Ducaton, eine Spanische, Italienische und Holländische Münze, die $1\frac{1}{2}$ Thaler im Silbergelde gilt.

Ducker, Dücker, Grundrinne, ist eine verschlossene Rinne, durch welche das Wasser unter einem Graben weggeführet wird, ohne mit dem Grabenwasser Gemeinschaft zu haben.

Duckstein, Toffstein, ein rauher, löcherichter, weicher und leichter Stein, der viele versteinerte Schalenthiere enthält, und deswegen zu Grotten und Wassergebäuden gebraucht wird.

Dühnen, sind an der Seeküste aufgeworfene Wälle und Hügel von Sand.

Duckung, ist beym Mühlenbau die Neigung der Verkröpfung oder Zusammenfügung der Bohlen und Planken bey dem Grundwerke des Gerinnes, da solche nach der Größe des Wasserrades unterwärts sich neiget, und gleichsam sich ducket. Diese Verkröpfung wird allmählig nach der Gestalt des Rades bis zu der Mitte desselben, nach einem Kreise geführet, von der Mitte an aber so niedrig, als das Rad tief geht, in gerader Linie verschälet oder verkröpfet, so daß das Gerinne, oder dessen Wände, so tief eingefaßt sind, als das Rad tief gehet.

Düker, eine verschlossene Rinne, womit unter einem Graben ein Gewässer geleitet wird, ohne daß dieses mit dem Wasser im Graben Gemeinschaft hat.

Düngen, heißt ein mageres oder von Nahrungstheilen entblößtes Erdreich durch gewisse zugesetzte Materien wieder dahin bringen, daß es neue Kraft und Fähigkeit bekomme, den Gewächsen ein gedeihliches Wachsthum mitzutheilen, oder seine Trag- und Fruchtbarkeit zu vermehren. Man bedienet sich hiezu am meisten der mit Stroh vermischten Excremente der Thiere, da man denn diese Mischung den Stall- oder Hofdünger, auch Stall- oder Hofmist, ingleichen Viehmist oder thierischen Dünger zu nennen pflegt, im Gegensatz andrer Materialien, die auch zur Fruchtbarkeitsvermehrung des Erdreichs bald mehr, bald weniger angewendet werden. Man kann die Düngerarten überhaupt in **thierischen**, **vegetabilischen** und **mineralischen** Dünger eintheilen, von welchen das zum Wissen Nothwendigste kürzlich hier anzuführen ist.

Dem **Schaafmiste** wird gemeiniglich unter allen animalischen Düngern der Vorzug eingeräumet. Er enthält ein flüchtiges Salz, weshalb er im ersten Jahre stark treibet, aber in der zwoten und dritten Tracht schon sehr nachläßt, da das flüchtige Salz dem Acker die nährenden Theile geschwind mittheilet, und also bald erschöpfet wird. Wenn stark eingestreuet wird, ist er weniger kräftig, so wie der Wintermist gleichfalls geringer als der Sommermist anzusehen ist. Manche Wirthe, die vieles Streustroh haben, und vielen Schaafdünger machen wollen, lassen jeden andern Tag einstreuen, nachdem sie das alte Lager mit Wasser begießen lassen, da die Schaafe durch das neue Stroh immer ein trocknes Lager bekommen. Noch besser thun diejenigen, welche das Wasser aus der etwa nah gelegenen Mistpfütze aufgießen lassen, und wenn solches von Rindsmiste am meisten angeschwängert ist, so entstehet hievon ein mehr fetter Dünger, welcher vortreffliche Dienste thut.

Rindsmist hält das Mittel zwischen Hitze und Kälte, und wenn die Stallfütterung eingeführet ist, so erhält man von den Kühen einen Dünger, der demjenigen vorzuziehen ist, der gemacht wird, wo das Weidevieh weniger kräftiges Futter, und im Winter mehr Stroh als Heu bekömmt. Er enthält unter allen animalischen Düngern die meiste Fettigkeit, und ist daher bey einem leichten und warmen Erdreiche hauptsächlich zu empfehlen, als welchem er am nahrhaftesten ist, und mehr kühlet als der Schaafmist.

Pferdemist ist, wegen seiner mehr salzigen als öligen Theile, von hitziger Natur. Man findet ihn sehr gut für einen kühlen und schweren Boden, da er wegen seiner erwärmenden und zugleich locker machenden Eigenschaft sich gar merklich hervor thut. Mit Kuhmist zur Hälfte

vermischt ist er am nahrhaftesten und mehr kühlend, daher er auch in solchem Zustande den nicht kalten Aeckern zuträglich wird.

Der **Schweinemist** enthält mehr ölige als salzige Theile, und ist daher kalter Natur. Wo den Schweinen das von dem Reinmachen des Korns übrig bleibende so genannte Afterkorn, welches voll kleiner Unkrautsgesäme ist, roh oder ungekocht verfüttert, und der Mist frisch auf den Acker gefahren wird, da wird solcher davon sehr verunreiniget, indem die kleinen Sämereyen unverdaut von den Schweinen abgehen, und, mit dem Miste auf dem Acker kommend, desto eher aufgehen, indem sie zum Theil bereits schon in dem Miste haben auskeimen können. Uebrigens thut der Schweinemist gute Wirkung auf Aeckern, die ein Jahr oder ein Paar Jahre zuvor alcalisch gedüngt gewesen sind.

Manche Landwirthe haben in ihren Viehställen die Einrichtung gemacht, daß der Urin der Thiere, welcher aus salzigen, mit Oel angeschwängerten, Theilen bestehet, beybehalten werden und nicht verloren gehen kann. Die abhängigen Viehstänter haben der Länge nach eine Rinne, worinn sich der Urin sammlet, aus welcher er durch verschiedene Queergraben auf die Miststäte geleitet, und hieselbst entweder als ein flüßiger Dünger auf Aecker und Wiesen hingefahren oder auf den Hofmist ausgesprenget und damit vermischet wird. (S. **Mistjauche** und **Miststäte**.)

Die **vegetabilische Düngung** bestehet darinn, daß man sich der Pflanzen, worunter die öltragenden die dienlichsten sind, für sich allein, oder in Verbindung mit dem thierischen Miste, zum Bedüngen der Kornfelder bedienet. Insbesondere nennet man **grüne Düngung** die Aussaat verschiedener Pflanzen, als: Erbsen, Wicken, Buchweizen, Mohn und dergleichen, welche in der Hälfte ihres Wachsthums untergeackert werden, worauf man gleich in die Furchen säet und den entlegenen Sandfeldern, da man mit weiten Fuhren sich nicht aufhalten, oder versäumen will, hiemit Nutzen schafft. Beyläufig ist hiebey zu gedenken, daß manche hoch gelegene Gegenden, denen es an hinlänglicher Weide und Wiesenwachs fehlet, sich mit der grünen Düngung zugleich gutes Grünfutter, und, wenn es getrocknet wird, sich auch sehr gutes Winterfutter verschaffen können, als wozu Erbsen, Wicken und der rothe Klee bestens anzurathen sind. Werden sie, wenn sie blühen wollen oder bereits blühen, abgemähet, getrocknet, und als Winterfutter aufgesammelt, so kann dadurch der Heumangel jener Gegenden vortrefflich ersetzet werden. Der Nachwuchs dieser Futterkräuter wird zu seiner Zeit, und wenn es leichte Sandfelder sind, einige Wochen vor Michaelis um- und untergepflüget, welches in dergleichen Feldern bey regnichter Witterung am besten geschehen kann; das Korn aber sodann oben auf gesäet und unter- oder eingeegget. Wollte und könnte man zur grünen Düngung und zur Erhaltung eines vorgängigen Viehfutters zugleich den Acker noch zuvor nur mäßig mit thierischem Miste düngen, so würde man diesen doppelten Nutzen noch mehr und gewisser erlangen.

Der **rothe Klee**, (Trifolium pratense L.) dessen so eben erwähnet worden, dienet gar sehr zur Verbesserung der Felder mit seinen abgefallenen Blättern und Wurzeln. Er wird zu solchem Zweck in die Gerste gesäet, und nach der Gerstenärndte ein Jahr als ein herrliches Viehfutter benutzet.

Im

Im Herbste wird er, nachdem er etwa wieder eine Hand hoch gewachsen ist, in schmalen und nicht allzu tiefen Furchen untergeackert, und das Korn darauf eingesäet, da man sich dann einen sehr guten Kornertrag hiemit zuwege bringen kann.

In manchen Gegenden werden um Jacobi in den um Michaelis mit Winterkorn zu bestellenden Feldern viele große weiße Rüben (Wasserrüben, Turnipse der Engländer) gesäet, unter welchen Rüben vieler Hederich mit aufwächst, welcher, wenn die Roggensaatzeit einige Wochen vor Michaelis angeht, aufgezogen, auf leichte Sandäcker hingefahren, ausgestreuet, untergeackert und das Korn in die Furchen ausgesäet und zugeeget wird. Ich habe beständig gesehen, daß der Roggen in dieser grünen Düngung allen andern in dem besten und gut gedüngten Boden bey weitem übertroffen. Auch habe ich gesehen, daß, wenn bey herrschender Dürre auf den Sandfeldern die Saat nicht aufgehen können, der Hederich seine Saat zu rechter Zeit recht dicke, und gleichsam brausend, (wie der gemeine Mann zu sagen pflegt, wenn die Saat recht geil hervor geht,) aufgehen lassen. Dagegen habe ich auch immer gesehen, daß der Hederich, wenn er lange Zeit auf dem Acker ausgestreuet gelegen, und trocken oder welk geworden, bevor er untergeackert worden, kaum die halbe Wirkung gegen den frisch und grün untergepflügten gehabt habe. Auf gleiche Weise, und fast noch mehr, wirket das von den eingebrachten großen weißen Rüben abgeschnittene Kraut, oder die mit einer abgeschnittenen Scheibe versehenen Blätter der Rüben, wenn solche in den Kellern oder Sandgruben zum allmäligen Verbrauch aufbewahret werden sollen. Dieses Rübenkraut kömmt, da die Rüben erst um Martini, im November, aus der Erde aufgenommen werden, am spätesten zur grünen Düngung, als wozu man einige leichte Aecker liegen läßt; allein die damit gedüngte Roggensaat thut sich, wenn es nicht sehr frühe frieret, meistens aber im folgenden Frühjahre, so sehr hervor, daß man sich darüber verwundern, und gar sehr merken muß, was die vielen mit Fettigkeit verbundenen Salztheile für einen großen Einfluß auf die Fruchtbarkeit des Erdbodens haben, als welches hauptsächlich auch an dem jungen untergepflügten Mohn verspüret wird. Da zu Ende des Augusts oder zu Anfange des Septembers der Taback abgeblattet wird, so dienen die noch grünen Tabacksstengel, nebst denen an der Spitze gelassenen unausgewachsenen Blättern, gleichfalls zu einer vortrefflichen grünen Düngung in leichten Feldern; nur ist hiebey zu beobachten, daß, da das Zerhacken der langen Tabacksstengel zu viele Weitläuftigkeit macht, solche nur auf den damit zu bedüngenden Acker ausgestreuet werden. Beym Unterackern derselben aber gehen Mägde oder Kinder mit Harken hinter die Pflüge, und harken die Tabacksstengel so in die aufgepflügten Furchen hinein, daß sie in selbigen ganz gerade zu liegen kommen, und also von der folgenden Furche völlig mit Erde bedeckt werden können.

An vielen Orten fängt man an, auch das grüne Kraut der Kartoffeln zur grünen Düngung anzuwenden. Man kann aber, allen meinen bisherigen Beobachtungen gemäß, von diesem Kraute annehmen, daß es besser als Nichts sey, indem es in Vergleichung mit Hederich, Rüben, Mohn und Taback vier Fünftheile weniger zur Fruchtbarmachung der Aecker beyträgt. Am allerwenigsten wirket das Kartoffel-

kraut, wenn es im trocknen Zustande zur Düngung gebraucht wird. Es wird hiebey noch überdem an vielen Orten gar sehr gefehlet, wenn dieses Kraut nicht, wie zuvor angerathen worden, mit der Harke in die aufgepflügten Furchen hinein gebracht wird. Denn nächstdem, daß das zu Tage liegende Kraut dem Acker nichts nützet, so schadet es in leichten Sandfeldern gar sehr. Wenn die Sturmwinde den Sand aufnehmen, so legt sich selbiger an die hervor stehenden Sturzeln, daß kleine Hügel daraus werden, von welchen, so weit sie reichen, die Saat bedeckt und zum Untergang gebracht wird, daß in der Folge über und über ganz kahle Flecken im Sommer hievon gesehen werden. Auch schadet man solchen Ackerstücken noch für die Zukunft damit, weil sie den Sand der benachbarten Aecker auf sich annehmen und liegen lassen, hiemit aber mehr schädlichen Sand und Erhöhung davon bekommen. Ueberdieß habe ich öfters gesehen, daß, da der Schnee im Winter auf der Winterseite der entstandnen Sandhügel zu lange liegen bleibt, und weit später, als auf der gegen die Sonne gelegenen Seite, zerschmelzet, die Saat der Winterseite in einem ziemlichen Umfange da, wo sie noch offen oder unversandet steht, kränklich werde, oder gar ausgehe. Der langsam schmelzende Schnee versetzt die Saat in nicht geschwind genug einziehendes Wasser, welches, da es nach untergehender Sonne gefrieret, die Saatpflanzen verdirbt.

Noch rechnet man unter die vegetabilische Düngung **verfaulte Rasen.** Sind sie feucht und schwer, so werden sie in Haufen gelegt, mit ungelöschtem Kalk versetzt, und hiemit zum Verfaulen gebracht, daß sie einen guten Dünger abgeben können. Sind aber die Rasen dürre und leicht, so läßt man sie ausgebreitet in der Sonne so lange trocknen, bis sie mit Reisig, Stoppeln oder allerley so genannten Streußel zur Asche verbrannt, und zur Düngung auf Felder und Wiesen gestreuet worden.

Torf, als ein Gewebe von Pflanzenwurzeln, läßt man ein oder zwey Jahre an der Luft verwittern, welches, wenn man Kalk beymischen kann, desto eher geschiehet. Die **Torfasche** thut ungleich weniger, und kann, nach Beschaffenheit des Bodens, den Wiesen mehr, als den Kornfeldern, dienlich seyn. **Scopoli** sagt zwar, daß die schwarze und sumpfichte Torferde wegen einer bey sich führenden harzigen Materie mehr schade als nütze, wofern sie nicht mit Thon und Sand gehörig verbessert werde; da wir aber den so genannten Pechtorf von dem vorher gehenden zu unterscheiden haben, so wird gedachter Vorwurf auch nur den Pechtorf treffen können. Er sagt weiter: Torf ist an sich ein guter Dünger und gehöret ins Pflanzenreich; nur brennt er wegen seines Harzes und riecht übel. Man steche ihn nicht in gar großen viereckichten Stücken, wie es gebräuchlich ist, werfe ihn noch feucht auf einen Haufen, und fahre ihn nach Hause. Hier lege man auf einen gepflasterten, und, wo möglich, mit einer Mauer umgebenen Platz zuerst den Mist einen halben Schuh hoch, sodann breite man den Torf darüber, lege hernach wieder Mist, und fahre so mit den Schichten fort, bis die Mistgrube voll ist. Je weiter die Schichten über der Erde sind, desto weniger dürfen sie dicke seyn, weil der obere Mist mehr ausdünstet, als der untere, und nicht so kräftig als der untere auf den Torf wirket. Man beugt dieser Ausdünstung zum Theil vor, wenn man oben die Mistgrube mit grünem Grase oder einer Schicht von

fruchtbarer Erde zudecket. Diesen Mist lasse man aber nie trocken werden, sondern feuchte ihn oft mit Urin oder warmer Lauge an, so wird man einen sehr guten Dünger zur Fruchtbarmachung des Feldes bereiten. Sonst lehret auch **Pfeifer**, daß man Torf und Sand schichtweise in Haufen bringen solle, (hiemit wird ohne Zweifel auch der Pechtorf gemeynet,) so werde er in Jahresfrist aufgelöset, und zur Düngung tüchtig seyn.

Letztgedachter Schriftsteller will auch die **Steinkohlen**- und **Torfasche** zur Düngung angewendet wissen, ziehet solche der Holzasche vor, und behauptet sogar von der Torfasche, (Asche von Pechtorf) daß sie unter allen die beste sey, als wovon man sich in den Herzogthümern Jülich und Berge sichtbarlich überzeugen könne, allwo man ganze Torfwerke lediglich dem Aschenbrennen widmet, von da die Torfasche 10 bis 20, ja mehrere Stunden Weges abgeholet und recht theuer bezahlet wird.

Die **Holzasche** hat in ihrer Mischung vieles alcalisches Salz, welches zur Erzeugung eines Düngers den Vegetabilien hauptsächlich unentbehrlich ist. Man geht am sichersten damit, wenn man sie auf Aeckern, die vom thierischen Dünger noch nicht ganz entblößt sind, gebrauchet, weil sie in Verbindung mit öligen Stoffen nur allein recht wirken kann. Die **Seifensiederasche** wird, weil sie Kalktheile enthält, besonders auf Wiesen ausgestreuet, damit davon der Graswuchs ungemein vermehret werde. Sie kann aber gleichfalls auf einem solchen Acker mit großem Nutzen gebraucht werden, welcher Lehm mit etwas Sand vermischt enthält.

So genannte **Holzerde**, welche man sammlet, wo Holz gesäget und gehauen wird, macht eine sehr gute Düngererde aus, wenn sie genugsam faul geworden ist. Da sich aber in selbiger viele Holzwürmer aufhalten, welche alle Wurzeln ohne Unterschied in der Erde angreifen, so bringe man solche Holzerde für das Winterfeld schon im ersten Frühlinge auf den Acker, und breite sie so weit aus, daß die Krähen und andre Vögel Maden und Eyer aus derselben hervor suchen und verzehren können. Bringt man Wurzelgewächse, als Kartoffeln, Kohlrüben u. s. f. in anders behandelte Holzerde, so wird man den Würmern Nahrung und Vermehrung verschaffen, und unbrauchbares, schlecht beschaffenes Wurzelgewächse gewinnen.

Das Mineralreich giebt uns auch **Materialien** zur Verbesserung unsrer Aecker, und zur Erhebung der Kräfte des thierischen Düngers. Diese sind nun **Kalk**, **Gyps** und **Mergel**, wovon das Nöthige unter ihren Artikeln (s. diese) vorkommen wird.

Endlich hat man noch den **Straßen**- oder **Gassenkoth**, besonders aus großen Städten, als ein für die meisten Erdarten sehr passendes vortreffliches Düngungsmittel anzusehen. Für die Gärten dient solcher am besten, nachdem er ein Jahr hindurch in Haufen gelegen hat, da er auf Aeckern wegen eines mehrmaligen Durcheinanderpflügens gleich gebraucht werden kann.

Schlammerde, mit Pflanzen durchwachsen, aus stehenden Teichen und untiefen Gräben, zumal wenn sie von Frost, Luft und Sonne recht durchdrungen, und verschiedenemale umgewandt worden ist, wird vom Herrn **Bechstedt** als ein noch vortrefflicheres Düngungsmittel in den Gärten angepriesen. Eben diese Schlammerde ist es noch mehr für den Acker, wenn

sie

sie zumal für leichte Felder mit Lehm vermischt worden.

Düngeranwendung, oder die beste Art und Weise, den Dünger so zu gebrauchen, daß davon ein guter Erfolg erwartet werden kann; wobey folgende Stücke in Erwägung kommen:

1) **Die Reife des Mistes**, d. i. die innere Beschaffenheit desselben, wobey er am besten anschlagen kann. Man kann aber den Mist nicht eher für reif ansehen, als wenn er in einen ziemlichen Grad der Fäulniß übergegangen ist, welches daran zu erkennen, wenn er beym Aufnehmen von der Miststäte oder aus der Mistgrube einen recht durchdringenden Geruch und starken Rauch von sich giebt. Die Reife des Mistes hat aber verschiedene Grade; der höchste Grad ist, wenn er ganz kurz verrottet ist, und nicht mit der Mistgabel, sondern mit der Schaufel aufgeladen werden muß. Die ökonomischen Schriftsteller sind unter einander uneins, in welchem Grade der Reife der Mist aufzulegen sey, da ihn einige ganz kurz und verrottet, andere ihn noch lang und im ersten Ansatze zur Gährung verlangen. Sie lassen sich unter einander vereinigen, wenn man die Beschaffenheit des zu düngenden Ackers dabey in Betrachtung zieht. Ein sehr ausgemergelter oder entkräfteter Acker wird am geschwindesten wieder gestärkt, wenn ganz kurzer verrotteter Mist aufgelegt wird. Ist er aber warm, und mehr feucht als trocken, so wird er die Besserung von solchem kurzen Dünger nicht lange behalten. Man muß daher in der zwoten, höchstens dritten, Tracht mit kurzem Dünger solchen Aeckern immer zu Hülfe kommen können, wenn man ihre Fruchtbarkeit aufs Höchste treiben will. Langer, und noch im ersten Grade seiner Reife befindlicher, Mist hat eine mehr dauerhafte Wirkung; und wenn man kalte Aecker hat, die vor andern der Erwärmung bedürfen, so muß man ihnen den Pferdemist noch lang und unverrottet geben, welches mit dem Schaafmiste gleichfalls geschehen kann. Ueberhaupt muß man den längsten Mist auf feuchten, schweren und festen Feldern gebrauchen. Damit aber der lange Mist wohl untergeackert, und nicht der freyen Luft zum Verwittern ausgesetzt werde, muß jemand hinter dem Pflug mit einer Harke oder Rechen hergehen, der den Mist in die Furchen lege, damit in der Folge die Egge das Stroh nicht heraus ziehe, zu welchem Ende sie ohnehin fleißig aufgehoben werden muß, daß sie keine Wellen von Stroh zusammen schleppe.

2) Leichten und warmen Aeckern eignet man gern den Rindsmist zu, weil er fett und kühlend ist, so wie Pferde- und Schaafmist dem kalten und nassen Boden wohl bekömmt. Der Schweinemist ist sehr kühlend, weshalb er einem warmen trocknen Sandboden sehr dienlich ist.

3) Hat man Aecker von einerley Boden, so thut man am besten, wenn man entweder auf dem Hofe die verschiedenen Arten des Mistes gleich vermischet, oder mit dem Miste abwechselt, daß z. B. einmal hitziger Dünger und darauf kühlender Mist aufgelegt werde. Hat man daher z. B. lauter trocknes warmes Feld, so kann man Pferde- oder Schaafmist ohne Scheu darauf bringen, wenn selbiger mit den kühlenden Düngern, mit Rinds- und Schweinemiste, abgewechselt wird.

5) Ist man nicht im Stande, alle seine Aecker zu bedüngen, so muß man sich hüten, eine solche Einrichtung zu machen, allen und jeden Aeckern nur etwas Weniges zuzu-

zuzutheilen. Solches würde im Grunde mehr Zeit- und Arbeitverlust, als Vortheil seyn. Man treffe dagegen eine schickliche Wahl, und suche die besten einträglichsten Aecker heraus, um sie mit dem meisten und besten Dünger zu unterstützen, und lasse dagegen die schlechtesten Aecker, die mit wenigem Miste gar nicht gebessert werden können, ungemistet. In Ansehung dieser ist die Wechselcultur schlechterdings anzurathen.

5) Die Art, Weise und Zeit, den Mist der Erde einzuverleiben, machen ein großes Hauptstück beym Ackerbau aus. Der auf den Acker hingefahrne Mist muß überall recht genau und gleich verbreitet, und so untergepflüget werden, daß er weder zu sehr in die Tiefe hinab komme, noch zu sehr oben bleibe; vielmehr eine solche Lage erhalte, die der Länge und Richtung der Wurzeln gemäß ist, die davon genährt werden sollen. Schönfeld gab einst die Regel: den Mist zu der Zeit durch Unterpflügen in den Boden zu bringen, daß er beym Ackern zur Saat wieder an die Oberfläche des Bodens herauf gebracht werde, und der gesäeten Frucht zu gute komme. Wenn man z. B. ein Feld vor dem Säen viermal pflüget, so muß der Mist beym ersten oder dritten Pflügen in den Boden hinab kommen. Soll der Mist nicht nur der jetzt zu säenden, sondern auch der nachfolgenden Frucht im zweyten Jahre zu statten kommen, so bringe man ihn bey dem dritten Pflügen im Brachsommer in die Erde. Ist der Boden sehr kalt und feucht, oder besorglichen Ueberschwemmungen unterworfen, so ist bey der Herbstsaat wohl am rathsamsten, den Dünger erst beym Pflügen zur Saat in den Acker zu bringen. Die kalten Aecker werden desto mehr im Winter davon warm gehalten, so wie die nassen locker erhalten werden, daß das Wasser besser einziehen kann. Mehr- als einmal habe ich auf diese Weise ein Stück Acker, welches in dem einen der hiesigen Felder den Ueberschwemmungen vom zergehenden Schnee des nahen Flämmggebürges ausgesetzt ist, gerettet. Das einemal stand dieses mit Weizen besäete Stück an die vier Wochen nicht nur unter Wasser, sondern es ward auch den ganzen Winter hindurch von öfterem Thauwasser bedeckt, und wurde daher nicht recht trocken. Allein es brachte dennoch den besten Weizen im ganzen Felde, worunter kein Windhalm zu sehen war, der sich sonst hiesiger Orten gar bald in nassen Wintern einfindet. Ich hatte aber ganz frischen Pferdemist, und ein Drittheil mehr, als gewöhnlich, erst beym Säen, auffahren, ihn unterpflügen, den Weizen oben aufsäen, und sodann eineggen lassen, und es mit allem Fleiße darauf angelegt, dem Wasser gleichsam zu trotzen, da dieses Ackerstück in manchen Jahren bey früherer Bemistung, in nassen Jahren, oder bey Ueberschwemmungen, öfters kaum die Saat wieder gebracht hat.

6) Es ist kein geringer Fehler, den Mist in der wärmern Jahrszeit auf dem Acker lange liegen zu lassen, ehe er untergepflügt wird. Man hat nach vielfältigen Erfahrungen in einigen Märkischen Provinzen heraus gebracht, daß der ausgebreitete, und zur Sömmerung zu gebrauchende Mist, in dem so genannten Erbsschlage (ein Fleck Land, der mit Hülsenfrüchten besäet wird) ungleich mehr thue, wenn er einige Wochen hindurch nicht untergepflügt liegen bleibt, als derjenige, so erst beym Säen solcher Sommerfrüchte aufgelegt, und sofort untergepflügt wird. Da ersteres im Februar und März geschiehet, so muß sich

in solcher Jahrszeit, da ohnehin der Schnee sodann mehr Salztheile bey sich führt, der Dünger als ein stärkeres Anziehungsmittel aus der Luft beweisen, welches er sonst nur in geringerm Grade ist. Aber es ergeben auch richtige Erfahrungen, daß der in den Sommermonathen verbreitete Mist in wenig Tagen ganz vertrockne, und hiemit den größten Theil seiner Kräfte verliere. Wenn man daher solchen Mist in den Sommermonathen, wenn er auch noch so dick liegt, umkehrt, so wird man ihn auf der untern Seite eben so trocken, als oben, finden. Anders aber verhält es sich mit dem im Hornung und März auf dem Acker ausgebreiteten Miste. Hat es gleich in solchen Monathen einige Wochen hindurch nicht geregnet oder geschneyet, so findet man doch die untere Seite des Mistes, die eben so lange oder noch länger schon ausgebreitet gelegen, feucht, und die davon bedeckte Erde eben so, und lockerer, als anderswo, wo kein Mist lieget. Ist der Mist in solchen Monathen angefroren, und durch den Frost oberwärts getrocknet, so findet man gleich nach dem Aufthauen die untere Seite des Mistes gleichfalls noch feucht, als woraus sich die Einwirkung des Mistes auf den Acker in solcher Jahrszeit, da jener noch seine völlige Winterfeuchtigkeit bey sich hat, offenbaret; dagegen es den Aeckern im Sommer an Feuchtigkeit mangelt, und dieserhalb kein wechselseitiger Einfluß des Ackers und des Mistes in einander Statt finden kann. Ist es nun gleich ein Hauptvortheil, den Dünger nicht vor dem Unterpflügen des Sommers trocken und entkräftet werden zu lassen, so findet man doch nach den genauesten Beobachtungen, daß es wohlgethan sey, den Mist, so naß und frisch er aus der Miststäte kömmt, nicht gleich unterzupflügen, sondern ihn ein klein wenig auf der Oberfläche ausdünsten zu lassen. Die Schweizer halten sehr auf diesen Umstand, und nehmen gern die Mittelstraße zwischen der Nässe und Trockenheit des Mistes zum Unterpflügen desselben, wie sie denn sogar, wenn ihnen andere Wirthschaftsgeschäffte in den Weg kommen, die abgesetzten Misthaufen auf dem Acker mit Erde überwerfen, um das Austrocknen desselben zu verhindern.

7) Man sparet an der Zeit, wenn auf einmal so viel Mist aufgelegt wird, als dem Acker zur Besserung auf mehrere Jahre gebühret. Allein es sind dieses meistens nur die schweren Aecker, wo solches Statt finden kann. Den leichten sowohl, als nassen und kaltgründigen Aeckern bekömmt es besser, wenn die Portion des Mistes vertheilet, und die eine Hälfte desselben, oder drey Theile für die Winterfrucht, die andere Hälfte aber, oder der vierte Theil, für die darauf folgende Sommerfrucht aufgelegt wird. Zuweilen ist solche Vertheilung des Mistes schon deshalb nöthig, daß man damit dem Umfallen oder Lagern des Korns auf Aeckern, welche dazu geneigt sind, zuvor komme. Denn ob man es gleich in manchen Gegenden nicht ungern siehet, wenn man den Weizen ein- bis zweymal schröpfen, und aus der so genannten Schröpfe ein gutes Viehfutter erhalten kann, so ist doch dieses nur ein Scheinvortheil; da man aus den genauesten Versuchen so viel heraus gebracht hat, daß ungeschröpfter Weizen weit mehr, als der geschröpfte, schütte, oder Körner gebe.

8) Bey der gewöhnlichen Art zu pferchen, muß man sich so einrichten, daß der Pferch nicht von Sonne, Luft und Wind verzehrt werde. Dieserhalb muß er bald möglichst untergepflügt werden. Hat man

zu wenig Schaafe, so muß man solche gar nicht in Horden schlagen, weil es zu lange währen würde, bevor man ein Stück Acker mit ihnen bepferchen könnte. Zu gleicher Absicht muß man bey genugsamer Menge von Schaafen lieber mit schmalen und langen, als breiten und kurzen Pferchställen düngen, weil man sonst zu viel Zeit nöthig hat, ehe man mit in die Länge hinab gehenden Ackerstücken zum Unterpflügen fertig wird. Man würde aber noch einmal so viel mit dem Hordenschlage ausrichten, wenn die zu behordende Plätze zuvor mit Stroh bestreuet würden, indem dieser Strohdünger sodann im Acker längere Dienste thun würde. Der gewöhnliche Pferch muß nur ganz flach untergeackert, und beym folgenden Pflügen immer in solcher Lage gehalten werden, daß die Saatwurzeln ihn erreichen, und ihn um und neben sich haben mögen. Wenn aber, nach vorgeschlagener Art, kein Stroh den Pferchschaafen untergestreuet worden, so versenket ihn der Regen ohnehin in leichtern und lockern Boden sehr bald in die Tiefe hinab, daß er den Saatwurzeln theils nicht genug in der Nähe bleibt, theils zu wenig die Luftsalze anzuziehen vermag.

Düngermagazin, darunter versteht man eine Grube, in welche allerley faulende Materialien zusammen geworfen werden, um davon wirksamen Dünger zu erhalten. Man macht Gruben, die unten mit Lehm oder Letten ausgeschlagen sind, damit die Feuchtigkeiten nicht durchseigen. In Ermangelung des Lehms können Flachsdörfer, d. i. solche, welche einen starken Flachsbau treiben, die Flachsschäfen in den Grund legen, als welche wenig oder gar keine Feuchtigkeit durchlassen, nach einigen Jahren aber sich in Dünger verwandeln. In diese Grube können nun allerley Materialien hinein geworfen werden. Hat man keinen Mangel am Stroh, so macht man davon die unterste Schicht, hierauf allerley grüne Kräuter, ehe sie Saamen tragen. Je bitterer und fetter die Kräuter sind, desto besser sind sie. Es sind in manchen armen Gegenden verhaßte Unkräuter auf dem Felde, welche in einem Düngermagazine vortrefflich sind. Hierunter ist vornehmlich die Eselsmilchseuphorbie, Bullen- oder Eselsmilch, Wolfsmilch, Euphorbia Esula L. zu rechnen. Sie hat einen scharfen, milchichten Saft, und ist auf manchen Sandfeldern ein sehr häufiges Unkraut. Ich wüßte keine bessere Pflanze zum Düngermagazin, als diese, anzupreisen. Ihren Saamen läßt sie schon gegen Johannis ausfallen, weshalb sie zu Anfang des Brachmonaths abgemähet, und ins Magazin gebracht werden muß.

Alle andre gemeine Unkräuter, die nur zu finden sind, als Wermuth, Pfennigkraut, Wucherblume, wilder Mohn, Schierling, Bilsenkraut, Hederich, Schilf, Riedgras, grüne klein gehackte Ellernzweige, Kiennadeln, Streulaub u. dergl. können, schichtweise, mit Stroh abgewechselt, ins Magazin kommen. Ferner bringt man hinein alles aus Gärten und Feldern ausgejätete Unkraut, welches nicht zum Viehfüttern tauget; je grüner, saftiger und frischer Kräuter und Baumblätter sind, desto lieber sind sie zu nehmen. Das Auskehricht aus den Häusern, Blut und Abgänge von geschlachteten Thieren, Menschenkoth und Urin aus den Kloaken, Aescher oder gebrauchte Asche, Ofenruß, Straßenmoder, Seifenlauge von der Wäsche ꝛc. alles dieses muß man als einen Schatz ansehen, womit das Magazin bereichert wer-

den kann. Für die Gärten läßt man den Dünger in solchem Magazine sehr kurz verfaulen, für den Acker aber darf er nicht so stark verrottet seyn. Von Zeit zu Zeit kann das angefüllte Magazin, welches an die 8 Fuß tief seyn muß, mit Mistjauche begossen werden, wenn es an Lauge von Waschen, Seifekochen, Garn- und Leinwandbüchen fehlen sollte. Man kann es oben, wenn es voll ist, mit Erde oder langem Strohmist bedecken, auch muß man es, wenn es auf dem Viehhofe ist, einfrieden, oder Dielen darüber legen. Auf einer andern Art kann man auch auf dem Felde ein Magazin anlegen. Es wäre der Fall, daß wo ein Bruch mit Moorerde, oder irgendswo Abzugsgräben angelegt wären, so würde man, um an der Fuhre etwas zu sparen, in der Nähe derselben, wenn der zu bedüngende Acker davon nicht weit ist, Moorerde mit Mist, oder Kalk, Unkrautpflanzen u. s. w. vermengen, und, wenn alles zusammen verrottet ist, davon Gebrauch machen. Auf dem zu düngenden Acker selbst kann man auch eine Art von Magazinen errichten, welche man **Mieten** zu nennen pflegt, und hin und wieder in Oberdeutschland sehr gewöhnlich sind. Das Verfahren hierbey ist dieses: Man führt vorher auf den Platz, den man düngen will, ein halbes Jahr, oder länger vorher, den Mist, und setzt ihn in einen viereckichen Haufen so auf, wie man es mit einem solchen auf dem Hofe zu thun pflegt. Man nimmt wechselsweise eine Schicht Mist, eine Schicht von der Erde oder dem Rasen des Platzes selbst, oder aus der Nähe, wenn man kann, für Sandboden Lehm; für schweren Boden aber Kalk, Mergel, Schutt von alten Gebäuden, u. s. f. streut schichtweise darunter Unkräuter, Laub, Heidekraut u. s. f. und bedeckt endlich oben den Haufen hinreichend mit Erde, daß ihn die Sonne nicht ausziehen kann. Ehe man dergleichen Mieten auf dem Platze aus einander bringet, und ihn wirklich damit dünget, arbeitet man alles nochmals um, damit alle Materialien besser aus einander kommen und faulen. Sollte man bey dieser Arbeit die Miete inwendig zu trocken finden, so müßte man Mistjauche, oder, wenn es die Zeit nicht leidet, gemeines Wasser, welches am nächsten zu haben ist, anfahren und damit anfeuchten. Da, wo die Miete gelegen, nimmt man die Erde tief weg, weil sich viel Feuchtigkeit in die Tiefe abgezogen hat, und der Platz zu geil werden würde. Man kann zu dieser Verfahrungsart auf zu weit entlegenen Aeckern seine Zuflucht nehmen, um an der Weite der Mistfuhren etwas zu sparen. Auch bergichte Plätze, wohin die ganze Quantität des erforderlichen Mistes zur Zeit schwer hinauf zu bringen ist, können auf diese Art gedünget werden, daß man also davon eine Mistvermehrung und Fuhreverringerung haben kann.

Düngerwände, diese werden, nach Art der bekannten Salpeterwände, aus mancherley Materialien errichtet, müssen aber einige Jahre stehen, wenn sie einen recht fruchtbaren Dünger abgeben sollen. Man kann damit zugleich einen Platz einschließen, und wenn nach einigen Jahren eine Düngerwand abgebrochen, und auf den Acker gefahren worden, so wird an ihrer Stelle, zur Wiedereinschließung des Platzes, eine neue aufgeführet, die nach einigen Jahren wieder als Dünger verbraucht wird. **Sprenger** hat, in seinen ökonomischen Beyträgen und Bemerkungen zur Landwirthschaft, hierzu eine Anweisung folgen-

folgenden Inhalts bekannt gemacht: Man nimmt 5 Theile von einer guten Erde, z. B. schwarze, die unter dem Rasen liegt, oder Moorerde, oder Erde von Kellern, Scheunen, Viehställen, die nicht steinicht oder sandicht seyn müssen, oder Erde unter Miststäten, Kloaken, aus den Viehställen ꝛc. oder den Grund und Schutt von alten verfallenen Gebäuden. Man nimmt ferner 1 Theil Asche, und ein mittelmäßig großes Bund weiches Stroh, z. B. Gerstenstroh, welches man allenfalls zerschneiden kann. Hieraus macht man einen Teig oder Mörtel, so wie der Maurer die Mauerspeise macht, mit Urin, Mistlake oder Regenwasser. Hievon richtet man Wände auf, unten 3, oben 2 Fuß dick. Von Absatz zu Absatz, in einer Weite von ungefähr 1 Fuß, legt man 2 Zoll dicke Stecken über den Koth hinüber, und ziehet sie heraus, wenn die Wand fertig, und ein wenig getrocknet ist. Die Luft streicht durch diese runde Löcher, und in selbigen legt sich bald viel Salpeter an. Oben spitzt man die Mauer schräge, wie ein Dach, zu, und es wird, wenn man will, mit Stroh bedeckt; welches Strohdach ein wenig auf beyden Seiten, auf der Wetterseite am längsten, herab gehet, und Regen und Schnee abhält. Tauben- und Hühnermist, unten an die Wände herum gelegt, macht, daß sie düngreicher werden. Macht man diese Wände im Herbste, so kann man sie nach einem Jahr schon brauchen. Mischt man Mist, besonders Schaafmist, allerhand bittere, scharfriechende, und schmeckende Kräuter, die einen milchichten Saft haben, unter jene Erde, macht sie mit Blut, Seifenwasser, Salz- oder Pökelbrühen, an; so ist es ebenfalls gut. Sonnenschein, Regen und Schnee können aber das Kräftige dieser Wände sehr ausziehen. Ist es daher dem Landmann um eine kräftige Düngererde zu thun, so kann er an einem erhabenen Orte, wohin sich kein Wasser zieht, etliche Pfosten eingraben, oben ein Stroh- oder Breterdach darauf setzen, und die Seitenwände aus schlechten schmalen Bretern machen, die man so, wie an Jalousiegittern, über einander hinmacht, daß Sonne und Regen abgehalten werden, und doch die Luft frey durchstreichen kann. Man legt so viel dergleichen Wände, oder Haufen, oder Beete an, als der Platz fassen kann, und läßt schmale Wege dazwischen. Es ist nicht einmal nöthig, wenn man Platz genug dazu finden kann, zur Abhaltung der Sonne und des Regens, sich nach Jalousiegittern von Bretern umzusehen. Man darf nur die Wände nicht höher, als etwa 2 Schuh hoch, anlegen, und sie oben mit langem Stroh oder Rohr, welches auf beyden Seiten so weit übersteht, daß Sonne und Regen die Wände nicht berühren können, bedecken. Und damit der Wind das Schirmdach nicht wegführe, so befestiget man das Dach mit Stangen unten und oben. Zwischen diesen Stangen, wovon die untern gleichsam die Latten vorstellen, wird das Stroh eingeklemmet, und zu mehrerer Festhaltung mit zerbrochenen halben Dachsteinen, oder Rasenstücken, weitläuftig belegt. Verstatter es aber der enge Platz nicht, zur Genüge dergleichen Düngerwände aufzuführen, daß man höhere haben muß; so kann man die Wände 4 Fuß hoch, und ein gleiches Stangengerüste, welches noch einmal so breit, als das vorige seyn muß, anbringen, und das Stroh in gedoppelter Länge mit Weidenruthen fest aufbinden, und hiemit machen, daß die Erdwand wider Regen und Sonne einen sattsamen Schirm hat. (In manchen Gegenden, wo die Bienen zur Herbst-

zeit auf das Heidekraut verfahren werden, und die Breter zur Anlegung eines Daches rar, oder nicht so weit mitzunehmen sind, pflegt man solche leichte Strohdächer zu machen, und die Bienenkörbe darunter wider den Regen zu sichern.) Diese Wände, Haufen oder Beete, macht man, wie obige, nachdem die Materialien gut gemischt sind, begießt sie, so oft sie auswendig trocken werden wollen, mit Urin, Mistlake u. dergl, wirft sie auch öfters um; denn trocken müssen sie immer erhalten werden. Man kann auch etwas ungelöschten Kalk und Gyps darunter thun. Wenn alles recht verfault und weiß beschlagen ist, so hat man davon einen recht fetten Dünger, den man überall gebrauchen kann.

Düngungsregister, ein bey großen Gütern unentbehrliches Register, um zu wissen, welche Ackerstücken, und wie sie in jedem Jahre bedüngt worden. Ein solches Register wird am besten auf Tabellenart eingerichtet, und hierzu werden hauptsächlich erfordert;

1) Eine nach der Reihe gehende Specification der das Jahr über sowohl zur Winter- als Sommerfrucht gedüngten Felder.

2) Der Inhalt sämmtlicher gedüngter Felder nach Morgenzahl oder nach der Aussaat zu Scheffeln gerechnet; und bey jedem Schlage oder Feldabtheilung die Anzahl der Ackerstücken oder Beete,

3) Bey jedem Schlage wird bemerkt, wozu er gedünget worden, ob zu Rübsen, Weizen, Roggen, Gerste u. s. w.

4) Wie viel zwey- oder drey- oder vierspännige Fuder Mist auf jedes Stück gekommen,

5) Was es für Mist, ob Pferde- Schaaf- Rinds- Schweinemist, oder was es sonst für Dünger? ob es alte Lehmwände, Mergel, Kalk, Asche und dergleichen gewesen.

6) Endlich muß auch der Pferch oder die Pferchdüngung, und wie viel Nächte damit auf ein Stück zugebracht worden, mit bemerkt werden.

Man kann leicht denken, daß ein solches Düngungsregister dem Gutsbesitzer sowohl zum Vergnügen als Nutzen gereichen müsse. Zum Vergnügen: wenn er aus der Tabelle ersieht, was und wie viel Feld im Jahre gedünget worden, und was er nach einer mittelmäßigen Berechnung davon zu hoffen habe; zum Nutzen: wächset die Saat heran, so bemerket der Herr des Feldes die mehr oder weniger sich hervor thuenden Ackerstücke, und sieht in der Tabelle nach, welche Art des Düngers oder Proportion desselben das mehrere oder mindere Gedeihen der Früchte veranlaßt habe. Die Tabelle muß ihn nun gleich unterrichten, in welchem Schlage oder auf welchen Stücken eine Aenderung der Düngungsart, eine Vermehrung oder Minderung des aufzulegenden Mistes u. s. w. vorzunehmen sey, welches dann sofort in dem Düngungsregister angeschrieben, und zu eigener, oder der Wirthschaftsbedienten Ausführung im nächsten Jahre fest gestellet wird.

Düngungstabellen. Nach diesen soll berechnet werden, wie viel Land nach Roggenaussaat von einem Stück Rindvieh, oder hundert Schaafen, wirthschaftlich bemistet werden kann. Wenn bey allen Gütern genaue und zuverläßige Tabellen gehalten würden, wie viel Land von einem Stück Rindvieh bemistet werden könne, so wäre eine solche Berechnung nicht nur für angehende junge Wirthe,

Käufer

Käufer und Pächter eines Guts, sondern auch für alle und jede Wirthe von äußerster Wichtigkeit, weil sie ihren Ueberschlag darnach machen könnten, wie viel sie an Körnern in einem Mitteljahre etwa erbauen, und wie viel sie ihren Viehstand, theils in Ansehung mehrerer und reichlicherer Fütterung verbessern, theils nach der Zahl der Häupter vermehren müssen, wenn sie ihren bisherigen Kornertrag erhöhen wollen, wie solches das Bestreben eines jeden Oekonomen billig seyn muß. Es fehlt nicht bey manchen ökonomischen Schriftstellern an Ausrechnungen, wie viel Mist, sowohl dem Gewichte, als dem Maaße nach, von einer Kuh, oder Stück Vieh, zu erhalten, und wie viele Morgen damit zu bemisten; allein dieses ist theils doch zu allgemein, und nicht treffend genug fürs Lokale, theils zu schwankend, da unmöglich alle Fuder Mist dem Gewichte oder Maaße nach ausgeglichen werden können. Es ist daher für alle Gegenden weit passender, wenn die Mistberechnuug nach gewissen Klassen des Stroh- und Heuvorraths sowohl, als der Weide- und Stallfütterung abgestufet, hierauf aber der so verschiedene Mistgewinnst der Aussaat nach Scheffelzahl proportionirt wird, welches letztere gleichfalls für alle Orte und Gegenden bequemer ist, weil die Ackermaaße in jedem Lande so sehr von einander abgehen, und zu wenig dem Landmanne bekannt sind; da hingegen die Getreidemaaße theils überall schon mehr bekannt, theils leichter gegen einander auszugleichen sind.

Eine sehr musterhafte Düngungstabelle dieser Art ist diejenige, welche in den General-Tax-Principien zur Abschätzung der Güter in der Chur- und Neumark Brandenburg zum Fundamente angenommen wird, die ich hier den Lesern mittheile, weil sie auch außerhalb Landes als anwendbar angesehen werden kann. Da diese Tabelle nächst den übrigen bey einer jeden besondern Tabelle oben an stehenden Klassification des Viehtriebs und der Stallfütterung noch 5 Abtheilungen in Ansehung des Streustrohes enthält, so will ich diese zuerst so nach dem Buchstaben A — E überschreiben, daß hierauf bey einer jeder besondern Tabelle nur gedachte Buchstaben allein hingesetzet, und die Leser hiemit zurück gewiesen werden, was jeder dieser Buchstaben besagen soll. Hier ist also ihre Bedeutung:

A. In Gegenden, wo gewöhnlich Stroh in Ueberfluß gewonnen wird, dergestalt, daß von der ganzen Aussaat im Durchschnitt per Wispel 100 — 120 Mandeln und darüber gerechnet werden.

B. In Gegenden, wo im Durchschnitt von der ganzen Aussaat 90 — 100 Mandeln Einschnitt per Wispel gerechnet werden.

C. In Gegenden, wo im Durchschnitt weniger als 90 Mandeln per Wispel von der ganzen Aussaat berechnet werden, und es also am Stroh zum Einstreuen fehlet.

D. In Gegenden, wo dieser Strohmangel durch Kiennadeln, Segge, Luchgras und Streuling ersetzt werden kann.

E. In Gegenden, wo der Strohmangel durch wohlfeilen Strohankauf ersetzt werden kann, und, nach Anweisung der Rechnungen, auch wirklich ersetzt wird, als in welchem Fall das gekaufte Stroh bey Taxirung der Güter zur Ausgabe gestellet wird.

Noch ist zu bemerken, daß die unmittelbar über die Ziffern stehenden Buchstaben S. und M. Scheffel und Metzen (Berlin. Maaßes) bedeuten. Wenn daher z. B. in der ersten Colomne der ersten

Tabelle

Tabelle steht: in kaltgründigem Boden 1 S. 2 M. so heißt dieses so viel: von einem Stück Vieh erhält man so viel Mist, daß man damit 1 Scheffel und 2 Metzen Aussaatland, oder Land, auf welches 1 Scheffel und 2 Metzen ausgesäet werden, bedünget.

Noch sind auch in den Tabellen einige Fälle zu bemerken, die gar nicht wahrscheinlich, oder höchst selten sind, aber zum Ueberfluß gleichsam doch berechnet worden. Diese sind Tab. II. A und B. die bey den ersten Rubriken, nämlich bey zureichendem Heugewinnste und Ueberfluß am Heugewinnst. Ferner Tab. III. C und D. die erste und dritte Rubrik, und endlich Tab. IV. C und D. die erste und dritte Rubrik.

Tab. I.

Von jedem Stück Pferd, Rindvieh, als Ochsen, Zuchtrindern, (Bullen, Reitochsen,) Kühen promiscue, zwey Stück junges Vieh gegen ein altes, und das junge Vieh gegen das melkende Vieh in Proportion gerechnet, wie $\frac{1}{3}$tel zu $\frac{2}{3}$tel, kann Dünger erhalten werden.

Wenn das Vieh gewöhnlich nur medio Maji zu Felde geht, und medio Novembris eingestallt wird.

	Bey zureichendem Heugewinnst, dergestalt, daß jede Kuh wenigstens 8 Centner Heu bekömmt.				Bey Ueberfluß am Heugewinnst.				Bey Mangel am Heugewinnst.			
	in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.	
	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.
A.	1	2	1	4	1	$5\frac{3}{5}$	1	8	—	$14\frac{2}{5}$	1	—
B.	—	$14\frac{2}{5}$	1	—	1	2	1	4	—	$13\frac{3}{5}$	—	15
C.	—	$10\frac{4}{5}$	—	12	—	$12\frac{3}{5}$	—	14	—	10	—	11
D.	—	$11\frac{7}{10}$	—	13	—	$14\frac{3}{5}$	1	—	—	12	—	14
E.	—	$14\frac{3}{5}$	1	—	1	2	1	4	—	13	—	15

Tab. II.

Von jedem Stück Pferd, Rindvieh, als Ochsen, Zuchtrindern, (Bullen, Reitochsen,) Kühen promiscue, zwey Stück junges Vieh gegen ein altes, und das junge Vieh gegen das alte in der Proportion gerechnet, wie $\frac{1}{3}$tel zu $\frac{2}{3}$tel, kann Dünger erhalten werden.

Wenn das Vieh gewöhnlich zu Ende Martii zu Felde geht, und medio Decembris eingestallet wird.

	Bey zureichendem Heugewinnst, dergestalt, daß jede Kuh wenigstens 8 Centner Heu bekömmt.				Bey Ueberfluß am Heugewinnst.				Bey Mangel am Heugewinnst.			
	in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.	
	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.
A.	—	$14\frac{2}{5}$	1	—	1	—	1	2	—	14	—	15
B.	—	$10\frac{4}{5}$	—	12	—	12	—	14	—	$9\frac{1}{2}$	—	11
C.	—	8	—	10	—	9	—	11	—	7	—	9
D.	—	$11\frac{7}{10}$	—	13	—	$14\frac{2}{5}$	1	—	—	12	—	14
E.	—	$14\frac{2}{5}$	1	—	1	2	1	4	—	13	—	15

Tab. III.

Von jedem Stück Pferd, Rindvieh, als Ochsen, Zuchtrindern, (Bullen, Reitochsen,) Kühen promiscue, zwey Stück junges Vieh gegen ein altes, und das junge Vieh gegen das melkende Vieh in Proportion gerechnet, wie $\frac{1}{3}$tel zu $\frac{2}{3}$tel, kann Dünger erhalten werden.

Wo die Stallfütterung eingeführt ist.

	Bey zureichendem Heugewinnst, daß jede Kuh wenigstens 8 Centner Heu bekömmt.				Bey Ueberfluß am Heugewinnst.				Bey Mangel am Heugewinnst.			
	in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.	
	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.
A.	1	$5\frac{1}{3}$	1	8	1	8	1	12	1	4	1	6
B.	1	3	1	5	1	4	1	6	1	2	1	3
C.	$2\frac{3}{5}$	—	14	—	14	1	—	—	—	10	—	12
D.	$14\frac{2}{5}$	1	—	1	—	1	1	2	—	12	—	14
E.	1	2	1	4	1	4	1	6	1	2	1	3

Tab. IV.

Von hundert Schaafen, als wobey inclusive des Schäfers Antheil und des Knechts Vieh gerechnet wird.

Wenn gar nicht gehordet wird.

	Bey zureichendem Heugewinnst, wenigstens à 30 Centner per 100 Schaafe.				Bey Uberfluß am Heugewinnst.				Bey Mangel am Heugewinnst.			
	in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.	
	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.
A.	5	15	7	8	7	3	8	12	4	12	6	4
B.	4	12	6	—	5	15	7	—	4	7	5	—
C.	3	9	4	8	4	2	5	4	3	4	3	12
D.	3	$13\frac{3}{4}$	4	14	4	12	5	11	3	8	4	1
E.	4	12	6	—	5	15	7	—	4	7	5	—

Tab. V.

Von hundert Schaafen, als wobey inclusive des Schäfers und Knechts Vieh gerechnet wird.

Wenn mit dem Güsten- und Hammelhaufen gehordet wird.

Verhältniß

$\frac{26}{30}$ im Stall $\frac{10}{30}$ Horden.

	Bey zureichender Heuwerbung, wenigstens à 30 Centner per 100 Schaafe.				Bey überflüßiger Heuwerbung.				Bey Mangel an Heuwerbung.			
	in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.	
	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.
A.	4	$4\frac{11}{18}$	5	$6\frac{2}{3}$	5	4	6	$5\frac{1}{9}$	3	6	4	$8\frac{2}{9}$
B.	3	$6\frac{8}{9}$	4	$5\frac{1}{3}$	4	4	5	$\frac{8}{9}$	3	2	3	$9\frac{7}{9}$
C.	2	$9\frac{1}{6}$	3	4	3	—	3	$12\frac{2}{3}$	2	5	2	$11\frac{1}{3}$
D.	2	$12\frac{7}{12}$	3	$8\frac{1}{3}$	3	6	4	$1\frac{13}{18}$	2	8	2	$14\frac{17}{18}$
E.	3	$6\frac{8}{9}$	4	$5\frac{1}{3}$	4	4	5	$\frac{8}{9}$	3	2	3	$9\frac{7}{9}$

Tab. VI.

Tab. VI.

Von hundert Schaafen, als wobey inclusive des Schäfers Antheil und Knechts Vieh gerechnet wird.

Wenn mit der ganzen Schäferey gehordet wird.

Verhältniß

$\frac{2}{3}\frac{1}{0}$ oder $\frac{7}{1}\frac{}{2}$ gegen $\frac{1}{3}\frac{5}{0}$ oder $\frac{5}{1}\frac{}{2}$.

	Bey zureichender Heuwerbung, wenigstens à 30 Centner Heu per 100 Schaafe.				Bey überflüßiger Heuwerbung.				Bey Mangel an Heuwerbung.			
	in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.		in kaltgründigem Boden.		in warmem Boden.	
	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.	S.	M.
A.	3	$7\frac{3}{4}$	4	6	4	$3\frac{1}{12}$	5	$1\frac{2}{3}$	2	$12\frac{1}{3}$	3	$10\frac{1}{2}$
B.	2	$12\frac{1}{3}$	3	8	3	$7\frac{5}{12}$	4	$1\frac{1}{3}$	2	$9\frac{5}{12}$	2	$14\frac{2}{3}$
C.	2	$1\frac{1}{4}$	2	10	2	$6\frac{1}{2}$	3	1	1	$14\frac{1}{3}$	2	3
D.	2	$4\frac{1}{8}$	2	$13\frac{1}{2}$	2	$12\frac{1}{3}$	3	$5\frac{1}{12}$	2	$\frac{2}{3}$	2	$5\frac{1}{12}$
E.	2	$12\frac{1}{3}$	3	8	3	$7\frac{5}{12}$	4	$1\frac{1}{3}$	2	$9\frac{5}{12}$	2	$14\frac{2}{3}$

Tab. VII.

Hordenschlag für das Hundert, so würklich in der Horde liegt.

Man nimmt hiefür durch die Bank fünf Scheffel an; wobey anzumerken, daß bey sechsjähriger Düngung der Hordenschlag nur halb so hoch, bey neunjähriger Düngung nur $\frac{1}{3}$tel, und bey zwölfjähriger Düngung zu $\frac{1}{4}$tel, und nur allein bey dreyjähriger Düngung für voll zu rechnen sey.

Dünneisen, ein dünnes, längliches, viereckiges Blech, nicht ganz so groß als ein Bogen Papier, und dünner, als die übrigen Bleche, so in der Blechhütte geschlagen werden. Sie sind verzinnt, und werden in drey Arten eingetheilet, als: **Kreuzblech**, welches das stärkste und dickste ist; **Fuder-** oder **Füderblech**, ist etwas dünner oder schwächer; **Senkerblech**, ist das allerdünnste.

Dünnstein, Tafelstein, ein Edelgestein, der unten flach, oben aber mit einer Tafel und vier Flächen oder Facetten versehen ist, indem die Dünnigkeit eines solchen Steins nicht erlaubet, viele Flächen darauf zu schleifen.

Dünnwildpret, Wamme, Flämmen, Flanken, das dünnste Stück eines geschossenen Wildprets, im Bauch bis zum Schlegel.

Dunk, so nennen die Schäfer und Fabricanten in einigen Ländern, z. E. im Brandenburgischen, den von den Schaafen

ganz abgeschornen Pelz, oder die sämmtliche Wolle eines geschornen einschürigen Schaafes, welche beym Scheeren im Zusammenhange gelassen; die kleinen Theile des geschornen Körpers aber beym Zusammenwickeln in den Pelz hinein geleget werden.

Dunk, ist beym Hecheln des Flachses der Werrig, Werg, oder Heede, so in mäßige Bündlein zusammen gelegt, und in solcher Gestalt nicht wieder aufgewickelt, an dem Spinnrocken zum Verspinnen gebunden wird.

Dunst, Vogeldunst, Vogelschrot, die allerkleinste Art des Schrots, womit die kleinen Vögel geschossen werden.

Dunst, Dust, heißt in manchen Gegenden das feinste Mehl aller Art, das anderswo **Kernmehl** genannt wird.

Durcheimern, Durchgären, wird von einem Kohlenmeiler gesagt, wenn der Luftzug zu stark ist, so, daß das Feuer die Oberfläche des Meilers erreichet.

Durchfall, Durchgang, Diarrhöe, ein häufiger, dünner Abgang des Unraths bey Menschen und Thieren.

Durchfall der Pferde, dieser kann dreyerley Art seyn. Die erste Art ist, wenn der Mist dünner, als gewöhnlich, abgehet, als wenn das Pferd eine Purganz bekommen hätte, dabey aber nicht krank ist. Die zwote ist den Curschmieden unter der Benennung bekannt, daß das Fett des Pferdes geschmolzen sey, oder daß es das **Fettschmelzen** habe. In diesen Umständen geht ein dicker zäher Schleim von dem Pferde, es ist unruhig, will nicht fressen noch saufen, und hat Fieber und Hitze. Der dritte Durchfall ist der rothe, wo zugleich mit dem Miste Blut abgeht, und wobey zugleich Fieber und Schmerzen zugegen sind. Die erste Art von Durchfall ist nicht gefährlich, und vergeht wieder von selbst. Sollte es aber zu lange währen, und das Pferd zu sehr abmatten, so giebt man ihm des Morgens und Abends zwey Loth Enzianwurzel mit einem Pfunde Bier gekocht, wozu man alsdann noch ein Loth pulverisirte Austerschalen, oder, in Ermangelung derselben, Eyerschalen oder auch Kreide mischet.

Die zwote Art ist gefährlicher, denn sie hat Fieber und Entzündung der Gedärme zur Folge; man muß daher gleich anfangs zu helfen suchen. Man läßt dem Pferde an dem Halse zur Ader, und nimmt ihm 4 Pfund Blut ab, setzt alsdann zweymal des Tages folgendes Clystier. Nimm ein halbes Pfund Leinöl, rühre es um mit 2 Eyerdottern, und nachdem es umgerührt worden, mische es mit 2 Loth lauwarmem Wasser. Innerlich giebt man dem Pferde täglich zweymal ein halbes Pfund Leinöl mit einem halben Loth Salpeter, und 1 Loth gepülverter Enzianwurzel. Rhabarber, an Statt Enzian, ist besser, aber auch theurer. Das Pferd muß während dieser Krankheit sehr warm gehalten, und mit dicken Decken belegt werden. Man nöthigt es, so viel Wasser, welches seine Kälte verloren, und worinn man Weizenkleyen und ein wenig Salpeter eingerührt hat, zu trinken. Zu einem Eymer voll Wasser ist ein Loth Salpeter hinlänglich.

Die dritte Art ist ebenfalls mit Fieber und Schmerzen begleitet, es gehen dem Pferde aber keine Schleimklumpen ab. Die Heilung erfordert, wenn das Pferd nicht zu sehr abgemattet ist, Aderlassen.

Man

Man bringt ihm zweymal des Tages ein Clystier, von Wasser mit Leinsaamen gekocht, bey, und giebt ihm alle Morgen ein halbes Pfund Leinöl mit eben so viel Honig und ein Quentchen gestoßenen Alaun. Vermindert sich der Durchfall, so giebt man alle Morgen ein Pulver von 1 Loth Enzianwurzel, und eben so viel gestoßene Wacholderbeeren; oder eine Abkochung von frischen Eichenblättern, zwo Hände voll in zwey Pfunden Wassers.

Bey dem Rindviehe kömmt nur die erste und dritte Art des Durchlaufs vor, wobey man nach der Größe des Thieres die obgedachten Arzneyen in geringerer Maaße gebrauchet. Bey Kälbern bedienet man sich gemeiniglich bey der ersten Art des Durchlaufs der gedörrten klein geriebenen Quitten, oder gedörrter Holzbirnen, (Knödeln, Kodden) in beyder Ermangelung aber gebraucht man geröstetes grobes Brodt.

Der Durchfall der Schaafe herrscht gemeiniglich im Frühlinge und Herbste, und rührt von feuchter und kalter Luft, nebst feuchter Weide, her. Die angegriffenen Schaafe hängen den Kopf, verlieren die Freßlust, aus der Nase fließt ein weißer eyterähnlicher Schleim, sie bekommen einen Durchlauf ohne Abgang von Blut, und sterben zuweilen nach 3 oder 4 Tagen. Bey Oeffnung derselben findet man die Lungen voll vom Blute, die Schleimhaut der Nase und der Luftröhre roth und entzündet, und den Wanst von Luft aufgeblasen.

Wenn man den kranken Schaafen eine Schnur auf der Brust unter der Haut durchziehet, sie auf hochliegende trockne Weide treibt, ihnen Salz und Wermuth giebt, und sie mit Roggenstroh und Haber füttert, so kommen die meisten durch.

Durchgang, Franz. Passage, bey den Gebäuden alle Oeffnungen, wodurch man von einem Zimmer in das andere kommen kann.

Durchgebrochene Arbeit, Fr. Entrelas, ist die Arbeit aus allerhand Zügen und Laubwerk, zwischen welchen man durchsehen kann. Man verfertigt sie aus Metall, Holz und Steinen. Sie wird besonders zu Brustlehnen vor den Fenstern und zu Treppengeländern gebrauchet.

Durchgehende Säulen, Franz. colonnes passantes, Säulen an einem Gebäude, welche von unten bis oben hinauf durchgehen; bis an das Dach reichen, und zwey bis drey Geschoß durchgehen.

Durchlochung, beym Mühlenbau die Oeffnungen oder Löcher in den Docken, Wellen und Räderbäumen, um die Stöcke, Aerme u. dergl. darinn zu setzen.

Durchschlag, ist ein Damm, welcher durch ein stehendes Wasser geführet wird.

Durchschlag, ein bekanntes Küchengeräthe von Messing, Kupfer oder verzinntem Eisenblech, um manche Flüßigkeiten hindurch laufen zu lassen.

Durchschlag, ein eisernes Werkzeug der Eisen- und Metallarbeiter, welches bald größer bald kleiner ist, und die Gestalt eines runden Bolzens oder Dorns hat. Er ist an dem einen Ende scharf oder stumpf zugespitzt, um damit auf einem Locheisen oder Lochring runde Löcher in Blech u. dergl. zu hauen.

Durchschneiden, heißt bey der Jägerey 1) wenn ein Raubthier, Dachs oder

Biber, dem Netze entgehen; 2) bey einem Besuch, Jagen u. dergl. den Bogen enger machen, als welche Verkürzung ein Durchschnitt genannt wird.

Durchschnitt, ist bey einem Strohme oder Flusse nichts anders, als diejenige Fläche, welche den laufenden Fluß auf seinem Boden von einem Ufer zum andern lothrecht durchschneidet. Dieser Durchschnitt wird zu Papier gebracht, wenn eine Schnur von einem Ufer bis an das andere gespannet wird. Diese Schnur aber muß durch Knoten in Schuhe abgetheilet werden, und von diesen Knoten wird mit einem Maaßstabe oder Senkel die Tiefe gemessen. In der Deichersprache wird ein dergleichen Durchschnitt die **Pögelung** geheißen.

Durchschnitt, Franz. profil; coupe de bâtiment, ist eine Art eines Bauriſſes, durch welchen eine Sache so vorgestellet wird, als wenn der vorderste Theil hinweg genommen wäre, daß man gerade das Inwendige im Bau sehen, und die Höhe, Breite und Tiefe beobachten kann, und alle Theile in die Augen fallen.

Durchsintern, wird im Bergbau besonders von flüßigen Körpern gesagt, wenn sie mäßig, z. B. durchs Gestein wo hindurch dringen. Im gemeinen Leben **durchsinkern**.

Durchstechen, in einem Damm oder am Ufer eines Deiches oder Flusses eine Oeffnung machen, damit das Wasser durch selbige ablaufen kann.

Durchstecher, der kleinste von den drey Löffelbohrern des Stellmachers, womit die Löcher in den Felgen eines Rades eingebohret werden.

Durchstellen, heißt bey der Jägerey mit Tuch oder Garn, oder auch nur mit Tuch und Federlappen, auf einem ausgeräumten Stellflügel von einem Ort bis zum andern stellen.

Durchwachs, Bruchwurz, Nabelkraut, Stopfloch, Perfoliata offic. Vaterland: Deutschland, auf den Feldern und in den Weinbergen. Stengel: rund, gestreift, 2 Fuß hoch, ästig, an welchem wechselsweise eyförmige, oder beynahe rundliche, glatte, meergrüne, völlig ganze und durchstochene, oder den Stengel und die Aeste cirkelförmig völlig umgebende Blätter sitzen. Blumen: gelblich, an den Enden der Aeste doldenförmig gestellet. Die Pflanze wird durch den Saamen ohne alle Mühe fortgepflanzet, hat einigen Geruch, und der Stengel äußert beym Zerbrechen etwas Gewürzhaftes. Kraut und Saamen wurden ehemals zu Wund- und Bruchpflastern gebraucht, auch der abgekochte Trank in gleichen Fällen, und sonderlich bey Quetschungen, angerühmet; wird heutiges Tages aber nicht sonderlich mehr geachtet.

Durchwurf, Sandgitter, Drahtgitter, ein von Horden, oder, besser, von Draht gemachtes enges Gitter, wodurch von den Maurern der Sand, von den Gärtnern aber die Gartenerde geworfen wird, um die kleinen Steine oder Erdklöße und allerley grobe Materien von dem Sande oder der Erde abzusondern.

Durchzug, ist in Gebäuden dasjenige starke Stück Holz, welches unter, oder über einem Balken in der Mitte, oder, wenn die Spannung weit, an zween Orten durchgehet, weshalb dergleichen Hölzer auch entweder **Unter-** oder **Oberzüge** genannt werden.

E.

Ebbe und **Fluth**, der ordentliche Ab- und Zufluß des großen Weltmeeres. Der Abfluß oder das Niedersinken heißt die **Ebbe**, und das Aufschwellen des Meeres die **Fluth**. Sowohl die Ebbe als auch die Fluth dauert ohngefähr 6 Stunden und 12 Minuten, so daß binnen 24 Stunden und 50 Minuten zweymal Ebbe und zweymal Fluth bemerket wird. Weil sich nun diese Bewegung des Meeres genau nach dem Stande des Mondes und zum Theil auch nach dem Stande der Sonne richtet, so ist es sehr wahrscheinlich, daß sie von der anziehenden Kraft des Mondes und der Sonne herrühret. Die höchsten Fluthen geschehen im Neu- und Vollmond, und wenn Tag und Nacht einander gleich sind. Die Ostsee, das schwarze und todte Meer haben keine Ebbe und Fluth.

Ebbeseite, diejenige Seite bey Meeresschleusen, welche gegen den Strohm siehet.

Ebbethor, das Thor bey einer Schleuse, die am Meere liegt, und gegen dasselbe hinsiehet.

Ebenbürtig, heißt so viel, als von gleicher Geburt, gleichem Adel, gleichen Vorzügen ꝛc. abstammen oder herkommen.

Ebenholz, ein sehr hartes, schwerwiegendes, und im Feuer einen angenehmen Geruch von sich gebendes Holz, welches eine vortreffliche Politur annimmt. Es kommt von Madagascar, St. Maurice u. s. f., am häufigsten ganz schwarz, doch hat man es auch von rother und grüner Farbe. Es wird nach dem Gewichte bey uns verkauft, und dienet vornehmlich zu eingelegten Arbeiten und Tabuletkrämerwaaren. Unsere Tischler und Drechsler helfen sich statt des Ebenholzes oft mit Birn- und Aepfel- ingleichen Buchsbaumholze, welches sie, wenn es recht fest, stark und ohne Adern ist, so schön zu beizen wissen, daß es so gut wie Ebenholz aussiehet, und sich auch eben so glatt poliren läßt. Wenn man aber von solchem nachgekünstelten Holze etwas abschabet, und auf Kohlen wirft, so verräth der davon entstehende schlechte Geruch, was man für Holz vor sich hat. Die Künstler, welche in Ebenholz arbeiten, nennt man **Ebenisten**. Seit einiger Zeit siehet man auch eine Gattung Französischer und Englischer **Ebenistenarbeit** von silberfarbenem und blauem Holze.

Ebenmaaß, Symmetrie, ein Theil der Baukunst, welcher erfordert, daß eine Seite, von dem Mittel aus, zur Rechten und Linken mit einander übereinstimmen soll. Z. B. Es sey das Mittel ein Thorweg, oder eine Thüre, so müssen auf einer wie auf der andern Seite gleich viele

viele Fenster und Schäfte von gleicher Höhe und Breite seyn.

Ebereschenbaum, Sorbus, s. Speyerling.

Eberwurzel, Carlina, ein Pflanzengeschlecht, wovon wir an die fünf Arten haben, davon aber nur zwo, als die bekanntern, hier aufführen wollen.

1) Ohnstenglichte ꝛc. C. acaulis L. **Vaterland**: Italien, Deutschland, auf sonnigen, sandigen, trocknen, meistentheils abhängigen Bergen. **Blätter**: fein eingeschnitten, sehr stachlich, auf dem Boden ausgebreitet. **Blume**: erhebt sich in der Mitte, ohne, oder nur auf einem sehr kurzen, einblumigen Stengel, sehr groß, schließt sich am Abende oder bey feuchter Witterung; weiß. Der große dicke Blumenkopf, sonderlich das Blumenbette, ist voll milchichten Saftes, von Geschmack angenehm, den Artischocken ähnlich, und kann auch daher auf gleiche Weise zubereitet und gegessen werden. Schon die Alten haben angemerket, daß die Wurzel unter die kräftigsten Arzneymittel gehöre. Sie enthält ein gar sonderliches harziges, oder gummöses Wesen, dergleichen sich bey andern Wurzeln wenig oder gar nicht äußert. Sie ist ein vortreffliches, schweißtreibendes, blutreinigendes und die verstopften Gefäße eröffnendes Mittel, schicket sich auch zu den Vieh- und Pferdepulvern, welche wider ansteckende Seuchen gebraucht werden. Sie soll den Schlaf vertreiben, daher die Landleute in Schwaben solche in der Absicht den Hunden eingeben, um sie wachsam und zornig zu machen, und, wie Helmont saget, deswegen daselbst Hundszorn genannt worden ist. Da die Wurzel von hitziger Beschaffenheit ist, so soll sie nur bey kalten Naturen und schleimichten Körpern gebraucht werden, und wird sonderlich als ein Trank abgekocht verordnet.

2) Gemeine Eberwurz, oder Dreydistel, C. vulgaris. **Vaterland**: Europa, auf bergichten, dürren, sandigen Plätzen. **Stengel**: vielblumig. **Blätter**: groß, fein getheilt, schön stachlicht. **Blumen**: in Sträußen mit Kelchen, deren Strahl weiß ist. Ein Unkraut, aber doch eine sonderbar schöne Pflanze.

Diese und andere Pflanzen eben dieser Art werden blos zur Veränderung unterhalten, selten aber zum Zierrath auf die Rabatten gesetzt. Der Saame muß zeitig im Frühjahre an Ort und Stelle gesäet werden, weil sich die Pflanzen gar nicht gut verpflanzen lassen.

Ebnen Fußes, Franz. Plein pied, wird gesagt, wenn die Rede von Zimmern eines Stockwerkes ist, deren Fußböden von gleicher Höhe sind, daß man von einem Zimmer in das andere ebnen Fußes gehen kann, ohne daß man nöthig hätte, eine Stufe oder sonst einen Absatz zu übersteigen.

Eckbänder, sind die schmalen Bleche, welche an die Ecken der Kuffer angeschlagen werden.

Eckcommode, eine Commode, die in der Ecke eines Zimmers angebracht wird, und also vorne rund, hinten winklich seyn muß, um die Ecke zu schließen oder auszufüllen.

Eckfacetten, die Facetten, welche die Fläche des an sich vierkantigen Brillants theilen und brechen, und ihn hiedurch zu einem zugerundeten Viereck bilden.

Eckforst, die an den Holländischen Dächern von dem Hauptforst nach den Vierecken des Hauses herunter hangende Kanten des Sparrwerks.

Eckiger Lauf, wenn bey einem Jagen die Jagd ohne Rundung und Bogen gestellet ist. Dergleichen Jagen ist gut, weil unten am Orte eine Schnappe und Falle gar füglich kann angebracht werden.

Eckiger Lauf, ein Büchsen- oder Flintenlauf, welcher oben nicht rund gefeilet ist, sondern kantige Seiten hat.

Eckkachel, eine Kachel, deren mehrere die Ecken eines Ofens ausfüllen.

Eckpfeiler, ein Pfeiler, welcher an der Ecke einer Mauer, und etwa um den vierten Theil in der Mauer steht.

Ecksäulen, Eckständer, so nennt man die starken Säulen bey hölzernen Gebäuden. Auch nennt man so eine Säule, die an der Ecke einer Mauer steht, und in selbige eingreift, oder die Mauer ist hinter ihr, wenn es auch die Ecke ist, ausgehöhlet.

Eckschaft, ist das Stück Mauer, so von dem äußersten Fenster bis an die Ecke des Hauses geht.

Eckschuh, eiserne Beschläge, mit welchen die untersten Ecken der Kasten beschlagen werden.

Ecksparren, Lehrsparren, Gradsparren, die schrägen Hölzer, oder Sparren eines Holländischen Daches, an den Ecken desselben.

Eckstein, Untersatz, eine Stufe, worauf die Säulen, Pfeiler und andere Sachen ruhen und erhöhet werden. Solche Stufe raget etwas hervor, und ist bisweilen dreyfach; doch müssen die obersten Stufen schmäler als die untersten seyn.

Eckstein, ein großer Stein, der entweder unten, oder an den Ecken eines freystehenden Gebäudes geleget wird, damit das Gebäude desto fester ruhen, oder vor allem Schaden des An- und Gegenfahrens gesichert sey.

Eckzierden, sind die Verkröpfungen der Thür- und Fenstereinfassungen nach einem gebrochenen rechten Winkel.

Edelgesteine, sind glänzende Steine von ganz besonderm Lichte und großer Härte, auch dabey wegen ihrer Schönheit und Seltenheit dergestalt kostbar, daß sie zum Theil sogar den Vorzug vor Gold und Silber behaupten. Man theilt sie in zwo Gattungen, nämlich in durchsichtige und dichte. Von den durchsichtigen Edelgesteinen haben manche eine Farbe, manche hingegen keine. Zu jenen gehören der Topas, Hyacinth, Granat, der Orientalische Rubin, der Rubis-Balais, der Rubis-Spinelle, Karfunkel, Amethyst, der Orientalische und Occidentalische Sapphier, der Beryll oder Aquamarin, Smaragd und Chrysolith. Die durchsichtigen Edelgesteine ohne Farbe sind der Crystall, der weiße Sapphier und der Diamant. Unter den dichten, wiewohl einige davon halbdurchsichtig sind, rechnet man den Carneol, Opal, Onychstein, Türkis, Chalcedonier, Achat, Augenstein, Jaspis, Grießstein, Lasurstein u. s. f. Die köstlichsten Edelgesteine werden aus dem Orient gebracht, und die man in Europa findet, müssen jenen an Härte, Glanze und Schwere, allemol weichen. Weil jedoch die Edelgesteine, wenn sie gebrochen werden, meistens unförmlich, oder aber

aber unrein und fleckicht sind, so wird ihnen die Erhöhung der Farben und des Glanzes, theils durch das Schleifen und Poliren, theils durch die Unterlegung der Folie gegeben. (S. Folie.) Die Künstler, welche damit umzugehen wissen, nennt man Edelgesteinschneider. Sie machen die Figur der Edelgesteine vier- oder achteckich, rautenförmig, oval, oder rund, nach dem es die Beschaffenheit dieses oder jenes Steines leiden will. Der Handel mit Edelgesteinen gehört zwar eigentlich für Juwelirer, Gold- und Silberarbeiter, er ist aber jetzt mehrentheils in den Händen der Juden. Der Diamant ist der allerkostbarste Edelgestein; nach ihm folgt der Rubin, hierauf der Smaragd, und endlich der Sapphier. Unter die mittlere Gattung Edelgesteine gehören der Amethyst, Chrysolith, Granat, Onychstein, Türkis, u. s. w. Die dritte Gattung macht der Agtstein, Bezoar ꝛc., welche jedoch mehr zur Arzney, als zum Schmuck gebraucht werden. Als Merkmale und Kennzeichen ächter Edelgesteine giebt man unter andern an: 1) Sie müssen ohne alle Unreinigkeiten seyn; 2) hell und glänzend strahlen; 3) beym Angreifen kalt erfunden werden; 4) die Feile aushalten können, ohne Schmarren und Striemen davon zu bekommen; 5) die gehörige Schwere haben; und 6) im Feuer unverletzlich bleiben. Die kürzeste Probe, ob ein Stein ächt oder falsch sey, macht man mit Daraufgießnng eines Tropfens Scheidewasser; wenn der Stein alsdann die Farbe verändert, oder an dem Orte, wo der Tropfen hingefallen ist, dunkler wird, so ist es ein falscher Stein. Die falschen oder nachgemachten Edelgesteine sind nichts anders als Glas, oder ein solcher Mischmasch und Gemenge, das alle Farben anzunehmen im Stande ist. Manche machen auch aus einem schlechten, jedoch wahren Edelgestein einen andern und köstlichern, z. B. aus einem Amethyste einen Diamanten; so weiß man auch den Böhmischen Diamanten durch die Folie dergestalt zu helfen, daß sie den Orientalischen gleich sehen, daher bey dem Juwelenhandel, sonderlich mit den Juden, gar große Kenntniß und Behutsamkeit erfordert wird. In Verlassenschaften gehören Edelgesteine, wenn sie angeheftet, angereihet, geschnüret oder gewirket sind, zur Gerade. Die ungefaßten rechnet man billig ins Erbe, wohin auch diejenigen gehören, welche der Mann in seinem Beschlusse gehabt hat, wenn es auch gleich weibliche Putzstücke wären. Die geschnittenen Steine oder Antiken aus der Griechen und Römer Zeiten von Carneol, Amethyst, Jaspis, Sarder, Onychstein ꝛc. werden ebenfalls den Edelgesteinen beygezählet.

Edelgesteine zu putzen und sauber zu halten; dazu halte man sich ein Bürstchen von starken weißen Haaren, und binde es mit Zwirn oder Bindfaden recht fest zusammen, daß die Haare nur eines kleinen Fingers breit heraus stehen, und nicht los gehen können. Hierüber wird noch ein anderes Bürstchen erfordert, welches man ebenfalls feste bindet. Nunmehro ist folgendes Pülverchen zu verfertigen: Man nimmt ein Loth Schwefel, und zwey Loth Trippel, stößt beydes ganz klein, und reibt es auf einem Marmorsteine so zart, wie Staub, und wenn es trocken geworden ist, noch zärter. Von diesem Pulver thut man ein wenig auf Leder, und reibt die eingefaßten Steine damit; wo man aber mit dem Leder nicht beykommen kann, da nimmt man das erste Bürstchen,

tüpfet es in jetzt gedachtes Pulver, und reibt damit in den Tiefen den Schmutz so lange ab, bis alles wieder glänzend wird. Zuletzt kehret man, mittelst des zweyten Bürstchens, den Staub fleißig ab, so werden die Steine schön spielen und glänzen. Anstatt des obgedachten Pulvers kann man auch das Pulver oder Mehl von Marmorstein und gebrannten Kälberknochen darzu nehmen.

Edelgesteinschneider, unter dieser Benennung versteht man die verschiedenen Künstler, welche Edelgesteine nach ihrer verschiedenen Art schneiden, schleifen oder schmieden, und sie dem Juwelier oder Goldarbeiter zum Fassen in die Hände arbeiten. Diese Künstler trennen sich in vier Zweige. Der **Diamantschneider** schneidet blos die Diamanten. Der **Steinschneider** schneidet die übrigen Steine. Der **Wappenschneider** gräbt in Steine verschiedene Bilder, und endlich der **Tafelschneider** oder **Galanteriesteinschneider**, der aus Halb-Edelgesteinen, Crystallen, Marmor, Jaspis, Feuer- und Feldsteinen allerley Gefäße, als: Dosen, Pocale u. dergl. schneidet. Auch schneidet dieser Künstler aus Edelgesteinen halberhabene Arbeit von mancherley Figuren.

Edle Jägerey, heißt das ganze Weidwerk und alles, was ein hirschgerechter Jäger verstehen muß.

Edler Hirsch, in der Jägersprache führet der Hirsch diese Benennung, weil vornehme Herren sich vorzüglich mit dem Jagen dieses Wildprets ergötzen.

Edler Weidmann oder **Jäger,** ein alter Ehrentitel eines hirschgerechten Jägers, welcher ihm aus Schätzung der Jägerey von großen Herren, mit denen sie bey dem Jagen viel Umgang haben, von undenklichen Jahren beygeleget wurde.

Effecten, begreifen die beweglichen Sachen, mit Ausschluß der Capitalien und Baarschaften, unter sich.

Efter, Aefter, ein auf dem Hintergestelle eines deutschen Sattels befindliches, gerundetes, aber nicht völlig senkrecht stehendes Holz, welches eigentlich auf dem Sattelbaume so angebracht ist, daß es einen halben schräge stehenden Kreis bildet, und eigentlich den geschlossenen Sitz des Reuters befördern soll, indem er sein Gesäß daran bequem lehnen kann. Dieserwegen ist der Aefter gut gepolstert und mit Leder überzogen.

Egge, Ege, Egde, das bekannte Ackerwerkzeug, den gepflügten Acker klein und klar zu machen, die Quecken, Gras- und allerley Unkrautwurzeln heraus zu ziehen, und den eingesäeten Saamen mit Erde zu bedecken.

Man hat zweyerley Art von Eggen, hölzerne und eiserne; jene haben die Zinken oder Eggenzähne von Holz, diese aber von Eisen. Der hölzernen Eggen bedienet man sich auf leichtem Boden, der eisernen aber theils bey grusichten oder krautartigen, theils bey schweren Aeckern, um die Gruse wohl zu zerreißen, die Graswurzeln und Quecken zum Vertrocknen heraus zu ziehen, und die zu festen Erdschollen zu trennen und klein zu machen.

Die so genannten Eggebalken, in welchen die Zinken oder Zähne befestiget sind, müssen, wenn diese eisern sind, von recht festem und zähen Holze seyn, damit sie nicht aufspringen, die Zähne verlieren, und hiedurch vor der Zeit unbrauchbar werden. Um das Aufspringen dieser Balken

zu verhindern, ist es wohlgethan, die Enden derselben mit eisernen Ringen beschlagen zu lassen. Auch müssen die Schmiede beym Einschlagen der Zähne oberwärts bey einem jeden derselben einen Theil hervorragen lassen, damit sie, wenn sie unterwärts abgenutzet oder zu kurz geworden sind, nachgeschlagen oder wieder aufgeschärfet, und aufs neue wieder eingeschlagen werden können.

Man muß es den Knechten nicht verstatten, wenn sie mit einem Ackerstück fertig geworden, daß sie mit den Eggen fortziehen, ohne solche auf den Eggeschlitten mit sich weiter zu führen. Schleppen sie die Eggen ohne Schlitten fort, so lassen sie gemeiniglich die Eggen mit oberwärts in die Höhe stehenden Zinken fortziehen. Hier geschiehet es nun leicht, daß ein Pferd scheu werden, auf die Seite oder rückwärts springen, und sich den Huf durchtreten kann, wovon eine der allergefährlichsten Wunden entstehet, die, wenn sie auch geheilet werden kann, doch das Pferd lange Zeit hindurch hinkend und unbrauchbar bleiben läßt. Ziehen aber die Knechte mit unterwärts stehenden Zinken weiter, so werden diese Zinken auf harten Wegen und Steinen ohne Noth angegriffen, stumpf gemacht, oder wohl gar ab- und ausgebrochen.

Hat man junge, muthige oder wilde und scheue Pferde, so wird dazu ein verständiger und erfahrner Knecht erfordert, der sich wohl darauf verstehet, dergleichen Pferde zu regieren und zu bändigen, indem die Pferde, wenn sie mit den Eggen durchgehen, sich tödtliche Verwundungen zuziehen können. Unvorsichtigkeit, Leichtsinn und Zorn eines Knechts können die Pferde zum Durchgehen bringen, wenn er beym Umwenden am Ende eines Ackerstücks die hintersten Pferde schnell mit der Peitsche antreibet, daß, da sie nun in die Runde gekehret sind, in einander und in die Eggen oder Strenge der Vorderpferde springen, sich verwirren, schlagen, losreißen, die Eggen umwerfen, sich verwunden, und sodann durchgehen, wodurch so manches schönes Pferd entweder ums Leben kömmt, oder zeitlebens einen Schaden behält, und an seinem Werthe verlieret. Hätte man aber ein so scheues Pferd, welches bey den geringsten Gelegenheiten anspringt, und die andern Pferde zum Aufruhr bringt, so müssen ihm die Augen entweder verbunden, oder es muß dasselbe wo nicht abgeschafft, doch gänzlich aus der Egge weggelassen werden.

Wo man an einem Orte schweren und leichten Boden hat, da pflegt man wohl zweyerley Eggen, die leichten für den Sandboden, auch zum Lüften der Saat, die schweren aber für den starken Acker zu halten.

Der gewendete und gerührte Acker wird nicht gleich unmittelbar nach dem Pflügen geegget. Man wartet gern so lange, bis das Gras darauf anfängt hervor zu grünen. Grasichter Acker muß nie zu einer andern Zeit, als bey trocknem Wetter, geegget werden, wenn man anders die Graswurzeln und allerley Unkraut hervor bringen, und die etwa noch zusammen hängenden Rasen oder Törfe zerstören will. Bey dem zähen, thon- oder letrichten Boden muß man sich so in die Zeit mit dem Eggen zu schicken wissen, daß der Acker weder zu naß, noch zu trocken sey. Der gemeine Mann auf dem Lande bemerket die rechte Zeit zum Beeggen der Aecker dieser Art damit, daß er sie nach einem Regen abgewelket nennt, so etwa 2 oder 3 Tage nach dem Regen seyn kann.

Ist bequemes Wetter zum Eggen, so muß man so viel Eggen und Pferde zusammen bringen, als nur immer möglich ist. Man kann einem Knechte an die 4 bis 5 Pferde untergeben; aber es muß ihm einer folgen, der die Eggen von Zeit zu Zeit aufhebet, und sie, wenn sich Graswurzeln oder Klößer vorgesetzt haben, wieder frey machet. Es kann dieses die Verrichtung eines so genannten Pflugjungens seyn, der sowohl die hintern Pferde gemächlich antreibet, als auch, mittelst eines so genannten Pflughakens, die Eggen aufhebet oder lüftet. Dieser Haken ist von Holz so gewachsen und in der Länge eines Peitschenstiels, an dessen anderm Ende eine Peitsche angebunden werden kann. Man nennt diese Vorrichtung das Eggelaufen, und man kann selbige allenfalls auch den Mägden übertragen.

Das Eggen an sich selbst kann verschiedentlich geschehen. Hat der Knecht ein Paarmal die Länge hinauf geegget, so muß er eben so oft in die Queere eggen. Ist aber das Ackerstück nicht hierzu breit genug, so muß man sehen, ob es nicht schlangenweise, oder im Zickzack, oder in der Rundung, könne geegget werden. Man bringt auf solche Weise die Graswurzeln besser heraus, und trennet auch leichter die Klößer, daß also der Acker mehr klar und fein werden kann.

Im leichten Boden, wo es des Eggens weniger bedarf, kann man bey der Saat wohl mit einem einzigen, zwey- oder dreymaligen Ueberziehen des Ackers mit der Egge davon kommen. Man sagt daher, den Acker ein- zwey- dreyzähnig u. s. w. eggen, wenn er ein- zwey- oder dreymal u. s. w. mit der Egge überzogen wird.

Wird in grasartigen Gegenden geegget, so müssen die Quecken oder Päden in gewisse Walzen oder Lagen mit den Eggen, bey welchen diese allemal aufgehoben und ihrer Fracht entlediget werden müssen, von Distanz zu Distanz zusammen gebracht werden. Sollte am ersten Tage des Eggens das Hervorziehen der Quecken noch nicht wollen von statten gehen, so muß man allenfalls des andern Tages noch einmal den Acker überziehen, und hiezu die heißen Tagesstunden erwählen. Wenn der Thau noch nicht abgetrocknet ist, muß mit dem Eggen noch nicht angefangen werden, weil sich dann die Quecken von der Erde noch nicht gut trennen lassen. Kömmt man aber zum erstenmal mit der Egge auf ein Ackerstück, und findet es noch nicht gleich so trocken, daß die Quecken gut hervor gehen wollen, so begnüget man sich vorerst ein- oder ein Paarmal mit der Egge über her zu fahren, und geht damit immer weiter, da man denn zuletzt wieder auf den ersten Fleck, wo man angefangen hatte, zurück kehret, und das Eggen vollendet, und nun findet, daß Luft, Wind oder Sonne die gelüfteten Quecken mehr und so gut abgetrocknet haben, daß endlich der Zweck des Eggens auf solche Weise besser erreichet wird.

Die wenigsten Landwirthe achten darauf, die ausgeeggeten und getrockneten Quecken oder Graswurzeln zur Viehfütterung anzuwenden, wozu sie aber vortrefflich, und so gut, wo nicht besser, als das beste Heu sind. Man läßt sie auf dem Acker einigemal umwenden, und nachdem sie recht trocken geworden, und mit der Harke gut aufgeschüttelt worden, so wird die meiste Erde oder Sand davon heraus gekommen seyn. Nachdem diese aufs beste trocken gewordene Quecken nach Hause und unters Dach gebracht worden sind, läßt man sie über kurz oder lang noch ein-

mal auf der Tenne leicht überdreschen und ausschütteln, daß aller noch darinn zurück gebliebener Sand oder Erde gänzlich davon geschieden werde, worauf selbige mit Stroh zu Häckfel klein geschnitten, entweder trocken verfüttert, oder angebrühet, den Kühen und Kälbern gegeben werden.

Bleibt es aber eine Hauptregel, bey nassem Wetter nicht zu eggen, so kann man doch zur Saatzeit in die Nothwendigkeit gerathen, bey eingefallenem Regenwetter eggen zu müssen. Ist das Saatkorn alsdann untergepflüget worden, so kann man noch wohl einige Tage nach dem Säen das Eggen verschieben, wenn solches nur noch vor dem Aufgehen der Saat geschiehet. Ist der Acker aber schmiericht, oder der Regen hält an, so muß in die Rundung oder schlangenweise geegget werden. In nicht schwerem Boden aber wird mit der Egge nur ein Paarmal die Länge auf- und abgefahren, daß der Saame hinlänglich mit Erde bedecket wird. Bey ungewisser Witterung ist es am besten, an eben dem Tage sofort dasjenige, was ausgesäet worden, einzueggen. Bey der Gerste und dem Haber, die meistens untergepflüget werden, kann das Eggen an die 5—6 Tage, und so lange anstehen, bis sie keimen und aufgegangen sind. Es schadet dieses nicht, und dienet zur bessern Zerstörung des Hederichs, besonders wenn er diesen Getreidearten im Aufgehen zuvor gekommen, oder mit ihnen zugleich aufgegangen ist.

Eggebalken, sind die starken hölzernen Latten, in welchen die Zinken oder Zähne senkrecht stecken. Für den leichten Boden haben sie gewöhnlich eine Länge von $2\frac{1}{2}$ Ellen, und die Breite von 3—4 Zoll. Für den schweren Boden hat man sie dicker und länger, auch größtentheils rund. Zu einer Egge hat man 3, 4, auch wohl 5 Balken, welche durch eingefügte hölzerne Schienen oder Scheiden zusammen gehalten werden. In einem unebenen oder solchen Boden, worinn der Pflug starke, zusammen bleibende feste Klöße aufwirft, sind diejenigen Eggen am besten, welche gegliedert sind, d. i. in welchen 2 oder 3 Eggebalken durch Ketten zusammen verbunden sind, welche Ketten es zulassen, daß die Glieder der Eggen sich nach Bedürfniß des Erdreichs heben und senken, und also überall eingreifen, da eine von lauter hölzernen Scheiden zusammen gefügte Egge immer gerade bleibt, und wenn sie auf einen hohen Punct kömmt, solchen allein ergreift, und die niedrigern unberührt läßt. Auch kann man mit dergleichen gegliederten Eggen die sehr grusichten oder verqueckten Aecker besser, als mit den nicht gegliederten, reinigen.

Eggenblöcke, sind Klötze, womit die Eggen, wenn sie nicht genug eingreifen können, nach Nothdurft beschweret werden.

Eggenpflug, ein Erfindung des Engländers Joh. Wood, um bey dem Rübenbau die zu dick aufschießenden Pflanzen dünner zu machen. Bey diesem Pfluge sind, an Statt der Zinken, Pflugschaare angebracht. Er ist wie eine gemeine Egge gestaltet, 7 Fuß lang und 4 Fuß breit. Die Pflugschaare sind von Eisen mit einem Schenkel, wie eine Eggenzinke, ohngefähr 8 Zoll lang. An dem Ende ist ein breites Stück Eisen oder Fuß in Gestalt eines Herzens, welches eine gerundete Spitze hat, unterwärts ausgehöhlet, und an der Oberfläche gerundet ist. Dieser Fuß ist gleichfalls 8 Zoll lang und eben

so

so breit. Die beyden Seiten, nebst der gerundeten Spitze, sind an der Kante geschärft, wie eine gemeine Hacke. Es sind 14 dergleichen Schaare vorhanden, und sie sind in dem Gestelle folgendergestalt geordnet. Erstlich kommen 3 Schaare in dem vordersten Balken, an jeder Ecke eine, und in der Mitte eine; denn folgen an den folgenden beyden Balken allemal zwey und zwey Schaare in einem Balken, viere, doch so, daß allemal zwey zwischen zwey des ersten Balkens zu stehen kommen; endlich in dem letzten Balken kommen die drey übrigen so zu stehen, daß sie mit denen im ersten Balken parallel stecken. Da die Schaare des ersten und letzten Balkens, so wie auch die Schaare des zweyten und dritten Balkens in ihrer Lage parallel stecken, so vollführen die Schaare des dritten und vierten Balkens nur das, was die Schaare des ersten und zweyten Balkens angefangen haben. Die Schaare stecken ohngefähr 14 Zoll von einander, und jedes Schaar jätet 8 Zoll Land aus, und läßt 6 Zoll liegen. Man kann bey wiederholtem Eggen die hintern Reihen der Schaare verschieben, daß sie in die Zwischenräume eingreifen, wo noch nicht geegget ist, so daß der Acker in einen so guten Stand gebracht wird, als die Beete eines wohlbestellten Küchengartens.

Man kann aus der blossen Beschreibung dieses Eggenpfluges bereits sehen, daß er aus Mangel der Einfachheit, da die vielen Pflugschaare zu viel Zeit und Mühe erfordern würden, wenn sie bald länger, bald kürzer, nach Beschaffenheit des Ackers, gestellet werden sollten, bey uns zum Ackerbau keine Anwendung gefunden habe. Beym Flachsbau könnte er allenfalls gut seyn, da der Leinsaamen einen mehr leichten, schwarzen, als schweren oder festen Boden erfordert. Es müßte aber der Leinacker zuvor mit dem ordentlichen Pfluge durch die Brach- Stürz- oder Wendfahre u. s. w. gut vorbereitet seyn, damit der Eggenpflug nur die Saatfahre zu vollführen hätte. Es versteht sich aber hiebey von selbst, daß keine Steine in dergleichen Leinäckern gefunden werden müssen. Auch zum Hirsen- Mohn- und Rübsenbau, oder zum Bau verschiedener Handelskräuter könnte er dienen, wenn es darauf ankömmt, die hiezu bestimmten Aecker gartenmäßig zu heben, und der sonst gemeiniglich erforderten vielen Handarbeiter zum Umgraben des Landes entrathen zu können.

Ehe, Ehestand, kann sowohl zur wechselseitigen Unterstützung der Eheleute, als zur Erzeugung und Erziehung der Kinder, geschlossen werden; wenn aber nicht erhellet, daß die Eheleute bey Schließung der Ehe auf Erreichung des ersten Zweckes sich eingeschränket haben; so kann dieselbe wegen Unvermögens zu Leistung der ehelichen Pflicht wieder aufgehoben werden. In Absicht der eine Ehe schließenden Personen wird erfordert: 1) **das gehörige Alter**; dies ist bey Mannspersonen das zurück gelegte 18te, bey Frauenzimmern das 14te Jahr; 2) **daß kein Hinderniß von Seiten der Religion sey**; 3) **daß beyde frey einwilligen**; 4) **die Einwilligung der dazu berechtigten Personen**, a) des Vaters, b) der Mutter und des Vormundes, wenn der Vater verstorben ist, c) der Großältern, wenn die Mutter verstorben ist, d) des Vormundes allein, jedoch mit Genehmigung des vormundschaftlichen Gerichts, wenn keine Großältern mehr vorhanden sind, e) des Königs, wenn in Diensten stehen-

stehende Officiere heyrathen wollen, f) des Regiments- Bataillons ꝛc. Chefs od. Commandeurs, wenn Unterofficiere, Soldaten und solche, welche zur Fahne geschworen haben, eine Ehe eingehen wollen; 5) daß sonst kein gesetzliches Hinderniß obwalte, als zunahe Verwandtschaft; a) natürliche, dergleichen sind aa) Verwandtschaft in auf- und absteigender Linie, bb) Ehen zwischen voll- und halbbürtigen in oder außer der Ehe erzeugten Geschwistern, cc) Stief- oder Schwiegeraltern dürfen sich mit ihren Stief- oder Schwiegerkindern, ohne Unterschied des Grades, nicht verheyrathen, dd) diese Eheverbote dauern fort, wenn gleich die Ehe, wodurch die Verbindung zwischen Stief- oder Schwiegeraltern und Kindern entstanden war, durch Tod oder richterlichen Ausspruch wieder getrennt worden. In allen übrigen Graden der Verwandtschaft und Schwägerschaft ist die Ehe erlaubt, und bedarf es dazu keiner Dispensation. Nur wenn jemand die Schwester seines Vaters oder seiner Mutter, oder eines weitern Verwandten in aufsteigender Linie, die an Jahren älter ist, heyrathen will, muß er dazu die Erlaubniß des Staats nachsuchen. Diese Erlaubniß soll aber nur aus erheblichen Gründen, und wenn eine solche Ehe beyden Theilen augenscheinlich vortheilhaft ist, ertheilt werden. In den durch die Gesetze des Staats schlechterdings verbotnen Graden (aa, bb, cc, dd), findet keine Dispensation, sie werde ertheilt von wem sie wolle, mit rechtlicher Wirkung Statt. In wie fern aber katholische Glaubensgenossen, in den durch die Landesgesetze erlaubten Fällen, die Dispensation der geistlichen Obern, nach den Grundsätzen ihrer Religion nachzusuchen haben, bleibt dem Gewissen derselben überlassen. Doch verliert die Ehe, welche nach den Landesgesetzen erlaubt ist, dadurch, daß die Dispensation der geistlichen Obern nicht nachgesucht, oder versagt worden, nichts von ihrer bürgerlichen Gültigkeit; b) zwischen adoptirenden Aeltern und Kindern, so lange die Adoption nicht auf gesetzliche Art wieder aufgehoben worden; c) wenn die Ehe eine Polygamie seyn würde; d) wenn die zur zwoten Ehe schreitende Person die gesetzliche Abfindung mit den Kindern ersterer Ehe nicht nachgewiesen, oder den Erlaubnißschein des vormundschaftlichen Gerichts nicht nachgewiesen hat; e) wenn die vor Abwartung ihrer Entbindung schwangere Wittwe oder geschiedene Frau sich wiederum verheyrathen will; f) wenn keine Dispensation vom Trauerjahre erfolgt ist; g) wenn die Personen, die sich ehelichen wollen, Ehebruch mit einander getrieben haben, im Falle die Ehe wegen Ehebruchs getrennet ist; h) Ungleichheiten des Standes bey Ehen zur rechten Hand. A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 1 — 57.

Ehe zur linken Hand, ist solche, die von Personen ungleichen Standes blos nach den darüber vorhandenen Gesetzen eingegangen worden ist. Nur solche Mannspersonen, die von Adel oder in königlichen Diensten einen Raths- oder dem gleich kommenden Charakter erlangt haben, können dergleichen Ehen schließen. Ebend.

Ehebruch, da eine verheyrathete Person mit einer andern, sie sey ledig oder verheyrathet, (welcher letztere Fall in den Rechten ein doppelter Ehebruch genannt wird), in Unzucht lebet. Ein jeder Ehebruch wird, jedoch nur auf Antrag des beleidigten Ehegatten, mit gewissen im ersten Titel des A. L. R. Th. II. §. 760.

geord-

geordneten Strafen geahndet. Wird durch dergleichen Verbrechen eine Ehe wirklich getrennt, so soll der Ehemann, welcher sich dessen mit einer ledigen Weibsperson schuldig gemacht, willkührliche Gefängnißstrafe leiden. Hat aber eine Ehefrau, durch den mit einer ledigen Mannsperson getriebenen Ehebruch zur Trennung der Ehe Anlaß gegeben; so soll gegen sie Gefängniß- oder Zuchthausstrafe auf 3 bis 6 Monathe Statt finden. Sind im gleichen Falle beyde Theile, die den Ehebruch begangen haben, verheyrathet gewesen; so haben beyde sechsmonathliche bis einjährige Zuchthausstrafe verwirkt. In allen Fällen, wo auf gewisse Arten der Unzucht Criminalstrafen verordnet sind, müssen selbige geschärft werden, wenn das Verbrechen von einer verheyratheten Person begangen worden. A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 1061—1065.

Ehegelöbniß, Verlöbniß, Verlobung, ist ein Vertrag, nach welchem zwo Personen einander künftig zu heyrathen versprechen. Unter Personen und in Fällen, wo keine rechtsbeständige Ehe Statt findet, kann auch kein gültiges Ehegelöbniß errichtet werden. Wenn aus einem Ehegelöbnisse ein Recht, auf Vollziehung der Ehe zu klagen, entspringen soll, so muß es gerichtlich, oder vor einem Justizcommissarius und Notarius geschlossen und niedergeschrieben worden seyn. Gemeine Landleute können ihre Verlobungen vor Schulzen und Schöppen vollziehen und niederschreiben lassen. Für die schriftliche Aufnehmung des blossen Eheversprechens an ordentlicher Gerichtsstelle sollen den Partheyen keine Gebühren abgefordert werden. Bey der Aufnehmung des Ehegelöbnisses müssen die Partheyen in Person gegenwärtig seyn. Befinden sich aber beyde Theile nicht an einem Orte, so muß die Aufnehmung des Ehegelöbnisses an dem Aufenthaltsorte der Braut erfolgen. Alsdann kann der Bräutigam durch einen gerichtlich ernannten Bevollmächtigten das Geschäfte vollziehen. Ist die Braut großjährig, und nicht mehr unter väterlicher Gewalt, so muß sie mit einem von ihr selbst gewählten männlichen Beystande erscheinen. Der Richter oder Justizcommissarius ist schuldig, vor Aufnehmung des Vertrags Erkundigung einzuziehen, ob vielleicht Ehehindernisse vorwalten. Ehegelöbnisse, bey welchen die gesetzliche Form nicht beobachtet worden, sind für blosse Unterhandlungen zu achten. Wenn jedoch mit beyder Theile Bewilligung das Aufgebot schon erfolgt ist, so finden zwischen ihnen eben die Rechte und Pflichten, wie aus einem förmlichen Ehegelöbnisse, Statt. Die der Gültigkeit eines förmlichen Ehegelöbnisses entgegen stehende Mängel werden durch den hinzu gekommenen Beyschlaf nicht gehoben. A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 75 ff.

Ehehaften, sind rechtmäßige Verhinderungen, um derentwillen man in einem gerichtlich angesetzten Termin nicht hat erscheinen können, z. E. Gefängniß, Leibeskrankheit, Wallfahrten oder Reisen außer Landes, Herrendienste und Abwesenheit in Staatsangelegenheiten. Manche rechnen noch dazu Unsicherheit der Wege, Ergießung der Gewässer, Vielheit des Schnees u. dergl.

Ehelich, eheleiblich, ist so viel, als aus rechtmäßiger Ehe erzeuget und gebohren; **ehelicher Curator** oder **Vormund** ist jeder Ehemann von seiner Frau, die Fälle ausgenommen, wo er zu seinem

eignen Nutzen mit der Frau einen Contract schließen will.

Eheordnung, ein von der hohen Landesobrigkeit gegebenes und publicirtes Gesetz, worinn den Eheleuten ihre Obliegenheiten vorgeschrieben, auch die verbotenen Heyrathen wegen zu naher Blutsfreundschaft deutlich bestimmt sind. Da die Eheordnungen nicht in allen Ländern einerley sind, so muß sich jeder Unterthan mit seines Landes Eheordnung bekannt machen. In den Churſächsischen Landen wird die Eheordnung jährlich zweymal, am 2ten Sonntage nach der Erscheinung Christi, und am 2ten Sonntage nach dem Trinitatisfeste, von den Canzeln abgelesen.

Ehescheidung, soll nicht anders, als aus sehr erheblichen Ursachen Statt finden. **Ehebruch**, dessen sich der eine Ehegatte schuldig gemacht, berechtiget den unschuldigen Theil auf Scheidung zu klagen. Wenn aber sich die Frau des Ehebruchs schuldig gemacht hat, so kann sie, unter dem Vorwande, daß dem Manne ein gleiches Versehen zur Last falle, der Scheidung nicht widersprechen; Sodomiterey, und andere dergleichen unnatürliche Laster dieser Art werden dem Ehebruche gleich geachtet. Eben das gilt von **unerlaubtem Umgange**, wodurch eine dringende Vermuthung der verletzten ehelichen Treue begründet wird. Bloſſer Verdacht ist zur Trennung der Ehe nicht hinreichend. Ist jedoch scheinbarer Anlaß zu einem falschen Argwohn vorhanden, so muß dem beschuldigten Ehegatten, auf Anrufen des andern, der fernere Umgang mit der verdächtigen Person gerichtlich untersagt werden. Setzt derselbe, dieses Verbots ungeachtet, einen vertrauten Umgang mit der verdächtigen Person fort; so ist dieses ein erheblicher Grund zur Ehescheidung. Auch wegen **böslicher Verlaſſung** kann eine Ehe getrennet werden. (S. Verlaſſung.) **Halsstarrige und fortdauernde Versagung der ehelichen Pflicht** soll der böslichen Verlaſſung gleich geachtet werden. Ein Ehegatte, welcher, durch sein Betragen, bey oder nach der Beywohnung, die Erreichung des gesetzmäßigen Zwecks derselben vorsetzlich hindert, giebt dem andern zur Scheidung rechtmäßigen Anlaß. Ein auch während der Ehe erst entstandenes, gänzliches und unheilbares **Unvermögen zur Leistung der ehelichen Pflicht** begründet ebenfalls die Scheidung. Ein Gleiches gilt von andern **unheilbaren körperlichen Gebrechen**, welche Ekel und Abscheu erregen, oder die Erfüllung des Zwecks des Ehestandes gänzlich verhindern. **Raserey und Wahnsinn**, in welche ein Ehegatte verfällt, können die Scheidung nur alsdann begründen, wenn sie über ein Jahr, ohne wahrscheinliche Hoffnung zur Besserung, fortdauern. Wenn ein Ehegatte dem andern **nach dem Leben getrachtet**, oder solche Thätlichkeiten an ihm verübt hat, welche desſelben Leben oder Gesundheit in Gefahr setzen, so ist der Beleidigte die Trennung der Ehe zu suchen berechtigt. Ein Gleiches gilt von groben und widerrechtlichen Kränkungen der Ehre, oder der persönlichen Freyheit des andern Ehegatten. Wegen blos **mündlicher Beleidigungen** oder **Drohungen** kann die Scheidung nur alsdann Statt finden, wenn der beleidigende Ehegatte sich solcher Thätlichkeiten und Beschimpfungen, ohne dringende Veranlaſſung, muthwillig und wiederholt schuldig macht. **Unverträglichkeit und Zanksucht** werden eine gegründete Scheidungsursache, wenn sie zu einem solchen

chen Grade der Bosheit steigen, daß dadurch des unschuldigen Theils Leben oder Gesundheit in Gefahr gesetzt wird. **Grobe Verbrechen gegen andere**, um derentwillen ein Ehegatte harte und schmähliche Zuchthaus- oder Festungsstrafe nach Urthel und Recht erlitten hat, berechtigen den daran unschuldigen Theil, die Scheidung zu suchen. Ein Gleiches findet Statt, wenn ein Ehegatte den andern solcher Gebrechen vor Gericht gegen besseres Bewußtseyn fälschlich beschuldiget. Ferner, wenn ein Ehegatte durch vorsetzliche unerlaubte Handlungen den andern in Gefahr bringet, Leben, Ehre, Amt oder Gewerbe zu verlieren. Ergreift ein Ehegatte ein schimpfliches Gewerbe, so kann der andere auf die Scheidung antragen. Wegen **Trunkenheit, Verschwendung** oder **unordentlicher Wirthschaft** des einen Ehegatten soll die Ehe nicht sogleich getrennt werden. Der Richter aber soll, auf Anrufen des andern Theils solche Verfügungen treffen, wodurch der Schuldige gebessert, und den nachtheiligen Folgen einer solchen unordentlichen Lebensart vorgebeugt werden kann. Vereitelt der schuldige Theil diese richterlichen Veranstaltungen, und fährt er in seinen Unordnungen beharrlich fort, so kann auf ferneres Anrufen des Unschuldigen eine solche Ehe getrennet werden. **Mangel am Unterhalte** berechtigt die Frau nur alsdann zur Scheidung, wenn der Mann durch begangene Verbrechen, Ausschweifungen oder unordentliche Wirthschaft sich selbst außer Stand, sie zu ernähren, gesetzt hat. Versagt aber der Mann der Frau den Unterhalt, so muß der Richter die Verpflegung der Frau nach den Umständen des Mannes bestimmen, und letztern dazu durch Zwangsmittel anhalten. Fährt dessen ungeachtet der Mann beharrlich fort, der Frau den Unterhalt zu versagen, so kann letztere zur Ehescheidung gelassen werden. Ueberhaupt muß in allen Fällen, wo die Scheidung gesucht wird, der Richter von Amtswegen bemüht seyn, das gute Vernehmen unter den in Zwietracht gerathenen Eheleuten wieder her zu stellen, und die Ursachen der entstandnen Mißhelligkeiten aus dem Wege zu räumen. In so weit, als der **Unterschied der Religion** von Anfang an ein Ehehinderniß ist, in so fern giebt ein Ehegatte, durch Veränderung seiner bisherigen Religion, dem andern rechtmäßigen Anlaß, auf die Scheidung zu klagen. (Wegen dieses Unterschiedes der Religion ist §. 36. also verordnet: Ein Christ kann mit solchen Personen keine Heyrath schließen, welche nach den Grundsätzen ihrer Religion sich den christlichen Ehegesetzen zu unterwerfen gehindert werden) Ganz **kinderlose Ehen** können auf den Grund gegenseitiger Einwilligung getrennt werden, sobald weder Leichtsinn oder Uebereilung, noch heimlicher Zwang von einer oder der andern Seite zu besorgen ist. Außer diesem Falle aber findet, blos wegen behaupteter Abneigung, sobald dieselbe mit keinen gesetzmäßigen Gründen unterstützt ist, die Trennung der Ehe in der Regel keinesweges Statt; a) doch soll dem Richter erlaubt seyn, in besondern Fällen, wo nach dem Inhalte der Acten der Widerwille so heftig und tief eingewurzelt ist, daß zu einer Aussöhnung und zur Erreichung der Zwecke des Ehestandes gar keine Hoffnung mehr übrig bleibet, eine solche unglückliche Ehe zu trennen; b) es muß aber in diesem Falle derjenige Ehegatte, welcher solchergestalt ohne gesetzmäßigen Grund, wider den Willen des Andern, auf der Scheidung beharret, für den schuldigen

Theil erkläret, und in die gesetzte Scheidungsstrafen verurtheilet werden. Wenn der auf die Scheidung dringende Ehegatte den andern, welcher die Ehe fortsetzen will, zu denjenigen Vergehungen, worauf die Klage gegründet wird, durch sein unsittliches Betragen selbst veranlaßt hat, so findet die Scheidungsklage nicht Statt. Beleidigungen, welche einmal ausdrücklich verziehen worden, können in der Folge nicht weiter als Ehescheidungsursachen gerügt werden. Einer ausdrücklichen Verzeihung wird gleich geachtet, wenn der beleidigte Ehegatte, nach erhaltener überzeugender Kenntniß, die Ehe ein Jahe hindurch fortgesetzt hat. Blos aus Leistung der ehelichen Pflicht, wozu beyde Theile vor Anstellung der Klage verbunden waren, soll keine Verzicht auf das Recht zur Scheidungsklage gefolgert werden. Während des Scheidungsprocesses kann ein Theil, wider den Willen des andern, sich von demselben nicht eigenmächtig absondern. Wenn aber die Scheidung aus solchen Gründen gesucht wird, die eine dem Leben oder der Gesundheit des klagenden Theils drohende Gefahr enthalten, und diese Gründe einigermaaßen bescheinigt sind, so kann der Richter gestatten, daß die Partheyen während des Processes von einander getrennt leben. Nur in diesem Falle kann die Frau verlangen, daß der Mann ihre Verpflegung auch außer dem Hause besorge. Die Kosten des Processes muß der Mann auf Verlangen der Frau aus ihrem Eingebrachten, und, in dessen Ermangelung, aus eignen Mitteln vorschießen. Ist die Scheidung nur aus den vorhin bemerkten minder wichtigen Ursachen verlangt, und bey dem Sühnsversuche noch einige Hoffnung einer künftigen Versühnung bemerkt worden, so kann der Richter die Publication des Erkenntnisses eine Zeit lang, jedoch nicht über Ein Jahr, aussetzen. Während dieser Zeit kann den Eheleuten erlaubt werden, von einander getrennt zu leben. Wie es inzwischen mit der Ehefrau, mit Erziehung und Verpflegung der Kinder, auch mit einstweiliger Sicherung des Vermögens zu halten sey, muß der Richter, den Umständen gemäß, nach billigem Ermessen, ohne Gestattung eines besondern Processes darüber, festsetzen. Nach Verlauf der bestimmten Frist muß ein nochmaliger Versuch zur Aussöhnung von Amtswegen angestellt, und wenn dieser fruchtlos ist, das Erkenntniß ohne weitern Verzug eröffnet werden. Die Trennung der Ehe durch richterlichen Ausspruch erfolgt von dem Zeitpunkte an, da das Scheidungsurthel die Rechtskraft erlanget hat. Dergleichen Urthel wirkt eine gänzliche Aufhebung der Ehe, und aller ihrer Folgen in Ansehung beyder Theile. Auf blosse Scheidung von Tisch und Bette soll nicht erkannt werden, sobald auch nur Einer der Ehegatten der protestantischen Religion zugethan ist. Wird unter katholischen Ehegatten auf eine beständige Separation von Tisch und Bette erkannt, so hat dieses alle bürgerliche Wirkungen einer gänzlichen Ehescheidung. In wie fern aber ein geschiedener Ehegatte, nach den Grundsätzen seiner Religion, von dieser erfolgten Trennung der vorigen Ehe zur Vollziehung einer andern Gebrauch machen könne und dürfe, bleibt seinem Gewissen überlassen. Wenn bey dem Scheidungsprocesse sich Umstände veroffenbaret haben, welche die Wiederverheyrathung des einen geschiedenen Ehegatten mit einer bestimmten andern Person, nach den Vorschriften §. 25 ff. unzuläßig machen, so muß diesem Ehegatten in dem Urtheile die

anderweitige Verheyrathung überhaupt nur unter dem Vorbehalte einer besonders nachzusuchenden Erlaubniß gestattet werden. (§. 25. verordnet also: Personen, welche wegen Ehebruchs geschieden worden, dürfen diejenigen, mit welchen sie Ehebruch getrieben, ingleichen diejenigen, welche, durch verdächtigen Umgang, oder sonst gestiftete Mißhelligkeiten, Anlaß zur Trennung einer Ehe gegeben haben, nicht ehelichen.) Diese Erlaubniß muß aber von dem Richter, welcher die Scheidung erkannt hat, sofort ertheilt werden, als aus den Scheidungsacten nicht erhellet, daß die Person, welche der geschiedene Theil heyrathen will, diejenige sey, auf welche das angeführte Eheverbot Anwendung findet. Die geschiedene Frau behält in der Regel den bisherigen Stand und Rang des Mannes. Ist sie aber für den schuldigen Theil erkläret, so fällt sie in den vor der Ehe gehabten niedrigern Stand zurück. Ist sie nicht für den schuldigen Theil erkläret worden, so kann sie in den höhern Stand, welchen sie vor der Heyrath hatte, wieder hinauf treten. In der Regel hat die Frau die Wahl, ob sie den Namen des geschiedenen Mannes beybehalten, oder ob sie, besonders wenn sie für den schuldigen Theil nicht erkläret worden, ihren vorigen Geschlechts- oder Wittwennamen wieder annehmen wolle. Ist sie aber ausdrücklich für den schuldigen Theil erklärt, so darf sie den Namen des Mannes, wider dessen Willen, nicht führen. A. L. R. Th. II. Tit I. §. 669 ff.

Eheverbot wegen Ungleichheit des Standes. Mannspersonen von Adel können mit Weibspersonen aus dem Bauer- oder geringern Bürgerstande keine Ehe zur rechten Hand schließen. Zum höhern Bürgerstande werden hier gerechnet alle öffentliche Beamte, (die geringern Subalternen, deren Kinder in der Regel dem Canton unterworfen sind, ausgenommen;) Gelehrte, Künstler, Kaufleute, Unternehmer erheblicher Fabriken, und diejenigen, welche gleiche Achtung mit diesen in der bürgerlichen Gesellschaft genießen. Zu ungleichen Ehen eines Adlichen kann das Landes-Justiz-Collegium der Provinz Dispensation ertheilen, wenn der, welcher eine solche Ehe schließen will, nachweiset, daß drey seiner nächsten Verwandten seines Namens und Standes darein willigen. Kann er dergleichen nicht beybringen, oder findet sich von Verwandten, die mit den Consentirenden gleich nahe sind, ein Widerspruch, so kann die Dispensation nur von dem Landesherrn unmittelbar ertheilt werden. A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 30 ff.

Eheverbot der Vielweiberey, auch Vielmännerey. Ein Mann kann nur Eine Frau, und Eine Frau nur Einen Mann zu gleicher Zeit zur Ehe haben. Ebend. §. 16.

Ehe verheyrathet gewesener Personen. Wer zur zwoten Ehe schreiten will, muß die Trennung der letztvorhergehenden Ehe sowohl dem Pfarrer, welcher das Aufgebot, als demjenigen, welcher die Trauung verrichten soll, nachweisen. Sind aus einer vorher gehenden Ehe Kinder vorhanden, welche wegen minderjährigen Alters, oder sonst, sich nicht selbst vorstehen können, so muß deren gesetzliche Abfindung nachgewiesen, oder doch ein Erlaubnißschein des vormundschaftlichen Gerichts vor der Trauung beygebracht werden. Wittwen und geschiedene Frauen,

welche sich aus der vorigen Ehe geständlich oder notorisch schwanger befinden, müssen, ehe sie zu einer fernern Ehe schreiten können, ihre Entbindung abwarten. Außer diesem Falle dürfen Wittwen und geschiedene Frauen nicht eher, als neun Monathe nach Trennung der vorigen Ehe sich wieder verheyrathen. Ist jedoch die vorige Ehe wegen böslicher Verlassung getrennt worden, so kann der geschiedene Theil sogleich, nachdem das Urthel die Rechtskraft erlanget hat, zur fernern Ehe schreiten. Auch in andern Fällen kann der ordentliche Richter einer Wittwe, oder geschiednen Frau die anderweitige Verheyrathung derselben noch vor Ablauf der neun Monathe zulassen, wenn nach den Umständen und dem Urtheile der Sachverständigen eine Schwangerschaft nicht wahrscheinlich ist. Doch soll dergleichen Dispensation vor Ablauf dreyer Monathe nach getrennter voriger Ehe niemals ertheilt werden. Ein Wittwer kann erst nach Verlauf von sechs Wochen, nach dem Ableben der vorigen Frau, sich wieder verheyrathen. A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 17 ff.

Ehevermächtniß, ist derjenige Theil des Vermögens, welchen die Ehefrau dem Mann auf den Todesfall durch Vertrag aussetzt. Während des Lebens beyder Eheleute hat der Mann, des Ehevermächtnisses wegen, keine besondere Rechte in dem Vermögen der Frau. Ist dem Manne eine bestimmte Sache oder Summe zum Ehevermächtnisse beschieden, so wird er, in Beziehung auf die Erben der Frau, als Legatarius angesehen. Besteht aber das Ehevermächtniß aus einem nur in Verhältniß gegen das Ganze bestimmten Theile (pars quota) des Nachlasses, so hat der Mann die Rechte und Pflichten eines Miterben. Was der Mann der Frau aus seinem Vermögen auf den Todesfall eigenthümlich aussetzt, heißt das Gegenvermächtniß (s. selbiges unter seinem Artikel, ingleichen Leibgedinge und Witthum).

Ehrenerklärung und **Abbitte**, ist, bey wörtlichen Beleidigungen unter Personen gleichen Standes oder bey Thätlichkeiten gegen Geringere, eine sehr gewöhnliche und demüthigende Strafe, da Beklagter vor Gerichte oder Zeugen Klägern das angethane Unrecht abbitten, auch zugleich erklären muß, daß er ihn in Allem für eine Person von untadelhafter Ehre erkenne und halte. Nach dem A. L. R. Th. II. Tit. XX. §. 586 ff. 595 ff. findet die Ehrenerklärung Statt, wenn es ungewiß ist, ob die Injurie dolose zugefügt worden, die Handlung selbst aber der Ehre des Andern nachtheilig ist; im Fall eines ausgemittelten doli tritt ein gerichtlicher Verweis an deren Stelle.

Ehrengrab, ein mit Bildhauerarbeit und Denkschriften ausgeziertes Leichendenkmal, welches dem Andenken eines berühmten Verstorbenen zu Ehren errichtet ist, aber keine Leichengebeine enthält, wodurch es sich von einem Grabmal unterscheidet.

Ehrenpforte, Ehrenbogen, Siegesbogen, Triumphbogen, Franz. arc de triomphe, ist eine prächtige Bogenstellung, welche einem Sieger zu Ehren errichtet wird, wenn er seinen Einzug da durch hält. Auch werden dergleichen den Landesherren, oder ihren Angehörigen, zu Ehren errichtet, wenn sie zu einer großen Feyerlichkeit wo ankommen, oder lange nicht an dem Orte gewesen sind, den sie mit ihrer Gegenwart begnadigen.

Ehrenpreis, Veronica, ein ganz bekanntes Pflanzengeschlecht. Die Arten sind zahlreich, und wir wollen nur die bekanntesten anführen.

1) **Apothekerehrenpreis, Grundheil, Heil aller Welt, Schlangenkraut, Wundkraut, Viehwürz, Köhlerkraut**, Veronica offic. L. wächst bey uns überall in Wäldern und unfruchtbaren Oertern, blühet im Brach- und Heumonathe, und ist so bekannt, daß eine nähere Beschreibung überflüßig seyn würde. Man pflegt die Pflanze, ehe sie blühet, einzusammlen, und getrocknet aufzubewahren. Sie hat etwas bitterliches, doch mehr zusammen ziehendes, und ward ehedem für ein herrliches Heilmittel bey der Lungen- und Schwindsucht, bey auszehrenden Fiebern, Verstopfungen der Drüsen und Leber u. s. w. ausgegeben. Die Conserve, oder die mit Zucker eingekochten frischen Blätter können einigermaaßen wirksam seyn. Scopoli meldet, daß der aus dem Ehrenpreis bereitete Trank, mit Essig vermischt und durch einen Trichter in den Mund gezogen, bey Steckflüssen nützliche Dienste leiste, ingleichen daß diese Pflanze, bey innerlichen Entzündungen gebrauchet, das Blut in mehrere Wallungen setze, daher er sich wundert, wie Aerzte solche in Seitenstechfiebern anrathen können, jedoch auch einen Thee von Ehrenpreis und Klatzschrosen in eben dieser Krankheit hoch schätzet. Mit Vitriol kann man aus den Blättern Dinte machen.

2) **Virginischer weißer Ehrenpreis**, Veronica Virginiana L. Stengel: 2—3 Fuß hoch. Blätter: platt, anliegend, blaßgrün, haaricht, eyförmig spitzig, spitzig eingekerbt. Blumen: in langen weißen Aehren. Die Pflanze bedarf bey uns keiner besondern Wartung, und kann durch Theilung der Wurzel leicht vermehret werden.

3) **Dreyblätterichter, gleichförmig ausgezackter Ehrenpreis, großer staudichter weißer Ehrenpreis**, V. spuria L. Vaterland: Deutschland, auf den Wiesen. Stengel: 2 Fuß hoch. Blätter: in verschiedenen Absätzen allemal drey glatte, länglichte spitzige bey einander sitzend, am Rande durchgehends mit ähnlichen scharfen Zähnen eingekerbet. Blumen: am Ende der Stengel und Aeste in blaulichten Aehren.

4) **Dreyblättrichter, ungleich ausgezackter Ehrenpreis, der am Meerstrande wachsende Ehrenpreis**, V. maritima, wird auch bey uns im September in waldichten Gegenden blühend gefunden: ist der vorigen Art sehr ähnlich, die Blätter sind aber mit Zähnen von ungleicher Größe besetzet, und zuweilen doppelt eingekerbt, auch ragen die Staubfäden weit über das Blumenblatt hervor.

5) **Großer langblätterichter Ehrenpreis, großer staudichter weißer Ehrenpreis**, V. longifolia L. Vaterland: Europa, auf den Wiesen und Dämmen unter den Weidensträuchern, an den Seen und Ströhmen; blühet im Sommer und frühen Herbste. Stengel: 2 bis 3 Fuß hoch, ästig aus dem Blätterwinkel hervor kommend. Blätter: am Stengel kleiner, vergrößern sich nach oben zu; allemal, nur zuweilen die ganz obersten ausgenommen, sitzen zwey Blätter einander gegen über; diese sind gestielet, lang, lanzenförmig, sehr spitzig, ungleich eingekerbet. Blumen: auf den Spitzen der Aeste in blauen Blumenähren. Frucht: herzförmig.

6) Ein-

6) **Einährichter Ehrenpreis, kleiner Bergehrenpreis**, V. spicata L. **Vaterland:** Europa, auf Hügeln, Triften und in den Heiden sehr gemein. **Stengel:** einfach, und am Ende desselben eine blaue Blumenähre. **Blätter:** einander gegen über stehend, stumpf, eingekerbt. Die blauen Blumen werden noch im späten Herbste bey uns blühend gefunden.

7) **Wollichter, Sibirischer Ehrenpreis**, V. incana L. **Vaterland:** die Ukraine. **Stengel:** mit dem untern Theile gemeiniglich auf der Erde anliegend, richten sich hernach in die Höhe, 2 Fuß hoch, und von dem anliegenden wollichten Wesen ganz weiß. **Blumenähren:** an den Enden der Aeste und Stengel. Der wollichte Kelch raget mit seinen Spitzen weit über die Frucht hervor; die lange Blumenröhre ist weiß, inwendig haaricht, der Rand blau, der obere Einschnitt daran breit, und der untere am schmälsten. Die Pflanze hält bey uns im freyen Lande aus, verliert aber daselbst vieles von dem wollichten Wesen; welches sie hingegen behält, wenn man solche in Scherbel unterhält, und im Winter in ein gemeines Glashaus setzet. Sie dauert nur einige Jahre, und da der Saamen selten recht reif wird, muß man selbige durch Zertheilung der Wurzeln zu erhalten suchen.

8) **Ehrenpreis mit Quendelblättern**, V. serpillifolia L. **Vaterland:** Europa, auf unbebaueten Oertern. **Stengel:** anfangs niedrig, gestreckt, in der Folge aufrecht stehend. **Blätter:** unten paarweise, oben aber wechselsweise einander gegen über gestellet, und mit wenigen Zähnen am Rande besetzet. **Blumenblatt:** ganz klein, die drey obern Einschnitte größer und gestreifet, der untere ganz weiß, der obere blau, die zween zur Seite stehenden blaßblaulicht. Die herzförmige Frucht tief gespalten, das Blumenblatt ist zuweilen weiß. Die Pflanze ist nur jährig, und blühet im April.

9) **Schmalblätterichter Ehrenpreis**, V. scutellata L. **Vaterland:** Europa, in Sümpfen. **Stengel:** einen halben Fuß hoch, liegt mit dem untern Theile auf der Erde, treibt aus den Knoten neue Wurzelfäserchen, und richtet sich nachher auf. **Blätter:** paarweise gestellt, ganz schmal. Aus dem Winkel treiben nackende Aestchen mit lockern Blumensträußchen. Des kleinen Blumenblattes drey größere Einschnitte sind mit rosenfärbigen Linien durchzogen, der untere und kleinste ist weiß. **Frucht:** platt und breit.

10) **Bathengel-Ehrenpreis, großer Erdbathengel**, V. Teucrium L. **Vaterland:** Europa, an Hecken und Hügeln, auch zwischen den kleinen Gesträuchern um die Gärten und Weinberge. **Stengel:** bisweilen auf die Erde gestreckt, bisweilen mehr aufgerichtet, 1 F. lang, hart und ästig. **Blätter:** paarweise gestellet, breit anfangend, und mit diesem Ende, die Aeste umgebend, eyförmig, mehr stumpf als spitzig, ausgezackt und zuweilen falticht; die obern Blätter sind spitziger. **Blumenblatt:** groß und blau, der oberste Einschnitt ist gar merklich, der unterste aber fast unmerklich mit Linien durchzogen. **Frucht:** herzförmig eingekerbet. Man hat diese Art unter dem Namen **Bathengel**, Teucrium, und besonders den Thee davon, als ein kräftiges Auflösungsmittel bey Verstopfungen der Eingeweide und verderbter Mischung der Säfte gelobet, und sie mag wohl dem zuerst angeführten Ehrenpreis in Ansehung der Heilkräfte nicht ungleich seyn.

11) Gestreckter Ehrenpreis, schmalblätterichter Bathengel, V. prostrata. Vaterland: Europa, auf den Sandbergen, Feldhöhen, und andern warmen Plätzen in den Heiden, auch auf einigen Triften sehr früh und häufig; vielleicht nur eine Abänderung der vorigen. Stengel: gestreckt, haaricht. Blätter: eyförmig, länglicht, ausgezackt, die obersten sitzen platt auf, aus deren Winkel die blauen Blumenähren hervor kommen.

12) Gamanderleinehrenpreis, kleiner weißer Bathengel, Schaafkraut, blauer Wiesenehrenpreis, V. chamaedrys L. Vaterland: Deutschland, überall gemein, außer in ganz tiefen Brüchern, wo solcher selten, aber auch sehr verändert, vorkömmt. Stengel: schwach, rauchlicht, oberwärts in Aeste verbreitet. Blätter: die untern eyförmig, rauh, eingekerbt, unterwärts mit Adern durchzogen, die obern größer, herzförmig und spitziger, aus deren Winkel die Blumenähren treiben. Die Einschnitte des Kelchs sind merklich ungleich, das Blumenblatt dunkelblau, die Frucht herzförmig. Auch von dieser Art werden die Blätter zum Thee empfohlen.

Die folgenden Arten tragen in den Winkeln der Blätter einzelne Blümchen.

13) Blauer, wilder Ehrenpreis, blauer Meyer, V. agrestis L. Vaterland: Deutschland, ist auf den Fruchtfeldern nach einer feuchten Witterung im Frühlinge und Herbste nicht selten. Stengel: gestreckt, ästig, eine Spanne lang; Blätter: gestielt, eyförmig, stumpf oder herzförmig am Rande ausgezackt, kürzer als der daraus entspringende Blumenstiel. Blumen: einzeln stehend; das Blumenblatt ist fast radförmig, dunkelblau gestreift, zuweilen auch ganz weiß. Die Frucht besteht gleichsam aus zwey besondern Behältnissen.

14) Kleiner Feldehrenpreis, V. arvensis L. Vaterland: Deutschland, vorzüglich auf den Saatfeldern. Blätter: herzförmig, ausgezackt, länger als der Blumenstiel, ruhen selbst auf langen Stielen, saftreich, kühlend und zart, wie bey der vorigen Art. Stengel: ganz niedrig und treiben viele Aestchen. Das Blumenblatt ist blau.

15) Gundermannehrenpreis, rother Meyer, V. hederifolia L. Vaterland: Deutschland, ist auf den Fruchtfeldern und andern gebaueten Oertern, um die Dörfer und Vorstädte häufig anzutreffen. Blätter: herzförmig, gemeiniglich in 5 Lappen zerschnitten. Die einzelnen Blumenstiele lang. Die spitzig zulaufenden Kelcheinschnitte stellen gleichsam eine Pyramide vor, wenn sie sich schließen. Das Blumenblatt ist blaßblau, und mit dunkeln Adern durchzogen.

16) Händlein-Ehrenpreis, Händleinkraut, früher kleiner Ehrenpreis, V. triphylla L. Vaterland: Europa, auf den Frucht- und Saatfeldern, erscheint gleich nach Abgange des Schnees in den ersten Frühlingstagen. Stengel: ästig, aufrecht stehend, selten eine Spanne lang. Blätter: platt aufsitzend, paarweise gestellt, dreyeckicht, in 3 oder 4 Lappen zerschnitten, und gleichsam fingerartig; die obersten sind gemeiniglich völlig ganz. Blumen: einzeln, groß und dunkelblau. Die Frucht ist gleichsam aus zwey Behältnissen zusammen gesetzet.

Es sind noch mehrere Arten dieser Pflanzengattung, die hier übergangen werden. Sie sind insgesammt so dauerhaft, daß sie überall in den Gärten fortkommen. Sie

bekommen alsdann nicht nur größere Blumenähren, und ihre Blumen eine schönere Farbe, sondern die Flor selbst dauert dann auch länger.

Als Blumenpflanzen betrachtet, dienen die meisten Ehrenpreisarten hauptsächlich zur Vermehrung der Mannichfaltigkeit, und zur Verzierung der gemeinen Rabatten u. dergl. und nehmen sich, wenn sie zwischen anderen, dauerhaften perennirenden Blumenpflanzen schicklich vertheilet werden, zur Zeit ihrer Flor sehr hübsch aus. Nr. 13. 14. 15. 16. gehören zu den einjährigen Pflanzen, deren Saamen, sobald er reif ist, gesäet werden muß. Nachher pflanzen sie sich durch den ausfallenden Saamen so stark fort, daß sie, gleich dem Unkraute, schwerlich wieder ganz vertilget werden können.

Ehrensäule, eine hohe Säule auf einem niedrigen Säulenstuhl, welche bey den Griechen zuerst denjenigen gesetzt wurde, die sich um das Vaterland verdient gemacht hatten, und worauf gemeiniglich ihr Bildniß, aus Marmor gehauen, gestellt wurde.

Eibisch, Hemst, Althaea. Die Arten dieser Gattung sind dauerhafte, krautartige, perennirende, zaserwurzliche Pflanzen, mit fünfblättrigen Blumen, die denen der Malva ähnlich, jedoch kleiner, sind.

1) **Officineller oder Apotheker-Eibisch, Ibisch, Heilkraut, Sammetpappel, weiße Pappel**, Althaea offic. L. **Vaterland:** Holland, England, Frankreich, Sibirien, auch zuweilen Deutschland, auf etwas feuchten Plätzen. **Stengel:** aufrecht, ästig, stark, rund, krautartig, einjährig, filzig, 4—5 Fuß hoch. **Blätter:** einfach, groß, scharf gezähnt, winklich, gespitzt, filzig, sammetartig weich anzufühlen, abwechselnd, stark gestielt. **Blumen:** in den Winkeln der Zweige und der Blätter an den obern Theilen der Stengel, röthlich oder blaßroth, im Jul. und Aug. **Saamen:** reif im Sept. oder Oct. Man hat zwo Abarten, die eine mit rundlich-winklichten, die andere mit zerrissenen Blättern. Diese zwo Abarten unterscheiden sich von der gemeinen Art, jene durch ihre kürzern und runden, diese aber durch ihre, die Mannichfaltigkeit vermehrende, zerrissene Blätter. Sie sind eigentlich Arzneypflanzen, und müssen zu diesem Zweck auf besondere Beete 15—18 Zoll weit gepflanzt werden; man nimmt sie aber jedoch zur Mannichfaltigkeit auch in die Lustgärten auf; kommen in jeder Lage fort; müssen, damit sie im folgenden Frühjahre desto lebhafter treiben, im October, wenn ihre Stengel absterben, über der Erde abgeschnitten, und mit Erde angehäuft werden; man kann sie im Frühjahre, am besten aber im Herbste, wenn ihre Stengel absterben, durch Zertheilung vermehren, und auch, wie die folgende Art, aus Saamen ziehen.

Wurzel, Blätter, Blumen und Saamen sind im Gebrauch; die Wurzel aber am meisten. Die ganze Pflanze ist voll von einem zähen und süßlichten Schleime, von welchem auch die Kräfte abhängen. Sie erweichet, befördert die Eiterung, versüßet das Geblüte und alle scharfe Säfte, und lindert die Schmerzen; daher selbige in vielerley Krankheiten ersprießliche Dienste leistet, als: in Nieren- und Blasenbeschwerden, welche von der Schärfe des Urins kommen, in Lungenbeschwerungen, die dünnen Feuchtigkeiten zu verdicken, die salzigen zu mildern, die rauhen oder roh gewordenen zu überziehen, die ausgetrock-

getrockneten zu erweichen; und den Auswurf zu befördern; überhaupt auch, wo der natürliche Schleim fehlet, als in der rothen Ruhr, und endlich äußerlich, wo verhärtete Geschwülste zu erweichen und zur Eiterung zu bringen sind. Bey allen diesen Umständen machet man verschiedene Zubereitungen. Die Blätter, und sonderlich die Wurzel, werden vor sich allein, oder mit andern, versetzet, in Wasser gekocht, und dieser Trank getrunken; oder, man gebraucht den in den Apotheken befindlichen Syrup, oder, sonderlich bey Brustkrankheiten, die aus der Wurzel verfertigten Täfelchen, Pasta de Althaea, welche sich in diesen Krankheiten vorzüglich beweisen. Aeußerlich bedienet man sich der Althäesalbe, oder machet, mit Zusatz anderer erweichender Mittel, Umschläge. Wenn man die Wurzel brauchet, und besonders sie zu Tränken kochet, muß man nicht viel davon nehmen, sie auch nicht lange kochen lassen, indem sonst der Trank zu dicke, leimicht, und dem Magen beschwerlich wird. Aus den Wurzeln werden auch Zahnbürsten gemacht, und in Frankreich häufig gebrauchet.

2) **Hanfblättrichter Eibisch**, A. cannabina L. **Vaterland:** Ungarn, Italien, Languedoc, am Rande der Wälder. **Wurzel:** groß, holzig. **Stengel:** 6 bis 8 F. hoch, etwas holzig, 2 bis 3 Jahre dauernd, mit vielen Seitenzweigen. **Blätter:** die untern hand- die obern aber tief fingerförmig, einige derselben, gleich denen des Hanfes, tief eingeschnitten, sehr haarig und rauh, abwechselnd. **Blumen:** in den Winkeln der Zweige und der Blätter, klein, roth oder röthlich. **Saamen:** reif im Herbste, in Menge. In England pflegt diese Pflanze **strauchiger Eibisch** genannt zu werden, weil sie einen holzigen Stamm hat. Eigentlich ist sie jedoch weder ein Strauch, noch eine zwojährige, noch eine perennirende Pflanze, ob sie gleich alles dieses wirklich ist. Also ist man in Verlegenheit, zu was für Pflanzen man sie ordnen soll. Als Strauch scheint sie in die Lustgebüsche zu gehören, die sie in der That auch sehr verzieret; sie dauert aber selten länger als 2 Jahre, und schickt sich also dazu nicht, weil durch das Absterben der einen oder der andern Pflanze eine unangenehme Lücke entstehet. Man sollte sie also vielleicht zu den zwojährigen Pflanzen ordnen, und in der That ist sie in gewissen Lagen wirklich nur eine zwojährige Pflanze. In andern Lagen hingegen dauert sie viele Jahre, und nun wird man sie also perennirend nennen.

Eiche, Quercus, diese berühmte Baumgattung begreift eine Sammlung von sehr vortrefflichen, theils im Winter unbelaubten, theils immer grünen Forst- und Verzierungsbäumen von 20 bis 100 Fuß Höhe, mit länglichen und meist buchtigen Blättern, und mit jährlich im April und May in halb getrennten Geschlechtern blühenden, gelblichen, kein verzierendes Ansehen habenden, männlichen und weiblichen Blumen; die männlichen in lockern Kätzchen, und die weiblichen ohne Stiel auf den Knospen in dicken, lederartigen, halbkugelichen Kelchen, welche letztern eine mit ihrer Basis in einem rauhen bleibenden Kelche befestigte, im Herbste reifende, eyrunde Nuß hinterlassen.

A. Im Winter unbelaubte Eichen.

1) **Gemeine Eiche,** Quercus Robur. **Vaterland:** Europa. **Stamm:** 60 — 70 — 100 Fuß hoch und darüber, erlangt

langt eine erstaunliche Stärke und Größe, und macht eine bewundernswürdig weit umher ausgebreitete Krone. **Blätter:** länglich, eben breiter, mit spitzigern Buchten und stumpfen Ecken. Man nennet sie gewöhnlich **Wintereiche**, weil die Blätter später, als bey der Sommereiche, ausbrechen, welches auch von den Blumen gilt, und die Früchte werden erst im November reif; vielleicht aber auch deswegen, weil die zusammen geschrumpften und vertrockneten Blätter gemeiniglich den Winter hindurch an den Bäumen hängen bleiben, wiewohl es auch Sommereichen giebt, die ihre trocknen Blätter den Winter über nicht abfallen lassen; wie ich denn selbst dergleichen von mir angepflanzte Sommereichen vorzeigen kann. Man nennt sie auch **Traubeneiche**, weil die auf ganz kurzen Stielen sitzenden, und fast mehr platt aufliegenden Eicheln zu vieren, sechsen, auch neunen, und mehrern, traubenweise bey einander stehen. Außerdem wird sie auch **Viereiche** und **Steineiche** genannt.

Die **Sommereiche, Augst- oder Austeiche, Hasel- Stiel- Loh- Waldeiche** unterscheidet sich von der erstern durch längliche, stumpfe, gefiedertbuchtige, kurz gestielte, früher ausschlagende Blätter, und hauptsächlich längere Fruchtstiele, da die Wintereiche nur sehr kurze Fruchtstiele hat, und ihr Laub viel später ausbricht.

Die **scheckige Eiche** ist eine Abart; sie hat vortrefflich weiß gestreifte Blätter, und wird von Liebhabern scheckiger Pflanzen sehr geschätzt.

2) **Weidenblättrige Eiche**, Q. Phellos. **Vaterl.** Nordamerica. **Stamm:** 40—50 Fuß hoch. **Blätter:** lanzettförmig, und also lang und schmal, glatträndig, auf der Oberfläche glatt, denen der gemeinen Weide ähnliche. **Eicheln:** von ihren großen Kelchen meist bedeckt. Unter den mehrern Abarten ist die vornehmste die niedrige weidenblättrige Eiche mit kürzern Blättern.

3) **Castanienblättrige Eiche, Weißeiche**, Q. Prinus. **Vaterland:** Nordamerica. **Stamm:** 50—60 F. hoch. **Blätter:** denen der zahmen Castanie sehr ähnlich, und etwa von eben derselben Größe, vortrefflich grün, länglich-eyrund, (umgekehrt eyrund Linn.) glatt, an beyden Enden scharf gespitzt, buchtig-sägeförmig, die Zähnchen gerundet und einförmig. **Abarten:** 2—3, einige mit größern Blättern, einige mit kleinern Eicheln, die wie die gemeine Eiche entweder lange oder kurze Stiele haben.

4) **Weiße Eiche**, Q. alba. **Vaterland:** Virginien. **Stamm:** 30—40 Fuß hoch, die Rinde weißlich. **Blätter:** lichtgrün, etwa 6 Zoll lang, und 4 Zoll breit, kurz gestielt, schief geschlitzt, die Buchten und Ecken stumpf. Sie giebt zwar weniger großes Zimmerholz, es ist aber zu Gebäuden von größerm Werthe, weil es dauerhafter ist. **Abarten:** 2 bis 3, die Eicheln wie die der gemeinen Eiche.

5) **Schwarze Eiche**, Q. nigra. **Vaterland:** Nordamerica. **Stamm:** 30—40 Fuß hoch, die Rinde sehr dunkel. **Blätter:** sehr groß, keilförmig, seicht dreylappig, glatt, glänzendgrün, kurz gestielt. **Abart: Maryländische Eiche** mit dreyspaltigen Blättern.

6) **Rothe Eiche**, Q. rubra. **Vaterland:** Virginien, Carolina. **Stamm:** 60 bis 70 Fuß hoch, die Rinde dunkelgrau lich. **Blätter:** lang, stumpfbuchtig, die Ausschnitte borstig-steif gespitzt, bisweilen

weilen mit roth gefleckten Adern, sterben im Herbste mit einer röthlichen oder hochrothen Farbe ab, und zwar sehr spät. Unter den mehrern Abarten ist die scharlachrothe Virginische Eiche die beste Sorte, deren Rinde die Lohgerber jener aller andern Eichen vorziehen.

7) Speiseeiche, kleine Eiche, Q. Esculus. Vaterland: das südliche Europa. Stamm: 30 Fuß hoch, die Rinde dunkel-purpurröthlich. Blätter: sehr kurz gestielt, geschlitzt, die Lappen lanzettförmig, entfernt stehend, spitz, hinten winklich, eben. Früchte: eßbar, lang, dünn, ungestielt, in sehr großen, gewissermaaßen stachlichten und rauhen Kelchen.

8) Ziegenbarteiche, auch, wie die folgende, Cerreiche genannt, Q. Aegilops. Vaterland: Spanien. Stamm: 70—80 Fuß hoch, und daneben sehr stark, die Krone weit umher ausgebreitet, die Rinde weißlich, bräunlich gefleckt, die Zweige überall sehr reichlich belaubt. Blätter: schön, eyrund-länglich, jedoch nicht sehr lang, selten länger als 3 Z. lang, und 2 Zoll breit, glatt, tief sägeförmig, die Sägeeinschnitte ausgeschweift oder rückwärts gebogen, die Oberfläche vortrefflich lichtgrün, die Unterfläche weißgrau. Früchte: groß, in sehr sonderbaren, sehr großen, stachlichten, aus vielen rauhen, schwarzen, wie Fischschuppen über einander liegenden, die Eichel meist bedeckenden, unten schmalen, höher hinauf aber breitern, und oben flachen Schuppen. Ein edler Baum, der unsrer gemeinen Eiche an Größe des Wuchses fast gleich kömmt.

9) Cerreiche, Burgundische Eiche, Q. Cerris. Vaterland: Spanien, Oesterreich. Stamm: 30—40 Fuß hoch, und selten höher. Blätter: länglich, leyerförmig-geschlitzt, auf dünnen Stielen, die Queerstücke spitz, die Oberfläche vortrefflich grün, die Unterfläche filzig. Früchte: kleiner als die der vorher gehenden Art, in kleinern stachlichten Kolchen.

B. Immergrüne Eichen.

10) Gemeine immergrüne Eiche, Steineiche, Q. Ilex. Vaterland: das südliche Europa. Stamm: 40—50 F. hoch, die Rinde ohne Risse, und die der jüngern Schüsse glatt. Blätter: eyrund-länglich, ungetheilt, sägeförmig, gestielt, auf der Unterfläche filzig und weißlich. Sorten: deren sind sehr viele, die in Ansehung ihrer entweder breiten oder schmälern Blätter unterschieden sind.

11) Korkeiche, Kork- oder Pantoffelholzbaum, Q. Suber. Vaterland: das südlichere Europa. Stamm: 30—40 F. hoch. Die Rinde des Stammes und der Hauptäste dick, rauh, schwammig, gerissen, die der jungen Schüsse glatt und grau, und die der jüngsten Schüsse weiß und filzig. Blätter: eyrund-länglich, ungetheilt, sägeförmig, auf der Unterfläche filzig, die Oberfläche aber glatt und stark grün, abwechselnd, auf sehr starken kurzen Stielen, im Aeußerlichen von denen der Q. Ilex sehr wenig unterschieden. Früchte: etwas lang, glatt, zur Zeit der Reife braun, von Größe und Gestalt wie einige unsrer gemeinen Eicheln, denen sie so ähnlich sind, daß man sie, unter einander geworfen, nicht unterscheiden kann. Die gewöhnlichste Korkeiche ist die breitblättrige, von welcher sich die kleinblättrige nur durch ihre kleinern Blätter unterscheidet. Dieser Baum liefert den so genannten Kork zu Pfropfen, Faßspunden u. dergl. Seine äußere Rinde nämlich wird dick und schwammig, und unter der-

selben erzeugt sich eine neue Rinde, welche, wenn jene Rinde abgeschälet wird, binnen 6—7 Jahren gleichfalls zu Kork wird. Unter dieser befindet sich abermals eine neue Rinde, die binnen eben so vielen Jahren auch zu Kork wird, und wiederum eine neue Rinde unter sich hat; daher denn der Kork, ohne daß der Baum Schaden leidet, allezeit in jenem Zeitraume abgeschälet werden kann. Der beste Kork ist der von alten Bäumen, weil der von jungen Bäumen noch zu porös ist. Man schälet sie gewöhnlich zum erstenmal, wenn sie 10—12 Jahr, und ehe sie 20 Jahr alt sind, und nachher etwa alle 7, 8 = 10 Jahr; und es muß schon frühe geschehen, damit man bald bessern Kork gewinne, weil derselbe bey jedem abermaligen Abschälen allemal an Werthe zunimmt. Dieses Schälen, welches mit einem besondern Instrumente, und zwar im Julius, jedoch nur bey trockner, und nie bey nasser Witterung, vorgenommen werden muß, ist den Bäumen so wenig nachtheilig, daß es vielmehr zur Erhaltung ihrer Gesundheit nothwendig ist, indem sie sonst nur langsam wachsen, und binnen wenig Jahren abzusterben anfangen, so, daß dann eine ganze Pflanzung vor Ablaufe eines Jahrhunderts schon vor Alter abstirbt; da sie hingegen, wenn die Bäume regelmäßig geschälet werden, über zwey Jahrhunderte alt werden. Auch das Holz des Korkbaumes ist, außer seiner Nutzung, zu Gebäuden und zu manchen andern Sachen brauchbar, z E. zu hölzernen Nägeln, Keilen, Stühlen, Schlägeln, Waschbläueln, Pallisaden, Wagenachsen, u. s. w. und giebt sehr gute und dauerhafte Kohlen. In Pflanzungen muß die Korkeiche etwa in der Mitte der größten Quartiere zwischen anderen, ohngefähr 40 Fuß hoch werdenden Bäumen gestellet, und auch einige Stücke einzeln auf offene Plätze gepflanzet werden, wo ihre schwammige Rinde ins Auge fallen kann; nicht als ob diese etwas vorzüglich schönes wäre, sondern weil sie etwas sonderbares ist.

12) **Kermeseiche, Kermesbaum,** Q. coccifera. **Vaterland:** Languedoc, Spanien, Italien, der Orient, Judäa. Ein niedriger vortrefflicher Baum, 14—15 F. selten 20 F. hoch, nach allen Seiten umher ästig, von buschigem Wuchse, kann in jeder beliebigen Höhe erhalten werden; hat viel ähnliches mit einigen Sorten der Q. Ilex, von welcher er nur eine Abart zu seyn scheinet, ist jedoch außer Streit eine besondere wirkliche Art. **Blätter:** groß, eyrund, ungetheilt, stachlicht-gezähnt, auf beyden Flächen glatt, etwas dick, und größer als die mehresten Sorten der Q. Ilex, auf kurzen starken Stielen. An den Zweigen und Blättern dieses Baumes findet man kleine, drüsige, scharlachrothe Auswüchse, welche **Kermeskörner,** oder **Scharlachbeeren** genannt werden, und eine Würkung gewisser Insecten sind, die ihre Eyer zwischen der Rinde der Zweige und den Blätter legen.

13) **Molukkische Eiche, Virginische immergrüne Eiche, Lebenseiche,** Q. Molucca. **Vaterland:** die Molukkischen Inseln. **Stamm:** etwa 40 Fuß hoch. **Blätter:** groß, lanzettförmig-eyrund, glatträndig, glatt, vortrefflich dunkelgrün, kurzgestielt. **Früchte:** klein, länglich, eßbar, in gestielten Kelchen, geben ein sehr gutes Oel. In Carolina, Pensylvanien und Virginien, wo dieser Baum auch einheimisch ist, wird das Holz, weil es sehr zähe und hart ist, stark genutzet.

Unter allen diesen beschriebenen Arten hat unsere gemeine Eiche den Vorzug, weil sie

sie alle an Größe und Stärke übertrifft, auf 1000 Jahre stehet, ehe sie so ganz abstirbt, und ihr Holz den größten Werth zu starken und dauerhaften Arbeiten hat, ihre Eicheln eine gute Mast für Schweine, Hirsche und Rehe abgeben, und ihre Rinde zur Ledergerberey so nothwendig ist. Es können aber die übrigen hochwachsenden Arten auch zu Forstbäumen angepflanzet werden, weil ihr Holz ebenfalls sehr gutes Zimmerholz ist, und von dem Gartenkünstler zur Vermehrung der Mannichfaltigkeit in großen Verzierungspflanzungen, und zu Gruppen auf geräumigen Rasenplätzen, in Parks und in andern weit ausgedehnten Oeffnungen, genutzt werden. Sie kommen alle in jedem guten Mittelboden fort, haben jedoch in einem leimigen Boden, auch in schwarzer Moorerde, den besten Wuchs, ob es gleich übrigens wenig Erdarten giebt, in denen sie nicht fortkommen sollten, wie sie denn sogar in kiesigen, sandigem, thonichten, auch tiefen nassen Boden wachsen.

Man klagt, wenn auf Anpflanzung der Eichen gedrungen wird, daß sie zu langsam wachsen, und zu lange darauf gewartet werden müsse, bevor die Eiche zu Nutz- und Zimmerholz gebraucht werden könne. Diese Klage aber findet nur da Statt, wo zu Eichenpflanzungen ein zu schlechter Boden gewählet, und das Abraupen der jungen Bäume unterlassen wird. Von mir sind Eichen in schwarzer Moorerde angepflanzet, und dadurch so sehr zum Wachsthum gebracht worden, daß sie die zu gleicher Zeit gepflanzten Obstbäume aller Art ungleich sehr hinter sich zurück gelassen haben, und einige derselben im 16ten Jahre ihres Alters schon im Durchschnitt über 18 Zoll dick geworden sind. Ich habe aber auch nicht verabsäumet, die Raupennester fleißig abnehmen zu lassen, weil eine von Raupen kahlgefressene junge Eiche in gutem Boden zwar nicht abstirbt, aber doch immer einen ganzen Jahrwuchs von jedesmaligem Raupenfraße verlieret, oder an solchem gehindert wird. Ein gleiches geschiehet von den Maykäfern. Diese müssen aber auch bey hoher Tageszeit abgeschüttelt, von der Erde aufgelesen, getödtet oder den Enten zur Fütterung vorgeworfen werden. Die Hühner sind zwar auch keine Kostverächter, besonders die Truthühner; nur muß man ihnen die Käfer nicht in zu großer Menge auf einmal vorwerfen, weil sie, wegen Unverdaulichkeit, einen zu dicken Kropf davon bekommen, und daran sterben können. Den Enten, wenn sie dabey genugsames Wasser vor sich haben, schaden sie dagegen auf keinerley Weise.

Unsere gemeinen Eichen unterscheiden sich, wie oben gesagt worden, in **Winter-** und **Sommereichen**, weshalb die Frage entsteht, welche Art zur Vermehrung vorzuziehen sey. Siehet man nun auf die Güte des Holzes und auf die Eigenschaft der Frucht zur Mastung, so muß man in beyderley Rücksicht der Sommereiche den Vorzug einräumen. Die Früchte der Sommereiche, welche einzeln, oder doch nur zwo bis drey bey einander wachsen, sind größer, süßer und den Thieren schmackhafter; da hingegen die Wintereicheln herber und bitter schmecken, und von den Schweinen ungern und nicht eher gefressen werden, als bis sie die Sommereicheln im Walde verzehret haben, und aus Mangel derselben gezwungen sind, ihren Hunger mit Wintereicheln zu stillen. Letztere können aber auch, wenn frühe Herbstfröste einfallen, alsbald so verderben, daß sie von den Schweinen sodann gar nicht angerühret werden. Die Rinde beyder-

derley Arten der Eichen ist zwar einerley, das Holz der Sommereiche ist aber weißlicher und zäher, und dabey feste genug, schwere Lasten zu tragen. Es giebt das beste Stabholz, ist zum Mühlenbau, Tischlerarbeit u. s. f. tüchtig und gut; und da die Eicheln früher reifen, und bereits bald nach Michaelis abfallen, so kann man auf die Mast sicherer rechnen. Das Holz der Wintereichen ist brüchig und weniger feste, trägt auch deswegen, wenn es in die Länge geschnitten wird, weniger gut. Unsre Stabholzschläger nehmen es daher nicht gern, weil sie aus einem gleich dicken Stück von der Sommereiche eher zween Stäbe, als aus einem dergleichen Stück von der Wintereiche Einen Stab machen können. Die Tischler nehmen es daher auch nicht gern.

Eine besondere Eigenschaft mancher Tischlerarbeiten von Eichenholz ist diese, daß man in den Häusern davon zuweilen ein starkes Krachen, oder Knallen höret, und wenn es zur stillen Nachtzeit geschiehet, darüber in Schrecken und Besorgniß gerathen kann, daß Diebe im Einbrechen begriffen sind, oder, wenn dieses letztere sich so befindet, man sich, wie es an dergleichen Beyspielen nicht fehlet, irren und denken kann, daß das Knacken und Schallen nicht von ungebetenen Gästen, sondern von den eichenen Tischen, Commoden, Schränken u. s. f. herrühre. Man thut daher wohl, dergleichen zuweilen knallendes Hausgeräthe nicht in die Schlafgemächer, oder in die daran anstoßende Zimmer zu setzen, damit man theils dadurch nicht erschrecke, theils, zu seinem großen Schaden, vor Dieben nicht sicher werde. Man höret aber ein Schallen, welches gleichsam von Zersprengen eines Holzes herzurühren scheinet, nicht eher, als wenn sich das Wetter ändern will, und glaubet gemeiniglich, daß es nur allein bey windbrüchigem Holze, d. i. solchem Eichenholze verspüret werde, welches von Eichen, die der Wind umgeworfen oder abgebrochen hat, genommen worden ist. Uebrigens, so stark auch das Knallen der eichenen Geräthe seyn mag, wird man doch nie finden, daß solches von einem entstandenen Risse oder Zersprengen des Holzes irgendswo herrühre; dergleichen wird nie gesehen oder gefunden. Eichene Tische und Commoden, bey welchen die Zusammenfügungen geleimt sind, und in nicht geheizten Zimmern stehen, scheinen mehr als anderswo die bevorstehende Veränderung des Wetters durch ein Schallen anzukündigen.

Die Früchte der Sommereichen haben nicht einerley Gestalt und Größe, und daher auch verschiedene Namen. Die länglichen werden **Dachseicheln** genannt, und für süßer und zur Mastung dienlicher gehalten; die kurzen, runden schmecken mehr herbe und bitter, als süß; sie sind daher den Schweinen nicht so angenehm, und heißen **Harzeicheln**. Man wähle daher zur Saat allein die größten und längsten Eicheln, die man in der Nähe oder Ferne irgends auffinden kann; es wäre in dieser Absicht gut, wenn man sich eigene Saamenbäume hielte, von welchen die besten Früchte zur Saat gesammlet werden könnten. Ich würde aber hiebey anrathen, die Saamenbäume auf einem so guten Grund und Boden aus der Baumschule anzupflanzen, daß die dabey zum Grunde liegende Absicht erreicht werden kann. Ich habe bereits vor einigen 30 Jahren diesem Umstande meine Beobachtungen gewidmet, und gefunden, daß die großen Früchte noch größer gerathen, als sie der Mutterstamm hatte, wenn die Eicheln zu Saatbäumen

in

in einer guten Saatschule gelegt, und aus selbiger hernach auf einen guten Boden hin verpflanzt werden. Ich habe Haselsträucher im Garten, welche von jeher als Unterholz von Zeit zu Zeit abgehauen und genutzet werden. In der Mitte solcher Sträucher ist viel mulmichte Holzerde, aus welcher 2 Eichen hervor gewachsen sind, deren Früchte an Größe alles übertreffen, was ich je in dieser Art nur sehen können. Die Holzschreyer tragen gern die Eicheln umher, lassen sie öfters beym Davonfliegen irgendswo fallen, weshalb man junge Eichen öfters auf Wiesen und Hüthungsplätzen aufgehen siehet, von welchen die Eichen Viertelmeilen weit entfernt gefunden werden. Es muß nun einst ein Holzschreyer in meinen Haselsträuchern auf den Boden derselben nicht kleine Früchte haben fallen lassen, welche, da sie ein so gutes, fruchtbares Erdreich, dafür die mulmichte Holzerde zu achten ist, gefunden haben, schnell aufgewachsen sind, und ungleich größere Früchte tragen, als auf den Mutterstämmen gefunden werden. Denn einige Meilen umher siehet man keine so große Früchte; auch ist es nicht zu glauben, daß sich ein Holzschreyer mit einer Eichel weiter, als einige Meilen, umher getragen haben sollte; daß also hieraus zu folgern ist: es vergrößern sich die Früchte, je mehr sie in der Saat- und Pflanzschule, oder bey der Verpflanzung auf ihren Standort hin, bessere Erde zu ihrem Wachsthume finden. Daß aber die größten Eicheln den weniger großen vorzuziehen seyn, erhellet daraus, daß ein mit den größten Früchten versehener Eichbaum der Zahl nach eben so viel, als ein andrer gleiches Alters, tragen könne und müsse, aber dem Maaße und innerm Gehalte nach weit mehr Ertrag gebe, als der letztere. Denn wenn unsre Sommereichen im May blühen, und die Blüthe nicht von Mayfrösten verdorben wird, so gelangen alle Blüthen zum Fruchtansetzen, und es ist in diesem Falle ja anzunehmen, daß die Eichen, welche die größten Früchte tragen, eben so voll blühen, als diejenigen, welche kleinere Früchte bringen. Und da ich die Eicheln in meinen Haselsträuchern wirklich süßer finde, als die in der Nachbarschaft befindlichen kleinern Früchte, so wäre noch der Versuch übrig, von solchen Eichen, welche die größten Früchte bringen, Reiser zum Pfropfen, oder Augen zum Oculiren, zu nehmen, und zu sehen, ob nicht die hierdurch noch größer gemachten Früchte so süß und milde schmeckend ausfielen, daß sie gleich denen von der Q. Esculus, zur Menschenspeise dienen könnten. Es ist viele Wahrscheinlichkeit hiezu vorhanden, und ich will jungen Forstmännern und Gartenkünstlern den Wink zu dieser Unternehmung gegeben haben. Sollte es aber nicht möglich seyn, durch solche Veredlung unsrer Eicheln sie zur Menschenspeise anwenden zu können, so gewinnet man doch durch die Vergrößerung der Früchte nicht nur bey der Mast, wie oben gesagt worden, sondern auch damit, wenn man Eicheln zur Hausmast oder Fütterung des Rind- und Federviehes lesen lassen und auffammlen will, daß man in kürzerer Zeit damit fertig werden kann, indem von großen Früchten gar bald ein großer Haufen zusammen zu bringen ist.

Da der Eichbaum in unsern Ländern ein höchst nützlicher Baum ist, so müssen wir von dessen Anbau und Wartung noch das Nöthigste bemerken, besonders, weil man so manchen Widerspruch und verschiedene Meynungen bey Schriftstellern hierüber findet.

Die erste Frage aber ist: zu welcher Zeit, im Herbste oder im Frühjahre, soll die Aussaat geschehen? Die Herbstsaat ist aus folgenden Gründen vorzuziehen: Die recht reif abgefallenen Eicheln keimen leicht, und wo sie zwischen dem Laube, Moose und Grase die nöthige Feuchtigkeit finden, senken sie in kurzer Zeit den Wurzelkeim in die Erde; ihr eigner, gleichsam noch in Bewegung befindlicher, Saft wird das Aufgehen befördern; da hingegen, wenn die Eicheln bis zum Frühjahre aufbewahret werden, dieser ganz stille stehet, ja, aller angewandten Vorsicht ohngeachtet, leicht gar verdirbt. An Mitteln zur Aufbewahrung fehlet es eben nicht. Einige wollen ganze Säcke voll Eicheln tief unter dem Wasser den Winter hindurch, oder selbst in der Erde verwahren; andere lassen die Eicheln auf Sand breiten, und sie mit diesem in Tonnen schichtweise einlegen. Das Beste ist wohl, die Eicheln in trocknen, mit Gerstenkaff vermischten Sand zu legen, welches auch als nützlich beobachtet wird, wenn man solche an andere Orte versenden will; indessen ist es doch mißlich. Man hat auch beobachtet, daß im bessern Wuchse und in der Menge junger Stämme ein im Herbste besäeter Platz einen im Frühjahre bestellten merklich übertreffe. Indessen darf man freylich nicht leugnen, daß die Herbstsaat zuweilen durch starken Frost Schaden leide. Man soll aber die Eicheln nicht zu dichte, jedoch auch nicht zu weitläuftig, aussäen. Es ist aber besser zu dicht, als zu weitläuftig ausgesäet. Zwey neben einander stehende Bäumchen wachsen rascher in die Höhe, und treiben nicht viele Nebenäste. Auf einen Fuß im Viereck kann man 4 — 5 Eicheln rechnen, und was etwa über diese Anzahl ausgeworfen wird, dienet zur Ergänzung derer, die etwa verderben oder ausgehen können. Man muß sie nicht über einen Zoll tief in die Erde legen. Es versteht sich aber von selbst, daß das mit Eicheln zu besäende Land vorher durch Pflügen gehörig zugerichtet werden müsse.

Eine andere Frage ist: soll man die Eicheln gleich an den Ort säen, wo die daraus erwachsenen Stämme beständig bleiben, und einen Eichwald abgeben sollen, oder soll man solche ausheben, und an die bestimmten Plätze verpflanzen? Warum wollte man, sagt Gleditsch, von der natürlichen Vermehrung der Wälder abgehen, und erst säen, hernach die jungen Pflanzen wieder heraus nehmen, an ihren Wurzeln verletzen, und endlich hernach wieder zum Wachsthum nach besondern Ein- und Absichten verpflanzen? Man würde aber durch doppelte Kosten und Arbeit die jungen, zum Anpflanzen am geschicktesten, Eichen von 2, 3, 4 Jahren in ihrem Wachsthume zurück setzen. Die Länge der Pfahlwurzel ist an solchen jungen Pflanzen wohl nicht umsonst so ansehnlich, sie zeiget eine gewisse Vorbereitung zu einer künftigen Höhe und zu einem nachfolgenden starken Triebe, den man bey dem wilden Holze nicht stören soll, wenn man ansehnliche gerade Stämme daraus zu erhalten wünschet. Die Pfahlwurzel ist bey den Eichen, die ohngefähr 5 — 6 Zoll dicke sind, auf $3\frac{1}{2}$ Fuß lang; an jungen 6 — 8 Zoll hohen Saateichen aber wird man im lockern Grunde selbige schon 1 — $1\frac{1}{2}$ Fuß lang finden; sie muß daher, wenn auch das Aufheben noch so behutsam geschieht, nothwendig beschädigt werden.

Es kommen aber doch Fälle vor, wo das Verpflanzen der jungen Stämme durchaus nothwendig ist. Wo ein starker Wildstand oder Gehäge ist, da werden

Hirsche

Hirsche und Rehe die aufgehenden Eichenpflanzen abbeißen und gar nicht in die Höhe kommen lassen; die Sauen aber werden die Saateicheln aus der Erde heraus wühlen und verzehren. Auf Triften und Huthungsplätzen aber werden Schaafe und Rinder ebenfalls alle junge Pflanzen abbeißen; man muß daher in solchen und andern Fällen, z. E. wenn Heerstraßen, Ackerraine und Feldgränzen mit Eichen besetzet werden sollen, sich schlechterdings allein an der Verpflanzung der Eichen aus der Saat- und Baumschule ins freye Land halten. Man erwählet hierzu aus den **Eichenkämpen**, — mit diesem Namen belegt man diejenigen Oerter, wo man Eicheln zur Zucht säet oder stecket, — drey- oder vierjährige, gerade gewachsene Stämmchen, schneidet im Frühjahre mit einem scharfen Messer die Pfahlwurzel, wenn sie doch durch behutsames Ausheben nicht geschonet werden kann, und die Spitzen der Haarwurzeln ab, und versetzet sie in gezogene Graben anderthalb Fuß von einander; sie werden hierauf vom Unkraute rein gehalten, und nach 6 Jahren an die gehörigen Stellen gebracht. **Gleditsch** empfiehlt, die Herzwurzel am Ende nur etwas abzukürzen, damit sie von neuen Haken in die Tiefe schlagen, und ihre Zweige desto früher und zahlreicher treiben könne, weil aus dieser alle übrigen entstehen. **Dü Hamel** und **von Brocken** geben den Rath, die jungen Stämmchen, im zweyten Jahre nach der Verpflanzung, dicht an der Erde im Frühjahre abzuschneiden, und Lohden treiben zu lassen; noch vor Johannis aber alle, bis auf eine einzige, wieder wegzunehmen. **Dü Roi** erinnert hiebey, daß ein jeder abgeschnittener und wieder ausgetriebener Stamm niemals die Höhe erreiche, zu welcher ein aus dem Saamen erzogener und unversehrt gebliebener Baum gelanget. Dieses kann jedoch nur in gewisser Absicht geschehen, wenn man nämlich die jungen Eichen nach dem Verpflanzen fortwachsen läßt, ohne ihnen die Seitenzweige abzunehmen, da sie denn freylich nicht so hoch wachsen können, als es in kurzer Zeit von solchen geschehen wird, die man im Herbst (im Frühjahre ist es weniger anzurathen, weil davon der Saft ausrinnet, und dieses die jungen Bäume schwächt,) ausschneitelt, wie solches von mir bey einzelnen im Freyen stehenden und dahin versetzten Eichen längst beobachtet worden. Auch hat mir der königliche Planteur, Hr. **Sello** zu Potsdam, vor einigen Jahren die Versicherung gegeben, daß die auf vorbesagte Art abgeschnittenen jungen Eichen nicht nur besser wüchsen, sondern auch größere Früchte brächten; welches denn freylich nicht geschehen kann, wenn man sie strauchich in der Folge wollte fortwachsen lassen.

Auf trocknen, mit Moos und Heide überzogenen Höhen kann man, wenn der Boden mehr kalt als warm ist, die Eicheln mit Birkensaamen aussäen; dieser geht leicht auf, die jungen Stämme wachsen schnell heran, geben den Eichen Schatten, und vertilgen Moos und Gras; und da die Birken mit ihren Wurzeln auf der Oberfläche der Erde hinlaufen, werden sie den tief gehenden Wurzeln der Eichen, die ohnehin unter andern Bäumen und Gesträuchen sehr gut fortkommen, wenig oder gar keine Nahrung entziehen. Hat man aber trockne, mehr warme als kalte, Höhen, die gemeiniglich sandicht zu seyn pflegen, so muß man daselbst die Eicheln mit Kiefern- oder Fichtensaamen aussäen. Hieselbst gehen die Kiefern oder Fichten in die Höhe, lassen die Eichen hinter oder unter

sich zurück, geben diesen letztern Schatten, ohne welchen die jungen Eichen entweder gar nicht aufwachsen, oder nur kümmerlich würden bestehen können. Sind nun die Fichten zu Stangenholz, die Eichen aber zu einer mäßigen Stärke heran gewachsen, so werden Kiefern und Fichten abgehauen, daß also sodann ein wohlbestandner Eichenwald hiemit auf einmal erscheinet. Und da die unter den Kiefern im Schatten stehenden Eichen nicht von Raupen besucht und entblättert, folglich nicht durch den leidigen Raupenfraß im Wachsthum aufgehalten oder zurück gesetzet werden, so weiß ich keine bessere Methode, die Eichen auf dergleichen Mittelboden fortzubringen, als diese. In nassen Gegenden kann man die Eichen mit Erbsen aussäen. Ist der Boden zu thonicht, zu strenge, zu trocken, auch unterwärts mit Steinen vermischet, so erhält man lauter geringes Buschholz, das man Eichenquast oder Horseleichen zu nennen pflegt.

Auf einem sehr guten Boden allein kann man die Eichen als Schlagholz behandeln, da der Nachwuchs auf einem geringen Boden sehr zurück bleiben muß. Werden die jungen Eichen aber zu Schlagholz, als welches wegen der Rinde zur Gerberlohe in manchen Gegenden viel einbringen kann, bestimmt, so lasse man sie nicht über 20 Jahre alt werden, weil sie, wenn sie auch auf dem besten Boden länger stehend gelassen werden, gar leicht ausbleiben, und nicht wieder ausschlagen werden. Nächst der Rinde werden auch die jungen Reiser zur Lohe, die Stangen aber zu Böttcherreifen, Wagenachsen und allerley Geschirrholz dienlich seyn. Vermeynt man aber, aus jungen Stangen Pfähle oder Staken zu Zäunen und Wänden in der Erde zu gebrauchen, so wird man seine Rechnung dabey nicht finden. So sehr altes Eichenholz in der Erde dauerhaft ist, so wenig ist es doch das junge; es faulet sehr leicht, so, daß man nach einigen Jahren nur noch den Kern oder Peddig, der noch sehr schwach und zart ist, unverweset, den Splint aber ganz vergangen finden wird. Das junge Acacienholz ist zu Zaunpfählen ungleich dauerhafter, wie ich solches in dem Haushaltungscalender auf das Jahr 1796 für die Churmark und benachbarte Länder, bey der Anweisung des zu cultivirenden Acacienbaums, besonders angepriesen habe.

Die Eichelkappen können zur Gerberlohe, — wie die ökonomische Gesellschaft zu Potsdam damit eigene Versuche anstellen lassen, — sehr gut gebraucht werden. Da sie nun, wenn viele Mast gewesen, unter den Eichen sehr dick liegend gefunden, und von Kindern und alten Leuten gar leicht zusammen gekehret werden können, so sollte man ein solches, bisher nicht genutztes, Gerberlohmaterial in der Zukunft doch nicht mehr liegen und vermodern lassen.

Muß man nun aber den Eichbaum gleichsam als den König aller Waldbäume schätzen, so sollte jedem Staate daran gelegen seyn, die Vermehrung der Eichen auf alle Weise zu befördern. In den Annalen der königl. Societät der ökonomischen Wissenschaften zu Potsdam ist von mir eine Anweisung zu finden, wie die Unterthanen in den Ackerstädten und auf dem platten Lande ohne Zwang dahin zu bringen wären, sich mit allem Eifer auf die Anpflanzung und Vermehrung der Eichen zu legen, und hiemit in kurzer Zeit, dem Korn- und Wiesenbaue unbeschadet, den Nationalreichthum von Jahr zu Jahr immer steigender zu machen. Manche Staaten sind in diesem Jahrhunderte ganz von Eichen deshalb

ent-

entblößt worden, weil die Landesherren oder die Guhtsherrschaften sich alle Eichen auf den Aeckern, Wiesen, und sogar in den Gärten der Unterthanen, als ein Annexum des Forst- und Jagdrechts zugeeignet haben. In den Waldungen hat man die Eichen, weil daraus das meiste Geld zu lösen war, umgehauen, und der Forstbediente hatte seinen Antheil daran, sorgte aber nicht dafür, daß eine abgehauene Eiche durch eine aufs neue nachzusetzende ersetzt werden möchte. Hätte man letzteres vom Anfange dieses Jahrhunderts an beobachtet, so wären unsre Wälder nicht so arm an Eichen geworden. Der Unterthan würde aber selbst auf seinem eignen Grund und Boden Hand zur Eichenpflanzung in Zeiten angeleget haben, wenn ihn das: Sic vos, non vobis! nicht davon abgehalten hätte. Er schnitt die in seinem Garten von selbst aufgehende junge Eiche geflissentlich ab, um keinen Mitherrn auf seinem Grund und Boden sich zu zuziehen.

Die gescheckte Eiche, und die besondern Abarten der mancherley ausländischen Eichen, können mit Gewißheit nicht anders, als durch Pfropfen und Ablactiren auf andere, aus Eicheln gezogene, junge Stämme fortgepflanzt werden. Auch die immergrünen Eichen kann man, wenn man, Eicheln zur Aussaat zu bekommen, keine Gelegenheit hat, auf Stämme von der gemeinen Eiche pfropfen. Beym Ablactiren geht man aber am sichersten. Man pflanzt nämlich im März rings um immergrüne Eichen junge Stämme von der gemeinen Eiche, läßt diese erst einen oder zween Sommer wachsen, ablactirt dann Reiser von jenen auf diese, und pflanzt sie, wenn sie demnächst mit einander gehörig verwachsen sind, im März, nachdem man die ablactirten Reiser von den Mutterstämmen zuvor abgeschnitten, entweder erst in die Pflanzschule, oder auch sogleich an Ort und Stelle. Dann umpflanzt man abermals die Mutterstämme mit jungen Stämmen zum Ablactiren, ꝛc.

Es sind aber für Deutschland Q. Phellos, Prinus, alba, nigra, Marylandica und rubra völlig dauerhaft; aber Q. Ilex, Suber und Molucca etwas zart, und müssen einige Jahre in Scherben gehalten, nachher aber stufenweise an unsre Winter gewöhnet werden; und wenn man sie in einen mittelmäßigen, starken, thonichten Boden pflanzt, so wird der Versuch nicht fehl schlagen. Die Lebenseiche sollte, nach Walters Rath, in Menge angepflanzt werden, weil ihre süßen Früchte Mehl und Brodt geben. Du Roi sagt, daß Q. rubra bey uns bestehe, wenn man die jungen Bäume nur in den beyden ersten Jahren etwas bedeckt hält; Q. alba aber sey mehr weichlich, daß also ihr Anbau nicht wohl zu empfehlen sey; Q. Ilex müsse einen besonders warmen und sehr bedeckten Stand haben; Q. Suber erfriere in harten Wintern, Q. Molucca ebenfalls; hingegen Q. Phellos, Q. Prinus, nigra, Marylandica und Cerris ertragen unsre Winter ohne Schaden.

Eichelkamp, Eichelgarten, ein insgemein umgezäuntes Stück Landes, worauf Eicheln gesäet, oder worauf von dieser Saat bereits junge Eichen aufgewachsen sind. Dergleichen Kämpe sind bald größer, bald kleiner, und man nimmt entweder daraus die weiter zu verpflanzenden Eichen, oder man läßt die darauf aufgewachsenen Eichen fortgehen, und ihren Standort behalten.

Ist ein starker Wildstand vorhanden, so muß wider das Einspringen des Wildes das Gehäge hoch und fest genug seyn.

Eichelle, Eichstab, Musterelle, eine von der Obrigkeit veranstaltete Elle, wornach die Ellen einer Stadt oder eines Landes gerichtet werden. Insgemein ist sie ganz von Eisen, und in manchen Städten hängt sie öffentlich auf oder vor dem Rathhause.

Eichenblätter, flache Confectschälchen, in Gestalt der Eichenblätter, wovon sie auch den Namen erhalten haben. Man hat sie von verschiedener Größe.

Eicher, Eichherr, Eichner, Eichmeister, eine von der Policey verordnete Person, die Maaß und Gewicht eichen oder richten muß. Ist diese Person ein Mitglied des Magistrats, so heißt sie **Eichherr.**

Eichhorn, Sciurus. Dieses bekannte vierfüßige Thier hat seinen Deutschen Namen davon erhalten, weil es gemeiniglich auf den Eichen herum springt, und in der Ferne das Ansehen hat, als wenn der Kopf, Statt der Ohren, mit Hörnern besetzet wäre. Der Lateinische, aus der Griechischen Sprache abgeleitete Name ist daher entstanden, weil sich dieses Thier mit dem Schwanze Schatten zu machen pflegt. Der Aufenthalt dieser Thierchen ist in den Wäldern, und zwar auf den Bäumen. Ihre vornehmste Nahrung besteht in Nüssen, Eicheln, Tannenkernen und Beeren. Sie sitzen gemeiniglich aufgerichtet, bedecken sich mit dem Schwanze, und bringen ihre Speisen, wie die Affen, mit den Vorderfüßen zum Munde. Die Art, wie sie über das Wasser reisen, ist überaus merkwürdig. Sie legen nämlich einen leichten Spahn auf das Wasser, setzen sich alsdann darauf, und bedienen sich des aufgerichteten Schwanzes, welchen sie beständig hin und her bewegen, als eines Segels, wie **Klein** durch die Aussage eines Augenzeugen bekräftiget hat. Das Fleisch der Eichhörnchen ist eßbar, und ihr Fell giebt das schöne Pelzwerk, welches unter dem Namen **Grauwerk** bekannt ist.

Eichmaaß, Echtmaaß, ein von der Policey des Orts aufbehaltenes Maaß, wornach die Maaße, z. B. Scheffel, gerichtet werden.

Eidechse, Lacerta, mit diesem Namen bezeichnen die neuern Naturforscher nicht nur das bekannte kleine Thier aus der Classe der vierfüßigen nackten Thiere, sondern sie geben ihn auch einem ganzen Geschlechte, das sehr viele Arten unter sich begreift, die alle eine Aehnlichkeit mit unsern Eidechsen haben. Nur wird dieses Geschlecht nicht von Allen auf einerley Art bestimmt. Unsere gemeine Europäische Eidechse ist ungefähr eine Spanne lang, hat einen sammetgrünen Rücken, braungraue, mit schwärzlichen Flecken bezeichnete Seiten, und einen weißgelben Bauch. Die Füße haben fünf Zehen, die mit scharfen Nägeln versehen sind. Der Schwanz ist geringelt, mit einigen Reihen scharfer Schuppen besetzt, und sehr brüchig, doch wächst er bald wieder nach. Die Nahrung dieser Thiere bestehet in allerhand Insecten; daher man sie lange in einer Flasche mit Erde und feuchtem Moose lebendig erhalten kann, wenn man sie zuweilen mit Insecten versorget. Sie gebähren nicht lebendige Junge, sondern legen

gen häutige Eyer, woher vielleicht der Name Eidechse entstanden seyn mag.

Eiderdunen, Edderdunen, sind sehr zarte, weiche, vorzüglich elastische, theils weiße, theils graue Flaumfedern eines Isländischen Vogels, Eider genannt, der mehr das Ansehen einer Gans, als einer Ente, hat, daher er auch bey einigen den Namen: Eidergans, führet. Er nistet besonders auf den Feroischen Inseln, zwischen den Klippen. Die Federn findet man zu gewissen Zeiten des Jahres, wenn er sich gemausert hat, in seinem Neste. Sie werden mit Lebensgefahr von den dortigen Einwohnern gesammelt, indem sie sich mit Stricken von den höchsten Felsen darnach hinunter lassen, und werden über Dänemark in andere Länder gebracht. Sie sind so leicht und dehnen sich, wenn sie in einem Kessel behutsam über glühende Kohlen gehalten werden, dermaaßen aus, daß man aus 3 Pfunden ein Deckbett auf zwo Personen davon zurichten kann.

Eigene Mauer, ist diejenige, woran der Nachbar keinen Theil hat. Das Eigenthum wird daran erkannt, wenn nur auf einer Seite Bögen und Pfeiler, Satzlöcher oder Füllungen sind. Wer diese hat, dem gehört die Mauer zu. Auch wenn jemand sein Dachwasser durch eine Rinne, oder Nuest, welcher auf der Mauer aufliegt, ausführet, so ist's eine Anzeige, daß die Mauer dem eigen sey, welcher den Nuest unterhält.

Eigene Reihe, wird der Zwischenraum zweyer Häuser, oder zwischen zwo Gartenmauern geheißen. Daß sie eine eigene Reihe sey, wird daran erkannt, wenn nur ein Theil sein Trauf- und Himmelwasser darein kann fallen lassen, oder seine Dachrinne, oder Nuest in Stützen liegen hat, und darneben Licht und Fenster hinein gehen; hat aber der Nachbar gegen über nichts dergleichen, sondern sein Nuest liegt auf seiner Mauer; so gehöret die Reihe dem erstern eigenthümlich zu.

Eigener oder trockner Wechsel, ist ein solcher, in welchem der Aussteller die Zahlung selbst zu leisten versprochen hat; so wie ein gezogener Wechsel ein solcher ist, darinn die Zahlung einem Dritten aufgetragen worden ist; s. Wechsel.

Eigenthum, ist die Befugniß über die Substanz einer Sache oder eines Rechts, mit Ausschließung anderer, aus eigener Macht zu verfügen. Eingeschränktes Eigenthum ist, wenn dem Eigenthümer nur gewisse Arten der Ausübung der unter dem Eigenthum begriffenen Rechte versagt sind. Ein nutzbares Eigenthum heißt das Miteigenthum der Proprietät, verbunden mit dem Nutzungsrechte. Volles Eigenthum, das Recht, die Sache zu besitzen, zu gebrauchen, sich derselben zu begeben, und über deren Substanz zu verfügen. Getheiltes Eigenthum aber ist, wenn die im vollen Eigenthum begriffenen Hauptrechte verschiedenen Subjecten zukommen.

Eilen, wird von geschwind gehenden Hirschen gesagt.

Eimer, ein bekanntes hölzernes Gefäß, gemeiniglich zum Wasserschöpfen und Tragen; es soll billig in hiesigen Gegenden 10 bis 12 Quart oder Maaß fassen.

Eimer, heißt auch ein Maaß flüßiger Körper, besonders des Weins, welches nicht überall einerley ist. Z. B. in Leip-

zig hat der Eimer nach dem Visiermaaß 54 Kannen, und nach dem Schenkmaaß 63. In Dresden hingegen 72 Kannen Stadtmaaß und 74 Kannen Schloß- oder Hofmaaß. In Nürnberg hält er 68 Kannen nach dem Schenkmaaß und 64 Kannen nach dem Visiermaaß. Im Hannöverschen hat ein Eimer 32 Kannen, und ein Fuder 15 Eimer. In Hamburg hält ein Fuder 6 Ahmen, eine Ahm 5 Eimer, und ein Eimer 16 Kannen. Im Oesterreichischen machen 40 Maaß einen Eimer, und 32 Eimer ein Fuder. In der Mark Brandenburg ist ein Eimer Wein 63 Quart nach dem Visiermaaß u. s. w.

Eimerkunst, ist eine hydraulische Maschine, welche aus einem Seile ohne Ende, woran Eimer fest gemacht sind, bestehet. Diese Eimer schöpfen in der Tiefe Wasser, und werden durch horizontale Winden, davon eine oben, die andere unten im Brunnen ist, und mit einer Kurbel, welche an dem obern Haspel oder der Winde ist, so in die Höhe gewunden, daß das hervor gebrachte Wasser in einen Trog ausgegossen wird.

Ein Band treiben, geschiehet von Böttchern oder Faßbindern, wenn sie auf den Band mit dem Keil und Schlägel, oder Degsel so lange schlagen, bis er an den Ort hingerückt ist, den er um ein Faß oder eine Tonne einnehmen soll. Sie schl gen beständig Stelle vor Stelle auf den Band rund um das Faß, und treiben ihn solchergestalt allmählich auf den Ort, wohin er soll.

Einbau, Haaken, Eindämmung, Zungen, Sporn, Einschlag, Wasserwurf, Flügel, wird der Damm genannt, welcher vom Ufer nach benöthigtem Winkel in den Strohm hinein gebauet wird, um denselben abzuweisen, und das Ufer vor fernerm Abbruch zu bewahren.

Einbeere, Wolfsbeere, Paris quadrifolia L. **Vaterland**: Europa, in Wäldern. **Wurzel**: dünn, gegliedert, kriechend. **Stengel**: rund, steif, 6—8 Zoll hoch. **Blätter**: 4 Stück, nahe unter dem Gipfel, eyrund, kreuzweise stehend. **Blumen**: aus dem Mittelpuncte der Blätter, weiß, oder weißlichgrün, im May und Junius, hinterlassen eine rundlich-winkliche schwarze Beere, welche im Jun. oder Jul. reif wird. Die Beeren haben eine schlafmachende Kraft, und Tragus urtheilt vielleicht recht, wenn er schreibt: ich mag sie nicht kosten, damit ich nicht vielleicht ganz und gar einschlafe. Die Wurzel soll, wie Linnäus anführet, Erbrechen machen. Der äußerliche Gebrauch ist sicherer. Blätter und Beeren werden bey Entzündung, Nagel- und andern Geschwüren als ein Umschlag aufgeleget. Die Blätter können in der Färberey gebraucht werden.

Einbeeren, Vogelbeeren aufs neue in die Dohnen hängen, wenn solche ausgefressen sind.

Einblatt, zweyblättrige Convallaria, insgemein **kleines Mayblümlein**, auch **Zweyblatt**, Convallaria bifolia L. Unifolium. **Vaterland**: das nördliche Europa, auf niedrigen, rauhen Wiesen und in Gebüschen. **Stengel**: aufrecht, dünn, etwa einen halben Fuß hoch. **Wurzelblätter**: herzförmig, gestielt. **Stengelblätter**: nur wenige, selten mehr als zwey, eins über dem andern. **Blumen**: in lockern Aehren,

ren, auf den Enden der Stengel, weiß, von einem gemäßigten und angenehmen Geruch, und verdienen deswegen eine Aufnahme in den Blumengärten. Man kann sie im Herbste, wenn die Stengel absterben, durch Zertheilung vermehren, und die zertheilten Stücke sogleich an Ort und Stelle pflanzen, auch alle 3 bis 4 Jahr umlegen. Man hat der Pflanze verschiedene Tugenden bey Wunden, Beulen ꝛc. zugeschrieben; auch soll das Kraut bey gedruckten Pferden ein gutes Mittel seyn. Zur Zeit fehlen aber noch die nöthigen Erfahrungen.

Einbohrige Röhren, Röhren beym Wasserbau, die nur einmal gebohret sind, und deren Oeffnung bis $1\frac{3}{4}$ Zoll im Durchmesser halten, zum Unterschied der zwo- drey- auch vierbohrigen Röhren.

Einfacher Leinweberknoten, ein Knoten, wodurch der Weber 2 Fäden mit einander verbindet. Er leget beyde Fäden so zusammen ins Kreuz, daß jeder eine runde Oese bildet; alsdenn steckt er die Enden des einen Fadens ins Kreuz durch die Oese des andern Fadens, und so auch umgekehrt die Enden des andern Fadens in die Oese des ersten, und dann zieht er beyde zu.

Einfaches Thürenband, ist ein solches, welches nur aus einem Blatte oder Flügel bestehet, und so an seinem einen Ende einen Ring hat, womit es auf dem in den Thürpfosten eingegossenen oder eingeschlagenen Haken hängt und ruhet, im Gegensatz eines Doppelbandes (siehe diesen).

Einfaches Ziegeldach, s. Bedachung.

Einfache Versatzung, ist bey den Zimmerleuten, wenn zwey Stücken Holz dergestalt mit einander vereiniget werden, daß das Ende des einen Stücks, welches Lasten tragen soll, über die horizontale oder auch senkrechte Linie herauf gehet, und in ein anderes, das gleichfalls horizontal oder perpendikular stehet, mit einem einzigen schrägen Zahn eingesetzet wird. An dem andern Stücke, welches von dem andern gestützt oder gehalten wird, und den schrägen Zahn erhalten hat, wird ein eben so schräges und tiefes Loch, als der Zahn stark ist, gemacht, damit der schräge Zahn des ersten in das Loch des andern Stückes sich einfugen lasse. Manchmal wird, mehrerer Haltbarkeit wegen, ein Loch durch beyde Zusammenfügungen gebohret, und dies mit einem hölzernen Nagel befestiget.

Einfahrt, ein jeder Thorweg, wodurch man in einen Hof am Hause mit Pferden und Wagen fahren kann.

Einfall, die Röhre, durch welche der Dachs in seinen Bau geht, ingleichen der Anflug des Wildgeflügels zur Abendzeit auf einen Baum zur Ruhe.

Einfallen, heißt bey der Jägerey 1) wenn der Auerhahn, oder sonst gleichmäßiges Federwildpret des Abends auf einen Baum, und die wilden Enten und Gänse auf das Wasser oder an den Ort, wo sie des Nachts bleiben wollen, hinfliegen, wie auch die Feldhühner in der Dämmerung thun; 2) wenn ein Hirsch, Reh oder eine Sau in den Zeug springen; oder 3) ein Dachs, Fuchs, Iltis, in ihren Bau zurück gehen, oder 4) eine Falle zufällt.

Einfallendes Licht, ein Fenster in dem Keller- oder Erdgeschoß. Auch wird

zuweilen darunter verstanden, wenn mitten in einem Hause von den Seiten her kein Tageslicht zu haben ist, und man solches von dem Dache her herein fallen läßt, woselbst alsdann große Kopp- oder Dachfenster befindlich sind, die das Licht durch die geöffneten Decken, welche um die Oeffnungen Geländer haben, herein bringen.

Einfassen, Einfassung, ist in der Baukunst die Verzierung, welche auswärts um die Thüren, Fenster oder andere Oeffnungen angebracht wird, und entweder glatt ist, oder aus verschiedenen Theilen der Ordnungen von Karnießen, Gesimsen u. dergl. besteht. Die Breite solcher Einfassungen muß nicht weniger als der sechste, und nicht mehr als der vierte Theil der Thüre oder des Fensters betragen. Denn wenn die Fenster und Thüren nicht als blosse Löcher erscheinen sollen, deren Gestalt und Größe man für unbestimmt und zufällig halten könnte, so muß etwas angebracht werden, welches ihnen ein bestimmtes Ansehen giebt, das nicht besser, als durch dergleichen Einfassungen hervor gebracht werden kann, so den Oeffnungen ein Ansehen geben.

Einfassung beym Strohdach. Die vorne am Rande des Daches neben dem Giebel längs herunter angebundene **Strohschauben** oder **Schefeln,** welche rund mit Weidenruthen angebunden sind, und an dem Rande auf den Sparren oder Latten gut angebunden werden. Außerdem schlägt man auch noch in manchen Gegenden hölzerne Nägel durch, die durch die Einfassung der Giebelwand durchgehen, damit diese Einfassung das Dach desto fester halte, und dem Winde, dem sie am mehresten ausgesetzt ist, widerstehen könne. In manchen andern Gegenden weiß man von solcher Befestigung mit Nägeln nichts, sondern es wird nur die so genannte Windlatte neben der Einfassung so fest, wie möglich, auf den vorspringenden Latten befestiget, welche dann den Anfall des Windes auf der Giebelseite abhalten muß.

Einfassung, glatte, der Tischler, ist eine Einfassung ohne Leistenwerk oder Zierrathen, oder ein Kranz um eine Thür oder ein Fenster, so nur aus glatt behobelten Bretern zusammen gesetzt ist, im Gegensatz der mit Zierrathen, Fr. chambrale, versehenen Einfassung.

Einfehmen, die Schweine zur Waldmast eintreiben oder einnehmen.

Einfreyen, durch das Heyrathen einer Wittwe oder Tochter in eine Zunft oder Gewerk gelangen.

Einfrieden, einen Platz zur Sicherheit einschließen, z. E. ein Stück Feld, einen Garten mit einem Zaume, oder einer Mauer, mit Planken oder einem Geländer einfrieden, verwahren.

Einführen, einfahren, wird in der Landwirthschaft gemeiniglich von den Feldfrüchten gesagt, wenn sie in der Aerndte von dem Felde in die Scheuern gebracht werden. Beym Einführen der Garben hat man vorzüglich darauf zu sehen, daß sie wohl trocken seyn mögen, falls solche nach dem Zusammenbringen beregnet wären. Ob es gut sey, die Garben, sobald sie eingebunden und in Mandeln oder Stiegen zusammen gelegt worden sind, gleich aufzuladen und einzuführen, darüber sind die Landwirthe nicht einig. Manche wollen durch das alsbaldige Einführen dem Regen zuvor kommen, andere aber achten

hier-

hierauf nicht, sondern sehen nur darauf, daß die Garben recht gut in Mandeln oder Haufen zusammen gelegt werden, damit der Regen nur die obersten Garben betresse, und diese darauf von Luft, Wind und Sonne bald wieder abgetrocknet werden können. Zu große Eilfertigkeit mit den Aerndtegeschäften kann leicht den Kornfrüchten schädlich werden, im Fall das Korn auf dem Schwad noch nicht recht ausgetrocknet ist, oder in den Früh- und Abendstunden vom Thau Feuchtigkeiten enthält. Dergleichen eingefahrnes Korn geht beym Dreschen, daferne dieses nicht zur Frostzeit geschiehet, nicht gut aus dem Strohe; die Körner bekommen einen multrichten Geruch und Geschmack; und das Stroh wird von dem Viehe nur bey höchstem Hunger angenommen, und ist und bleibt daher für dasselbe eine ungedeihliche Nahrung. Hat man dagegen die Garben, wenn es anders die Witterung verstattet, 3—4 Tage, oder länger noch, im Felde können stehen lassen, so trocknen Körner und Stroh allmählig besser aus, und das Stroh wird von dem Viehe weit lieber angenommen, weil es einen reinen Geruch und Geschmack von dem längern Aufenthalte in der freyen Luft bekommen hat; so wie man aus Erfahrung weiß, daß im Freyen aufbewahrtes Stroh und Heu noch einmal so gern von unsern Hausthieren gefressen werden, als dasjenige, was in Scheuren und auf den Heuböden, ohne Zutritt der freyen Luft, aufbewahret wird. Nur dann findet freylich die Noth des Eilens Statt, wenn eine unbeständige Witterung die herrschende ist.

Endlich ist hiebey die Hauptfrage noch übrig, ob die ganze Aerndtearbeit durch ein übereiltes Einführen verkürzet oder verlängert werde? Das Letztere muß mehr geglaubet werden, indem das Aerndtevolk sich in 2 Theile theilen muß, davon der eine im Felde, der andre aber zu Hause beym Abladen des Korns nöthig ist. Läßt man die Aerndteleute im Felde beysammen, so arbeiten sie gewiß emsiger und fröhlicher, je mehr sie bey ihrer Menge voraus sehen und wissen, daß sie mit ihrer beschwerlichsten Arbeit bald zu Ende kommen werden; dagegen ihr Muth fällt, je weniger ihrer beysammen sind.

Vielmals liegt bey dem voreiligen Einführen der Feldfrüchte kein Zuvorkommen des Regens, sondern allein die Furcht vor der Beraubung oder Beschädigung von Menschen und Thieren zum Grunde. Hier liegt nun die Schuld an der Dorfpolizey, welche darauf achten sollte, daß keine Aehrenlose, als bekannte Felddiebe, und kein Vieh eher in das Kornfeld kommen dürften, bis gar keine Mandeln oder Stiege auf demselben weiter gesehen werden. In einigen Rheingegenden ist es gebräuchlich, die Garben bis zum Herbst hin im Felde stehen zu lassen, und solche durch eine besondere Art des Zusammenstellens wider das Einregnen zu sichern, wovon ein Mehreres unter dem Artikel, **Mandeln**, gesagt werden soll.

Eingang, Eingänge, die Fährte eines Rothwilds, welche früh Morgens vom Felde zu Holze, oder von einem jungen Schlage oder Hau in ein Dickigt hinein gespüret wird; ferner die Röhre, durch welche der Fuchs und Dachs in den Bau gehen. (S. Einfall.)

Eingangsfährte, Eingang, die Fährte, welche der Hirsch beym Eingang in das Holz oder in den Wald macht.

Eingeblindete Säulen, Einblinden, Franz. Colonne nichée, eine Säule, die dem Anschein nach in einer Ecke der Mauer steht, die Mauer aber hinter der Säule ausgehöhlet ist, und diese wirklich frey und gleichsam in einer Blinde steht.

Eingebrachtes Gut, Einbringen, Illata, darunter versteht man alles, was eine Ehefrau bey ihrer Verheyrathung als Mitgabe zu ihrem Manne gebracht hat. Auf das Eingebrachte zu gehen, oder nach selbigem zu greifen, wird den Weibern verstattet: 1) wenn sie nach ihres Mannes Tode die statutenmäßige Portion oder den Pflichttheil nicht nehmen wollen, weil ihr Eingebrachtes sich höher beläuft; 2) wenn der Mann banquerout geworden, oder sonst in große Schulden gerathen ist, da alsdenn eine Frau, die nach ihrem Eingebrachten greift, vor allen andern Gläubigern den Vorzug hat, es wäre denn, daß sie sich für ihren Mann, als Selbstschuldnerinn, mit unterschrieben hätte.

Eingegrabene Arbeit, eine Arbeit verschiedener Künstler, da sie in Metall, Stein oder Holz mit dem Grabstichel und andern Werkzeugen auf der Oberfläche der Materie, Bilder, Figuren u. dergl. einschneiden, so daß die Bilder entweder vertieft oder erhaben, oder auch mit der Fläche gleichlaufend eingeschnitten werden. Diese Arbeit wird auch geschnittene, gestochene oder gravirte Arbeit genannt.

Eingehängter Träger, Franz. Travon suspendu, ein Balken oder Träger, der unter einer Brücke an dem Hängewerk befestiget wird.

Eingeholt, einholen, wenn das Wild, besonders die Sauen, von den Hunden angepackt werden.

Eingelassen, so sagt man von den Stiefeln, wenn das steife Leder der Stülpen mit Wachs bestrichen, und an der Hitze eingezogen wird.

Eingelassener Kopf, versenkter Nagel, wenn ein Nagel oder eine Schraube dergestalt in ein Bret oder in einen andern Körper so eingetrieben wird, daß dessen Kopf gar nicht vorsteht, oder wohl gar so tief hinein getrieben wird, daß über den Kopf noch ein hölzernes Spündchen gedeckt wird. In dem letzten Fall wird das Holz um den Kopf nach dem Faden rund um weggestoßen, und von eben solchem Holze wieder nach dem Faden ein darinn sich passendes Stückchen eingesetzt, welches zuweilen sehr sauber und unmerklich gemacht wird, wie z. B. an zierlichen Fußböden und Panelen. Dieses heißt dann endlich: versenken.

Eingelegte Arbeit, Musirarbeit, Fr. marqueterie; ouvrage de rapport, ist die Arbeit aus dünnem aufgeleimten Holze von verschiedenen Farben, womit man allerley Bilder und Figuren zusammen setzt, daß sie gemalt zu seyn scheinen. Die gewöhnlichste Art dieser Arbeit ist die so genannte Furnirung der Kunsttischler oder Ebenisten.

Eingerichte, Einrichtung, ist bey den Schlössern diejenige Einrichtung, welche keinem andern, als dem rechten Schlüssel eine Umwendung in dem Rohre und um den Stift verstattet.

Eingerichtetes Jagen, eine große Jagd, da vorher mit dem Leithunde vorgesucht, und das Jagen hernach mit den Zeugen umstellet ist.

Eingeschneidel, heißen in Sachsen die einem Weibe von ihrem Ehemanne ausgesetzten Stücke zum jährlichen Unterhalte und Auskommen, besonders auf den Fall ihres Wittwenstandes, als z. E. einige Scheffel Getreide, etwas von Vieh, ingl. Bier, Wein, Gewürze, Obst, Holz, Heu ꝛc. welche ihr von des Ehemanns Erben jährlich geliefert werden müssen, und worüber ihr, auf Erfordern, die gehörige Sicherheit zu verschaffen ist.

Eingeschnitten, wird von einem Boden zu einem Faße oder zu einer Tonne gesagt, wenn derselbe eingerichtet, d. i. wenn der Boden rund um an seiner Kante schräge abgeschnitten wird, damit er in die Kimme hinein geschoben werden kann.

Eingeschoben, wird von Glasfenstern gesagt, wenn solche mit ihrem Bley in die Ruthen oder Fugen des Fensterrahms eingesetzt werden. Soll das Fenster gut seyn, so muß es nicht zu klein seyn; in nicht gemeinen Häusern ist es unschicklich, wenn kleine Stücken angeflickt werden.

Eingesetzte Bürsten, eingebündelte Bürsten, diejenige Art Bürsten, wo der Bürstenbündel mit Pech in die Löcher des Bürstenholzes eingesetzt und darinn befestigt werden; dagegen ist eingezogene Arbeit, wenn Borsten nicht eingepicht, sondern durch die Löcher des Bürstenholzes mit Bindfaden oder feinem Draht gezogen sind.

Eingezogene Stücken des Gebäudes, in Gebäuden die kleinen innern Abtheilungen zu den Zimmern, Kammern und Cabinettern, sowohl in Prachtgebäuden, als auch in gemeinen Wohnhäusern, im Gegensatz der weitläuftigen Glieder der Gebäude überhaupt. Die allgemeine Größe derselben ist, nach den verschiedenen Gebäuden, worinn sie angebracht werden, gleichfalls verschieden, und gemeiniglich nimmt man in geringen Häusern eine Breite von 10 oder 20 Fuß an, in frey stehenden Herrnhäusern 20 bis 24 Fuß, und in großen Gebäuden 30 bis 40 Fuß, aus welcher Breite man die Höhe sehr leicht finden kann. Manchmal ist man genöthigt, sie kleiner zu machen, alsdann aber fällt freylich jede Regel weg zu den kleinern Cabinettern, z. B. zum Studiren, zur Mittagsruhe, ferner zu Garderoben, Speisekammern ꝛc. muß man nach Gelegenheit und Umständen, da diese nicht zu den ordentlichen Zimmern gerechnet werden, den Platz nehmen, wie er sich am besten nach dem Verhältnisse des ganzen Gebäudes schickt, damit die Uebereinstimmung des Ganzen nicht verliere. Genug, wenn sie nur so geräumig sind, daß ein Tisch, ein Stuhl, ein Pult darinn stehen kann, wenn es eine Studierstube ist. Neben derselben kann man noch eine geheime Treppe beyfügen, mit einer kleinen Kammer darüber, darinn auch ein Tisch und Bette Platz hätte. Dergleichen enge Zimmer sind in kalten Ländern zur Winterszeit desto eher zu erheizen, und in warmen Ländern müßte man sie gegen die Nordseite anbringen. Die eigentlichen Cabinetter, welches geheime Zimmer besonders großer Herren sind, muß man so

groß, als rechte Kammern, machen. In gemeinen Wohnungen können sie wohl kleiner angelegt werden, aber doch nicht ohne alles Ebenmaaß des Ganzen; wobey es gut ist, wenn sie schachtförmig sind, oder recht wie ein Würfel eingetheilt werden, daß jede Seite wenigstens 8 Fuß hat. Man muß auch bey der Eintheilung der Zimmer die Breite also anordnen, daß sie entweder ein Fenster, oder drey in der Breite haben, damit eins recht in der Mitte, der Thür gegen über, zu stehen komme, und alsdann kann auch die Thür recht in der Mitte angebracht werden, welche man sonst näher nach einem Winkel fortrücken müßte. Man theilet die eingezogenen Glieder oder Stücke eines Gebäudes gemeiniglich in größere und kleinere ein. Zu diesen gehören die jetzt genannten Zimmer und Kammern, zu jenen aber die großen Pracht- und Eßsäle.

Eingießen, angießen, heißt oft so viel, als durchs Gießen mit flüßigen Metallen befestigen, z. B. eiserne Klammern, wodurch Werkstücke befestiget werden.

Eingraben, einwühlen, sagt man von Dachsen, wilden Schweinen nnd andern wilden Thieren, wenn sie mit ihren Rüsseln oder Klauen die Erde aufscharren, und sich Löcher oder Höhlen zu ihrem Lager machen.

Eingreifen, sagt man von einem Hirsche oder Thiere, wenn es die Fährte tief macht, oder die Schalen tief in die Erde eindrückt, z. B. auf der Flucht, so daß man die Fährte sehen und erkennen kann.

Einguß, ein Trank, welcher den Thieren eingegossen wird. Es geschiehet meistens durch ein Horn, oder Glas, oder einen Trichter, nachdem den Thieren ein Knebel ins Maul gegeben, der Kopf in die Höhe gezogen, die Nase zugehalten, und mit der Hand die Kehle gestrichen worden. Man kann kürzer davon kommen, wenn den Thieren die Zunge auf der einen Seite lang heraus gezogen, und der Trank aus einer langhälsigen Bouteille, die man bis in den Schlund hinein stecken kann, eingegossen wird. Die heraus gezogene und fest gehaltene Zunge macht, daß die Thiere nicht zubeißen können, sondern das Maul offen halten müssen. Hat man Arzneymittel, die als Pulver eingegeben werden können, so vermische man solche mit Honig, und streiche die Mischung auf die hervor gelangte Zunge des Thieres zum Hinabschlucken.

Einhängig, einhängiges Dach, ein Dach, welches nur auf einer Seite abhängig ist, ein Pultdach, im Gegensatz der zweyhängigen Dächer.

Einhäsen, Einhösen, Einhesen, heißt in einem Hinterlauf zwischen der Röhre und der Häse eines Hasens, Fuchses, Rehes ꝛc. ein Loch durchstechen,, und den andern Lauf durch dieses Loch stecken, daß man das Wild daran tragen oder aufhängen kann.

Einhauen, Einstreichen, der Pferde in die Vorderschenkel. Manche Pferde, vorzüglich die kurzen, oder kurz geschlossenen, hauen bisweilen mit den hintern Schenkeln auf die Beugeflechse des Vorderschenkels, und machen sich dadurch von selbst lahm. Wenn die Entzündung durch die gewöhnlichen Mittel zertheilt worden ist, muß man den Schenkel von oben bis unten mit einem

Absud

Absud von Thymian, Rosmarin, Salbey und einem Drittel Kampfergeist waschen. Man thut aber noch besser, wenn man zusammen gelegte Leinwandlappen in dergleichen Absud taucht, so warm als möglich öfters auflegt, und mit einer Binde befestigt. Wenn nach 4 bis 5 Wochen die Geschwulst nicht kleiner wird, und ein Sehnenknoten zurück bleibt, muß man das glühende Eisen gebrauchen, und die Wunde immerfort mit Kampfergeist waschen. Beym Beschlagen dieser Pferde muß man allemal das Horn an der Zehe des hintern Hufes vor dem Eisen etwas vorstehen lassen.

Einhauen, ein Zeichen auf ein Rohr setzen oder einhauen. Einhauen heißt auch, ein geschlachtetes Rind oder Schwein zum Einsalzen zerstücken. Hierin besteht vorzüglich die Geschicklichkeit eines Schlächters, das Fleisch gehörig einzuhauen. In eben dem Verstande sagt auch der Jäger: eine Sau einhauen, d. i. zerwirken.

Einhauige, einmähdige, oder einschürige Wiesen, welche nur einmal im Jahr gemähet werden können, im Gegensatz der zwo- oder dreyhauigen. Sollten wohl nicht die meisten einhauigen Wiesen in zwohauige verwandelt werden können, wenn das Behüten der Wiesen im Frühjahr eingestellt würde? Ein Gleiches könnte erhalten werden, wenn die Wiesen auf einer schicklichen Weise gedünget, oder mit Dünger umgepflüget, und sodann mit einer einzigen guten Grasart besaet oder bestellt würden. S. Wiesenbau.

Einheimisch, in einem Lande oder Orte daheim, d. i. in demselben erzeugt oder erwachsen, als: einheimische Waaren, einheimische Gewürze. Die **Einheimischen** im g. L. die Einwohner oder Schutzverwandten eines Orts oder Landes.

Einhemmen, mit der Hemm- oder Sperrkette den Umlauf eines von den Hinterrädern einer Kutsche oder auch schwerbeladenen Frachtwagens verhindern. Es geschiehet solches an abhängigen und jähen, Berg abgehenden, Wegen in Gebirgen, den allzu schnellen und folglich gefährlichen Lauf des Fuhrwerks dadurch aufzuhalten.

Einhetzen, behetzen, die jungen Jagdhunde so lange mit den alten Hunden aus- und anführen, bis sie abgerichtet sind, und das Jagen und Fangen verstehen.

Einholen, so viel, als einen Wald ausmessen.

Einkämmen, zwey horizontale Hölzer durch einen Kamm vereinigen. **Einkämme**, die am Ende eines Balkens flache ausgeschnittene Zapfen, die sich genau in die Kammsassen eines Rahmstücks, mit dem der Balken vereinigt werden soll, passen, und wodurch Balken und Rahmstücke zusammen gefügt werden.

Einkämmung, die Vereinigung mehrerer Balken mit einem Rahm durch gewisse Einschnitte, indem die Stirnenden der Balken in das Rahmstück gefügt werden. Es werden nämlich an der Stelle, wo ein Balkenende in das Rahmstück eingefüget werden soll, Einschnitte gemacht, die einen, auch anderthalb Zoll tief sind, aber so, daß solche nicht durch die ganze Breite des Rahmstücks durchgehen, sondern daß an der einen Seite, nach Maaßgebung der Stärke des Holzes, 1½ auch 2 Zoll breit das Holz auf dem Rahmstücke

stehen bleibt, welches der **Kamm** genannt wird. Alsdenn werden an dem Hirnende des Balkens die Einkämme gemacht, die sich genau in die Einschnitte des Rahmstücks passen. Am Ende vor diesen vorspringenden Einkämmen wird das Holz vorn weggestoßen, und zwar nach der Stärke der Einkämme. Wenn nun der Balken mit seinen Einkämmen in die Einschnitte des Rahmstücks, die **Kammsassen** heißen, gelegt werden, so kommt der Kamm des Rahmstücks genau in den vorn gemachten Ausschnitt des Balkens zu liegen, und dieser bedeckt den Kamm, oder das am Rahmstücke stehen gebliebene erhabene Stück. Wird ein Balken am Ende des Rahmstücks verkämmt, so behält der Ausschnitt zwar die nämliche Breite, als mitten im Rahmstück, allein nach dem äußern Theil desselben wird er etwas breiter gemacht, damit der Balken sich nicht heraus schiebe. Nach dem Einschnitt muß sich auch der Einkamm des Balkens richten, daß solcher vorn schmäler als hinten ist.

Einkehle, ein kleines Gestrick von halben Maschen, welches in das Treibzeug, ungefähr nach dem dritten Biegel eingebunden wird, und zwar so, daß die Feldhühner darüber zwar hinab in den Zeug eilen, aber hernach, weil es ihnen zu hoch und genau vor die Brust fällt, nicht wieder zurück kommen können. Man nennt auch dies eine Brücke.

Einkehlen, verkehlen, eine Säule mit einer Kehle oder Rinne versehen.

Einkehlstein, ein Dachstein, der in der Kehle eines Daches zu liegen kommt.

Einkreisen, einzirken, um ein Gesträuche oder Gebüsche zur Winterszeit herum gehen, damit man ein Wild, oder Raubthier, das etwa in diesen Wald hinein gegangen ist, auf dem Schnee ausspüre. Auf dem Schnee läßt sich die Fährte am leichtesten bemerken.

Einlage, heißt, wenn, des vermehrten Abbruches wegen, die Deichlinie zurück gezogen, und mehr landwärts ein neuer Deich angelegt wird. Im Gegentheil nennt man eine Auslage, wenn die Deichslage gegen das Wasser gezogen wird.

Einlaß, ein kleines Nebenthor in den Städten, eine Pforte, Fußgänger einzulassen, damit man nicht genöthigt sey, jederzeit das große Thor aufzumachen. Man versteht also auch darunter die kleine Thür, welche in dem Flügel des großen Thores eingeschnitten ist, auch die Thorklappe.

Einlauf, sagt man, wenn ein Beschäler frey unter den Stuten herum gehet, und solche bespringen kann, wenn er will; denn sagt man auch: der Hengst läuft ein.

Einlaufen, wenn Wildpret, es sey groß oder klein, in die aufgestellte Garne geht.

Einlegen, sagt man, wenn die Leithunde hitzig und scharf beym Vorsuch fortsuchen, daß sie die Jäger mit Gewalt auf- und anhalten müssen. **Einlegen** wird auch beym Weinbau gebraucht, wenn, nach dem Beschneiden im Frühjahr, von dem besten reifen Holze der besten Arten Reben abgeschnitten, und an einem Ort im Weinberge besonders eingelegt werden. Hiezu macht man tiefe Graben, und leget also die Reben dichte neben einander ein, so tief, daß nur 3 Augen zu sehen sind. Wenn diese hernach 2 Jahre also angewachsen,

sen, so sind sie die schönsten Stöcke zum Ausbessern, wo alte ausgegangen oder wo neue Stellen belegt werden sollen.

Einliegen, zur Miethe wohnen; daher Einlieger oder Häusler derjenige ist, der kein eigenes Haus hat, sondern bey andern zur Miethe wohnet.

Einlochen, Einzapfen, ist das gewöhnliche Vereinigungsmittel bey Verbindung des Holzes, wodurch zwey verschiedene Bauholzstücken zusammen gesetzt werden, welches alsdann Statt findet, wenn ein senkrechter Stiel, oder ein schief stehendes Stück Bauholz, z. B. ein Band zwischen zwey wagrecht liegenden Hölzern befestiget wird, z. B. zwischen einer Schwelle und einem Rahmstücke. In diesem Fall erhält das senkrechte oder schief stehende Holz einen Zapfen, und das horizontal liegende ein Zapfenloch.

Einmeeschen, einmeischen, meischen, welches eigentlich wohl mischen heißen soll, das geschrotene Malz in dem Meeschbottich mit gekochtem Wasser einweichen. Man verfährt hiemit nicht überall auf einerley Weise, wie schon unter dem Artikel vom Biere beygebracht worden ist. Eine für uns am besten zu beobachtende Methode, nebst dem darauf folgenden weitern Verfahren, wird in dem Wittenberg. Wochenbl. Nr. 51. vom J. 1795. mit folgenden Worten gelesen: „Um die zuckericht-schleimichten Bestandtheile des so vorbereiteten Malzes mit Wasser auszuziehen, wird es in den Meischbottich geschüttet, worinn schon eine Pfanne gekochtes im Sommer bis zum 90 Gr. im Winter bis zum 100 Gr. vorher wieder verkühltes Wasser befindlich ist, und, vermittelst Rührhölzern und Krücken, die in der Queere durchgreifen, damit zu einem gleichartigen Brey gemacht. Diesem setzet man nach einer viertelstündigen Ruhe, bey fortgesetztem Umrühren, die zwote Pfanne siedend heißes, und, nach Verhältniß der Schüttung und der daraus zu brauenden Biermenge, auch noch die dritte und vierte völlig kochendes, Wasser zu. Man läßt nun die Meische, nachdem die Oberfläche derselben, zur Verminderung des Ausdampfens, mit Malzschrot bestreuet, und der Bottich, damit die Wärme besser erhalten werde, bedecket; auch wohl, zur Beförderung des Ausziehens, besonders im Winter, vermittelst einer aus dem Brauofen in den Bottich gehenden Röhre, oder eingelegter heißer Steine, die Hitze noch verstärket worden, zwo bis drey Stunden nach der Schwäbischen, und 2 bis 3 Tage nach der Französischen Methode ruhen, und bringt dann den nochmals gut durchgerührten Malzauszug zum Abseihen auf den Stellbottich; oder man schlägt nach der Art, wie die Böhmischen Brauer verfahren, die dickern Theile des Meisches wieder in die Pfanne, worinn schon etwas Wasser kochet, um solche, weil dieser Handgriff das Umrühren entbehrlich macht, gleich bedecken, und so geschwinder ins Kochen bringen zu können. Nimmt die Meische, nachdem sie 10 Minuten gekochet hat, und der Deckel abgenommen worden, statt der anfänglich weißen, eine braungelbe Farbe an, verliert sich auf einer ausgeschöpften Probe der Schaum geschwind, und setzen sich dabey die gröbern Theile bald ab, daß man das Obenstehende klar abgießen kann: so wird sie wieder auf den Bottich zurück geschlagen, und, nach tüchtiger Durcharbeitung, die Pfanne mit einer neuen Portion angefüllt, und ins Kochen gebracht, und diese Arbeit, nach Maaßgabe der Stärke des

Gebräues, zum dritten- und viertenmale wiederholt, und nun erst auf die Vorrichtung zum Seihen gebracht. Mehrere berühmte Männer glauben zwar, daß, durch das Kochen der Meische, das Bier seiner besten Kraft und geistigen Theile beraubet werde, und nichts, als ein unkräftiger, mit irrdischen Theilen angefüllter Saft übrig bleibe. Allein dieser Meynung, welche sich blos auf die irrige Voraussetzung gründet, daß im Malze schon gebildeter Weingeist liege, kann ich nicht beypflichten, sondern muß nach meiner Ueberzeugung der Böhmischen Methode den Vorzug zugestehen. Denn, da bey diesem Verfahren, durch die gekochten Meischen, besonders wenn man, nach jedem Aus- und Einschöpfen der Pfanne, den Bottich sorgfältig zudeckt, die Hitze in der Mischung bis zum 145 bis 150 Gr. steiget, so wird auch das Malz vollkommener ausgezogen, das specifische Gewicht des rückständigen getrockneten Seyh's geringer gefunden, und, wie die Erfahrung lehret, selbst von geringerer Schüttung ein stärkeres und dauerhafteres Bier, als durch das bloße Digeriren der Mischung, erlangt. Nach der Schwäbischen Verfahrungsart wird der im Zapfgefäß abgelaufene erste Malzextract zum Hauptbiere, mit oder ohne Hopfenauszug, gleich zum Abkühlen im Gährbottich befördert; nach der Böhmischen, Englischen und Französischen Methode aber zuvor mit dem zugesetzten Hopfen in einer bedeckten Pfanne 1 bis 2 Stunden gekocht. Obgleich durch die letztere Behandlung die Klarheit der Biere, ohne alle fremde Zusätze, am zweckmäßigsten erlangt wird, indem durch das Kochen die, vermittelst des zuckerhaltigen Schleims, mit dem Wasser in Verbindung getretnen, eyweißartigen Theile abgeschieden werden, so stehet sie doch gewissermaaßen mit der Grundmischung des Hopfens in Widerspruch. Der Hopfen besteht aus bittern, harzicht-gummichten, ätherisch-ölichten Theilen, nebst einer geringen Menge des zusammen ziehenden Stoffes. Was kann es nun nützen, wenn der Hopfen noch so gut und kräftig ist aufbewahrt worden, und denn durch das anhaltende Kochen seine aromatischen Theile in die Luft gejagt werden? Man übergieße lieber einen Theil Hopfen mit 12 bis 16 Theilen schwachen, warmen Malzauszuge, (doch ohne ihn, wie Viele empfehlen, zuvor mit Wasser und einem Zusatz von Küchensalz oder Pottasche, welche beyde gar nicht ins Bier gehören, und wovon erstieres keinesweges die Ausziehung des Hopfens befördert, zu weichen) lasse ihn in einem wohl verdeckten Gefäße einige Stunden an einem warmen Orte stehen, seihe dann die Flüßigkeit ab, und koche den Rückstand mit einer andern Portion schwachen Malzauszug aus. Das von den Hopfenblättern befreyete, mit dem Aufgusse vermischte Dekokt enthält sowohl die flüchtigen als fixen Bestandtheile des Hopfens vereinigt in sich, und verdient eigentlich den Namen Bierwürze, welchen man sonst unrichtig dem durchgeseiheten Malzauszuge beylegt. Wenn man diese Würze dem Malzextracte, erst nach dem Kochen, welches für jede Pfanne auf eine Viertelstunde ohne Nachtheil abgekürzt werden könnte, nachdem sie in den Kühlbottich gebracht worden, zusetzte: so würde nicht nur weniger Hopfen nöthig seyn, sondern das Bier auch einen angenehmern Geschmack bekommen. Das Verhältniß des Hopfens zur Schüttung wird durch die Zeit, wie lange sich das Bier halten soll, durch die Luftwärme, in welcher man es gähren läßt, und durch die

Güte

Güte des Hopfens selbst bestimmt. Zu wenig Hopfen macht ekelhaft süßes blähendes Bier, zu viel theilt ihm erhitzende Eigenschaften mit. Wenn das Bier im Keller, bey 50 bis 54 Gr. Wärme, 6 Wochen dauern soll, so sind im Sommer zu jedem 100 Pfund, oder hiesigen 2 Scheffeln Schütt $\frac{3}{4}$ Pfund oder 4 Metzen, und im Winter $\frac{9}{10}$ oder 3 Metzen guter Hopfen hinreichend; zu März- und Lagerbieren aber, die 6 bis 10 Monate dauern müssen, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund oder 8 bis $10\frac{2}{3}$ Metzen dazu nöthig. Die Böhmischen Brauer gießen gewöhnlich auf den rückständigen Seyh noch $\frac{1}{6}$ siedendes Wasser nach, ziehen damit den zurück gebliebenen Hopfen nochmals aus, und vermischen diesen Nachguß nach gehörigem Kochen und Kaltabsetzen, beym Stellen mit dem ersten Extracte; die Brauer hingegen, welche die Schwäbische Methode befolgen, machen einen stärkern Nachguß, lassen diesen für sich, kochen nur mit einem Theil desselben den Hopfenrückstand aus, und brauen davon Nachbier, Kosent. Da der gewürzte Malzauszug, welcher eine verdünnte, zuckerhaltig-schleimichte Flüssigkeit darstellt, sich in diesem Zustande nicht lange aufbewahren läßt, sondern bald sauer werden und völlig verderben würde; so muß er, weil die anhaltende Wärme vieles dazu beyträgt, schnell abgekühlet, und durch die Gährung erst in einen haltbaren, wohl schmeckenden und weinartigen Trank umgeändert werden. Hier kommt es nun ungemein viel darauf an, daß derselbe bis zum gehörigen Grade abgekühlt sey, und, um die Gährung in Gang zu bringen, mit einer hinlänglichen verhältnißmäßigen Menge guter Hefen versetzt werde. Ganz bestimmt läßt sich weder der für jede Jahrszeit zum Anstellen nöthige Wärmegrad, noch der erforderliche Hefenzusatz, angeben, weil beydes von der äußern Temperatur, und auch von der Beschaffenheit des Malzauszugs, welcher, wenn bisher kein Fehler vorgegangen, im Kühlstocke auf der Oberfläche einen schwärzlichen Spiegel bildet, selbst abhängt. Doch läßt sich ungefähr so viel festsetzen, daß man in den heißesten Sommertagen am sichersten bey einer Wärme von 55 bis 58 Gr. und in den Wintermonaten, wenn der Malzauszug eine Wärme von 60 bis 66 Gr. zeigt, stellen, und nach Beschaffenheit der Umstände den 100 bis 300sten Theil an Hopfen zusetzen müsse. Die Böhmischen Brauer bringen die Hefen zuerst in Gährbottich, um sie durch das Hinzuschütten des Malzauszugs desto inniger damit zu verbinden."

Einsaat, dasjenige Getreide, welches in den Acker gesäet, und auch Einfall, noch häufiger aber Aussaat, genannt wird.

Einsäen, hineinsäen; s. den vorherg. Artikel. In engerer Bedeutung versteht man in einigen Gegenden unter dem Einsäen des Gesindes dasjenige Land, welches der Landmann dem Gesinde zur Aussaat und zum Gebrauche überlassen muß. In der Churmärk. Gesindeordnung ist dergleichen Aussäen dem Gesinde untersagt, weil daraus Vervortheilung mancherley Art, wie auch Zwistigkeiten entstehen können, wenn das Gesinde zur ungelegenen Zeit die Bearbeitung seiner Einsaat vornehmen, oder solche der Herrschaft abtrotzen will.

Einsatzgewicht, ein von Messing gegossenes Gewicht, welches im Ganzen die Gestalt eines abgekürzten Kegels hat.

Es besteht aus 9 in einander gesetzten und zu einander passenden Stücken, von ½ Pf. bis zu $\frac{1}{16}$ Loth, welches letztere das Ganze oben ausfüllt. Das ½ Pfundstück hat einen Deckel mit einem kleinen Riegel, der in ein Stift fällt, und die eingesetzten Stücke verschließet, daß sie nicht heraus fallen. Man hat aber auch Gewichte der Art, die überhaupt nur ein halbes Pfund wiegen. Diese Gewichte werden von dazu privilegirten Leuten verfertigt.

Einsäuern, vorläufig mit Mehl und Wasser, nebst Sauerteig einen Teig zum Backen machen, wodurch in der Folge der Teig in eine Gährung kommt und aufgeht. Es geschieht dieses, wenn der so genannte Sauer schon ein paarmal vorher angefrischt ist.

Einschießen, 1) der Bäcker schießt das Brodt ein, wenn er solches in den Ofen schiebt; 2) wenn das Geld wurfweise gezählt wird, so werden oft schlechte Münzsorten unter die guten mit eingeschossen, d. i. geworfen; 3) ein Pferd einschießen, es auf den Schuß abrichten, es den Schuß ertragen lehren; 4) sich einschießen, sich auf einem Schießgewehr üben; 5) ein Gewehr einschießen, es durch mehrmaliges Schießen versuchen; daher sagt man z. B. eine wohl eingeschossene Büchse.

Einschlag, auch **Eintrag**, bey den Webern diejenigen Fäden, welche in den Aufzug geschlagen werden, um das Gewebe hervor zu bringen.

Einschlag, Umschläge, Arzneymittel, welche um den Huf des Pferdes gebunden werden. Man gebraucht Einschläge sowohl zur Heilung der Gebrechen an Hufen und Klauen, als auch zur Vorsorge, damit solche gut erhalten werden, oder wenn man Pferde, deren Huf zu spröde oder brüchicht ist, beschlagen lassen will. Man hat mancherley Einschläge, und fast jeder Roßarzt seinen eigenen. La Fosse bedient sich eines sehr einfachen, aus Lehm und Wasser oder aus Fett; von Sind eines aus Lehm, Kühkoth, Pferdemist und Leinöl gelinde durch einander gesotten. Andere rathen einen warmen Kuhmist dazu an.

Einschlag des Weines, so nennt man die schmalen, von Leinwand oder Barchend geschnittenen, durch zerlassenen Schwefel gezogenen, und mit allerley kräftigem Gewürze, Blumen und Gesäme, bestreueten Streifchen, welche man anzündet, und zum Spundloche des Weinfasses hinein hält, damit der darauf zu lassende schwache Wein neue Kräfte und einen bessern Geschmack bekommen, mithin desto länger dauern, der starke aber seine Farbe behalten und nicht umschlagen möge. Das vornehmste Stück zu allen Einschlägen ist der Schwefel, welcher aber vorher folgendergestalt geläutert werden muß: Man läßt den Schwefel über das Feuer in einem Tiegel zergehen, und gießet ihn alsdann, wenn er zergangen ist, in Wasser, nimmt ihn wieder heraus, läßt ihn wieder zergehen, welches zum drittenmal geschehen muß. Oder man stößt den Schwefel in einem Mörser ganz klein, thut ihn in einen neuen Topf, gießet viel Wasser daran, läßt beydes zusammen eine Stunde lang einsieden, darauf seihet man ihn durch ein klares Sieb, und läßt den Schwefel wieder trocken werden. Will man nun den Einschlag machen, so wirft man ihn in einen Tiegel, und läßt ihn, bis er lauter wird, darinn zergehen; in-

zwischen nimmt man Würznelken, Cardemom und Anis, von jedem 2 Loth, zu einem Pfunde Schwefel; Ingber, guten Venetianischen Weyhrauch, Muscatenblumen und Nüsse, Zitwer und langen Pfeffer, von jedem 1 Loth; 4 Loth gestoßenen Zimmt und Wißmuth, stößet eins nach dem andern, rühret es in einer Schüssel durch einander, und wenn die Streifchen von grober Leinwand, oder Barchend einer Spanne oder halben Elle lang, und zween bis drey Finger breit, geschnitten sind, und der Schwefel flüßig ist, so wird eins nach dem andern durchgezogen, und mit gedachten Species auf beyden Seiten bestreuet; hierauf werden solche Streifchen auf ein Bret gelegt, mit einem Holze geklopft, und abermals durch den zerlassenen Schwefel gezogen, auch wieder mit dem Gewürze und Species bestreut, und solches allenfalls noch einmal wiederholt, worauf man sie endlich auf einem saubern Brete abtrocknen läßt und bis zum Gebrauch aufhebet.

Einschlief, ist in der Hydraulik der obere Theil eines Stiefels, welcher weiter als der innere Lauf desselben ist, und gegen den obern Durchmesser schräge zuläuft.

Einschnitt, eine Vertiefung in einer Hecke, welche 2 Fuß tief winkelrecht hinein geht, und so viel Raum giebt, daß eine Bank für 6 bis 8 Personen darinn stehen kann. Sie ist zum Unterschied von den Blenden oben offen.

Einschnittholz, ist, zum Scharfmachen der Sägen, ein Stück Holz, so einen Fuß lang, 5 bis 6 Zoll breit, und 3 bis 4 Zoll dicke ist, welches an dem einen Ende einen 2 Zoll tiefen, und beynahe so breiten Einschnitt hat, der aber an dem vordern Ende um 6 Zoll breiter ist, als an dem andern Ende. In diesen Einschnitt setzet man das Sägenblatt, dessen Zähne man schärfen will, befestigt das Blatt mit einem Keile in dem Einschnitt, und das Holz selbst wird mit einem Knecht auf der Hobelbank befestigt.

Einschrecken, nennt man diejenige Handlung der Vogelsteller, wenn sie auf einem Vogelheerde, der mit vier Seitenwänden und einer Decke versehen ist, einen oder zween lebendige Raubvögel im Kasten auf hohen Stangen hinstellen. Wenn nun Zugvögel antreten, so wird der Kasten, welcher von einander fällt, aufgeschoben, so daß der Raubvogel blos sitzet, wovon die angetretenen Vögel erschrecken, daß sie in den Heerd hinein geschreckt werden oder hinein fallen, und sie werden alsdann mit dem Garn, welches, wie ein Vorhang, an eisernen Stäben in Ringen geht, überzogen und gefangen.

Einschuß, so wird der Gang oder Sturz des Wassers genannt, das auf die Räder fallen soll. Der Einschuß wird in die Schlunglöcher geleitet, und diese werden gemeiniglich eine Elle hinter dem Kreuz eines Wasserrades eingeschnitten, damit das Wasser gut zwischen der zweyten und dritten Schaufel einschießen könne. Denn wenn es auf das Kreuz oder den Scheitelpunct bey der ersten Schaufel einfällt, verursacht es Hemmung. Haben die oberschlächtigen Wasserräder, wie hier der Fall ist, mehr oder weniger als 6 Ellen Höhe, so muß, nach Verhältniß der Höhe, der Einschuß des Wassers in den Fall, wenn es höher ist, näher am Kreuze oder Scheitelpuncte der Räder, und wenn es

niedriger, weiter von demselben eingeschnitten werden. Die Weite dieser Schlunglöcher muß nach dem hier angegebenen Maaß der Räder 22 Zoll betragen, und die Räder müssen 8 oder 10 Zoll breiter, als die Löcher seyn, damit sie alles Wasser fassen können. Oben auf dem Wasserbette kömmt vor jedes Loch ein Kasten zu stehen, vor welchem die Schutzbreter zum Schützen der Mühlen gestellet werden.

Einsiedeley, ist ein Gebäude für Gärten oder Lustwälder, welches nicht nur zu deren Auszierung, sondern auch in heißen Tagen zu einer Erfrischung dienen kann, indem in selbigen gemeiniglich einiges Kunstwasser angebracht ist. Von außen haben die Einsiedeleyen mehrentheils eine ganz einfache Bauordnung, und werden wohl gar in Form einer Höhle in die Erde eingegraben; inwendig sind sie an den Wänden, wie die Grotten, mit verschiedenem Muschelwerke, Steinen, Spiegeln, Tannenreis, Moos u. s. f. verkleidet, jedoch muß aller Zierrath und Schönheit der Einsiedeleyen sich mit dem Zustande eines der Reinlichkeit beflissenen Einsiedlers zusammen reimen, und mehr natürlich als gekünstelt in die Augen fallen.

Einspännig, ein Wagen, der nur mit einem Pferde bespannt ist, da er denn, Statt der Deichsel, eine Gabel oder zween Bäume hat, zwischen welchen nur ein Pferd gespannet wird.

Einsprengen, den Roggen mit Wasser benetzen, damit bey dem Mahlen nicht so viel verfliege, vorzüglich aber, damit die Hülsen, die an sich trocken sind, nicht in Kleyen zu dem Mehl übergehen. Dieses geschiehet 2 oder 3 Tage vor dem Mahlen, wobey das Getreide wohl unter einander gerührt wird. Doch muß man nur ganz mäßig benetzen, damit nicht der Kern, sondern nur die Hülse des Getreides naß werde. Auf eben die Art wird auch das Malz vor dem Schroten benetzet, weil das Malz nicht mehlig, sondern gröblich geschrotet werden muß.

Einsprung, wenn ein mit einem Zaune versehener Thiergarten angelegt ist, und man vermuthet von außen noch Hirsche oder Wildpret, so werden in dem Zaun, ungefähr 3 Ellen breit, kurze Pallisaden gesetzt, welche nur 6 bis 7 Fuß hoch sind; inwendig wird das Erdreich von diesen Pallisaden etwas weggegraben, und 10 bis 12 Schritte breit werden hölzerne, mit Reisig und Rasen bedeckte Böcke darauf gesetzt, daß es einem Hügel oder kleinem Berge ähnlich sieht. Auswendig vor den Pallisaden wird ein schräger Berg von Erde aufgeführet, und mit Rasen gut bedecket, daß es den kurzen Pallisaden in allem gleich kommt. Wenn nun der Hirsch oder das Wildpret auswendig um den Zaun herum gehet, und die gute Gelegenheit, in den Thiergarten zu kommen, gewahr wird, so will es gerne hinein, suchet daher einen dazu gut gelegenen Ort, und gehet so lange hin und wieder, bis es endlich einen solchen Einsprung trifft. Das Wildpret läuft hier die vordere Anhöhe hinauf, und wird inwendig den Rasenberg auf den hölzernen Böcken gewahr, der nicht hoch scheinet. Nun läßt sichs belieben, allda hinein zu springen, sobald es aber etwas auf die Böcke tritt und durchfällt, so thut es noch einen starken Sprung in den Garten hinein, und begehret nicht wieder heraus. Das Wild im Garten versucht zwar hier gleichfalls zu entwischen, sobald es aber durch

den Rasen durchtritt, und Unrath vermerkt, so fährt es zurück und versucht es nicht weiter. Es versteht sich schon von selbst, daß dergleichen Einsprünge beständig in gutem Stande unterhalten werden müssen, und eine fleißige Aufsicht darauf nöthig ist, um das Beschädigte zu ergänzen.

Einstämmen, eine eingestämmte Verniedtung, da in einem Eisen ein nicht tiefes Loch gebohret, dieses unten weiter als oben gemacht, und ein Niedt mit einem Kopf darein verniedtet wird.

Einstämmen, in ein Holz mit dem Stämmeisen ein Loch einhauen, oder ausstechen. Das Loch wird erst mit dem Winkelmaaß abgemessen, alsdann mit dem Stämmeisen der Umriß allmählich vorgestämmt, und hernach das Holz, innerhalb des Umrisses, mit dem Eisen, vermittelst des Schlägels, ausgestochen, wobey der Arbeiter das Stämmeisen mit dem Schlägel nach verschiedenen Richtungen in das Holz eintreibt, um nicht das Holz zu spalten. Er ebnet nachher mit einem Balleisen das ausgestämmte Loch von allen Seiten, und stößt blos mit freyer Hand alle Ungleichheiten weg.

Einstreuen, heißt nicht nur den Pferden, dem Rind- und andern Viehe in ihren Ställen, mit Stroh, Laub, Nadeln, Moos u. dergl. ihre Streu oder ihr Lager machen, sondern auch jetzt genannte, zu Bereitung des Düngers taugliche, Materien in die Miststäte, Abtritte und andere zum Mistmachen gelegene Oerter werfen, damit sie mit anderm Zeuge untermengt werden, über einander verfaulen und guten Dünger geben mögen. In manchen Gegenden pflegt man den Viehhof von Zeit zu Zeit mit Stroh über und über dick zu bestreuen, um davon Mist zu gewinnen. Dieses Verfahren ist sehr tadelhaft, weil Stroh allein keinen kräftigen Dünger erzeugen kann. Richtiger wird verfahren, wenn dergleichen Stroh nach und nach dem Viehe in den Ställen untergestreuet, und auf solche Weise mit ihren Excrementen vermischt wird. Wenn im Winter starke Fröste einfallen, so, daß der Koth der Thiere in den Ställen davon endlich hart gefrieret, so muß man durch ein reichlicheres Einstreuen den Thieren wider die Kälte zu Hülfe kommen. Auch im Sommer, wenn das Vieh zu Grase gehet, oder bey grünem Futter im Stalle gehalten wird, muß fast täglich eingestreuet werden, weil das Vieh sodann von seinem dünnern Auswurfe leiden würde, wenn es nicht durch mehreres Einstreuen trocken gehalten werden könnte. Man gewinnet auf diese Weise mehr Mist, und dergleichen Sommermist ist immer kräftiger, als der Wintermist. Wenn gefragt wird: welche Strohart zum Einstreuen am besten zu gebrauchen sey? so muß man das Roggenstroh allem übrigen vorziehen, weil es in dem Miste am längsten gegen hält.

Eisen, ferrum, Mars, ein Metall, das sich hämmern und strecken läßt. Es wird vom Magnet angezogen, und kann selbst zum Magnet gemacht werden. Es glühet bald im Feuer, und kann leicht verbrannt werden, da es sich denn zu einem schwarzen schuppenartigen Kalke verkalchet, der, wenn er gerieben wird, dunkelroth ist. Im starken anhaltenden Feuer kömmt es in Fluß; ist aber unter allen Metallen am schwersten zu schmelzen. In der Luft und im Wasser löset es sich zu einem dunkelrothen oder bräunlichtrothen

Roste

Roste auf. Außerdem wird es auch von allen Feuchtigkeiten aufgelöset.

Es hat das Eisen unter allen Metallen die größte Elasticität oder Schnellkraft; ferner besitzt es die größte Härte, vornehmlich wenn es zu Stahl gemacht worden; endlich hat es auch nach dem Golde die größte Zähigkeit; daher man also sehen kann, daß uns das Eisen unter allen Metallen das unentbehrlichste ist.

Das gediegene gefundene Eisen gehöret unter die Seltenheiten. Aus Erden, Steinen und Erzen erhalten wir aber durch das Schmelzen mit Kohlen unser gewöhnliches Eisen. Unter die brauchbaren Eisenerze werden von Wallern in s. Mineral. S. 330. folgende gezählet: 1) crystallförmiges, 2) weißes, 3) schwarzgraues, 4) lichtgraues, 5) blaues oder bläulichtes, 6) spiegelndes oder Eisenspiegel, 7) Blutsteinerz, Blutstein, 8) Magnet, 9) Eisensand, 10) Seeerz, Sumpferz, 11) Ocher, Eisenocher. Unter die unbrauchbaren, wilden und raubenden Eisenerzen werden von eben diesem Mineralogen folgende gerechnet: 1) Schmirgel, Smiris, 2) Braunstein, Magnesia, 3) Wolfart, Wolfram, Spuma lupi, 4) Eisenglimmer, Mica ferrea. Außerdem findet man noch verschiedene Erd- und Steinarten, z. E. alle Arten von Kiesen, verschiedene Blenden, viele Silber- Kupfer- Zinn- Zink- und Kobolterze, und die meisten Arten von Erden, welche bey genauern Untersuchungen Spuren von Eisen zeigen.

Die besten Eisenerze, woraus sich ein gutes Eisen schmelzen läßt, sind: der gemeine Eisenstein, das weiße, blaue und grüne Eisenerz, das Bohnenerz, und auch der Glaskopf und Eisenocher.

Gutes Eisen wird zwar eigentlich aus guten Eisenerzen oder Eisensteinen erhalten, es kömmt aber dem ohngeachtet sehr viel auf die gute Behandlung derselben in und bey dem Schmelzen an, indem auch aus sehr guten Eisenerzen ein sehr schlechtes Eisen erhalten werden kann; so wie es auch gewiß ist, daß aus vielen Eisenerzen, welche gemeiniglich ein sprödes Eisen geben, ein besseres erhalten werden könnte, wenn die Behandlung der Eisenerze sorgfältiger betrieben würde. Kalk und Gyps sind ein Paar Zusätze, welche beym Schmelzen der Eisensteine mit vielem Nutzen gebraucht werden können. Wo also diese ohne besondere Kosten zu haben sind, da können und müssen sie zugesetzet werden, weil die Erfahrung lehret, daß ein Theil der unflüßigen unmetallischen Erde, welche vorzüglich bey armen Eisensteinen am häufigsten, und oft allein die Ursache ist, daß das Eisen spröde wird, durch den Zusatz von Kalk und Gyps mit selbigen vereiniget, in Fluß gebracht und geschieden werden kann. Da aber auch außer dieser unmetallischen Erde oft schwefelichte Substanzen mit den Eisenerzen verbunden sind, welche ebenfalls das Eisen spröde machen, so haben auch in solchem Falle Kalk und Gyps, vorzüglich der Kalk, einen guten Nutzen, indem, vermittelst desselben, dergleichen Körper geschieden, und die metallischen erdigen Theile dahin gebracht werden, daß das, aus den Kohlen zutretende, brennbare Wesen desto leichter und häufiger mit demselben verbunden, und dennoch ein gutes Eisen erlanget werden kann. Der Kalk kann also bey allen Eisenerzen, sie mögen arm oder reich heißen, in mancherley Betrachtung mit vielem Nutzen gebraucht werden, und ist daher

denen,

denen, die sich mit dem Schmelzen der Eisenerze beschäfftigen, vorzüglich zu empfehlen.

Das meiste und beste Eisen wird in Schweden bereitet; und in Deutschland wird das Steyermärkische vorzüglich geachtet, welchem aber auch das Eisen im Erzgebürge, im Voigtlande und in Schlesien nichts nachgiebt.

Die Eisenhändler erhalten von den Eisenhütten das Gußeisen, z. E. Oefen, Caminplatten, Töpfe, Mörser u. dergl. von den Hammerwerken aber das geschmiedete Eisen, woselbst es aus den so genannten Gänsen zu allerhand Stäben geschmiedet wird, welche von den Grobschmieden, Schlössern, Sägeschmieden und vielen andern Künstlern und Handwerkern zu fast unzähligen Dingen verarbeitet werden. Endlich ist auch noch zu bemerken, daß das Eisen in der Heilkunst nützliche Dienste leiste, und sowohl für sich, wenn es zart gefeilet worden, als auch zur Bereitung vieler Salze und Tincturen gebraucht werden kann.

Eisenabgang, squama ferri, ist, was beym Schmieden dem Eisen abgeht.

Eisenbergwerke, Eisengruben, sind die Gruben, in welchen die Eisenerze oder Eisensteine gegraben werden. Die Eisensteine halten sich am nächsten bey der Oberfläche der Erde auf; doch werden auch einige sehr tief aus der Erde heraus gebracht.

Eisenerze, minerae ferri, minerae Martis, sind diejenigen Erd- oder Steinarten, welche entweder reines, oder mit Salzen, Schwefel und andern Substanzen verbundenes, und durch selbige aufgelöstes Eisen enthalten; s. Eisen.

Eisenfeil, limatura Martis, ferri, ist dasjenige, was von Eisen abgeht, wenn es mit der Feile bearbeitet wird.

Eisenhammer, Hammerwerk, officina ferraria, ist die Werkstatt, wo das Eisen, welches erst in große Stücken, in die so genannten Gänse, geschmolzen und gegossen worden, durch große Hämmer, welche von einem Wasserrade getrieben werden, zu Stäben und Schienen geschmiedet wird. Außerdem werden auf den Eisenhämmern allerley Ambosse, Hämmer, große Anker und andere Dinge, welche sich im kleinern Feuer nicht wohl fertigen lassen, verfertiget.

Eisenocher, ochra ferri, ist eine Eisenerde, welche eine braune, rothe oder meistentheils gelbe Farbe hat. Es scheint dieselbe aus einem verwitterten Eisenerze oder Eisenkies entstanden, und von solcher Beschaffenheit zu seyn, daß man sie, wofern keine fremde Erdart beygemischet ist, vermittelst brennbarer Substanzen, ganz und gar zu Eisen schmelzen, oder zum wenigsten 60 bis 70 Pfund rothbrüchiges Eisen daraus erhalten kann. Es giebt aber auch verschiedene schlechte Ochern, welche mit Kalkerde vermischt sind, und weniger Eisen geben.

Zu den Eisenochern rechnet man nicht allein die rothen, braunen und gelben Ochern, welche die Consistenz einer Erdart haben, und die Finger färben, sondern auch den Röthelstein oder Röthelkreide, rubrica fabrilis, so sich fett anfühlet, und nichts anders, als ein mit Thon vermischter und verhärteter Ocher ist. Es wird der Eisenocher von verschiedenen

Künstlern und Arbeitern gebrauchet. Bey der Oelmalerey giebt derselbe, vornehmlich wenn er gebrannt worden, sehr dauerhafte Farben, und von den Mäurern wird er zum Anstriche, und von andern Künstlern und Arbeitern zum Putzen und Abreiben der Spiegel, des Stahls, des Messings u. dergl. gebrauchet.

Eisensand, arena ferraria, ein Sand, der aus feinen Eisenerzen bestehet. Er hat eine schwärzlichte oder braunrothe Farbe, und unterscheidet sich von anderm Sande dadurch, daß er vom Magnet angezogen wird.

Eisenschlacken, scoriae ferri, sind die Abgänge vom Eisen, welche beym Schmelzen, oder auch nur beym Glühen des Eisens zu entstehen pflegen. Sie können zum Theil wieder genutzet, und beym Schmelzen des Eisens gebraucht werden, da denn ein Theil sich wieder zu Eisen reduciren läßt.

Die Eisenschlacken der Grobschmiede, welche auch **Schmiedeschlacken** genannt werden, lassen sich sehr gut zu Chausseen und Ausfüllung morastiger Wege gebrauchen, nachdem sie klein zerstossen, und sodann auf Chausseen und Wegen fest angeschlagen worden sind. Auch erlangt man eine ungemeine feste Tenne oder Flur in der Scheune, wenn der dazu zu gebrauchende Lehm mit klein gestoßenen Schlacken vermischet, und beydes zusammen fest eingeschlagen wird. Außer der Dauerhaftigkeit einer solchen Tenne läßt sich auch das Korn leichter und besser ausdreschen, und die Mäuse und Ratten, die öfters bis in die Tenne sich hinein fressen, und darinn Gänge und Löcher, hiemit aber die Scheuneflure wandelbar machen, können eine solche Composition nicht zerstören. Am besten aber wird diese Composition da angewendet, wo ein feuchter Grund ist, an welchem die Tenne von blossem Lehm dem Dreschflegel zu wenig Widerstand leistet.

Eisenhut, Sturmhut, Mönchskappe, Aconitum, oder Napellus. Die zu dieser Gattung gehörende Arten sind dauerhafte, krautartige, perennirende Verzierungspflanzen für die Lustgärten, mit jährlich neuen, in jedem Herbste wieder absterbenden Blättern und Stengeln. Von den vielen Arten wollen wir nur folgende anführen:

1) **Großes blaues Eisenhütlein, Narrenkappe, Mönchskappe, Capuze, Wolfswurz, Napellenkraut, Fuchswurz, Teufelswurz, Ziegentod, Hundstod, Giftwurzel, Würgling**, Aconitum Napellus L. **Vaterland**: Deutschland, Frankreich, die Schweiz. **Blätter**: in viele strichförmige Abschnitte zerschnitten, welche oben an der Pflanze breiter, und mit einer Linie gezeichnet sind, außerordentlich verzierend. **Blumen**: in Aehren, vortrefflich himmelblau, im August.

Abarten: a) mit rosenfarbigen, b) weißen, c) blau- und weißgescheckten, d) großen blau-purpurrothen Blumen.

Es ist diese Pflanze jederzeit für giftig gehalten worden, und alle Theile derselben, vorzüglich ihre Wurzel, haben einen scharfen Geschmack. Man lieset beym **Bradley** ein merkwürdiges Beyspiel, da ohngefähr aus sieben, als Sallat mit Essig gespeiseten Blumen der Tod erfolget. Eben dergleichen tödtliche Wirkung äußert diese Pflanze bey den Thieren. In Sibirien mischen die Einwohner die Wurzel unter gehacktes Fleisch, machen Kügelchen dar-

daraus, und legen sie in die Wälder für die Wölfe, welche sich davon zu Tode speyen, und wenn andere Wölfe solches Ausgespeyete wieder fressen, sollen sie ebenfalls davon sterben. Nach Rudbecken aber soll diese Pflanze in Rußland, nach Linné in Lappland, und nach Bernitz in Pohlen von den Einwohnern unter andere Speisen gemischet und gegessen werden. Vielleicht, sagt Haller, ist hierunter eine andere Art dieses Geschlechts zu verstehen, und es ist niemanden in unsern Gegenden anzurathen, dergleichen Versuch anzustellen. Störk hat dieses Eisenhütlein als ein großes und sicheres Heilungsmittel angepriesen, und das Pulver von Blättern und Stengeln in hartnäckigen Schmerzen, in harten Geschwülsten, verhärteten Drüsen, krebsartigen Geschwüren, Gicht, Unbeweglichkeit u. s. f. angepriesen. Er hat mit 10 Granen angefangen, zwey- bis dreymal, und ist bis anderthalb Quentlein den Tag über gestiegen, und von andern Aerzten sind diese Versuche wiederholet und bestätiget worden. Ein vernünftiger Arzt kann Gifte als ein Arzneymittel gebrauchen, und doch bleiben solche immer Gifte.

2) **Gemeines gelbes Eisenhütlein, gelbe Wolframswurz oder Wolfsgift**, A. Lycoctonum L. **Vaterland:** Die Alpen in Lappland, in der Schweiz, Oesterreich und Italien. **Blätter:** handförmig, feingetheilt, zottig, groß. **Blumen:** in Aehren, gelb, im Junius. **Saamen:** reif im September.

Man hat hiervon 3 — 4 Abarten, welche alle sehr verzierende Pflanzen sind. Die vorzüglichste ist die **große gelbe Wolfswurz**, mit handförmigen, geribbten, glatten Blättern. Man kann von dieser Art alle die vorher beschriebenen Wirkungen erwarten. Der abgekochte Trank tödtet die Fliegen, Wanzen und Läuse bey Pferden und Rindvieh, und die gestoßene Wurzel die Wölfe.

3) **Gelbes Pyrenäisches Eisenhütlein**, A. Pyrenaicum. **Vaterland:** Sibirien, die Tartarey, die Pyrenäischen Gebürge. **Stengel:** 3 Fuß hoch; in einem guten fetten Boden noch höher. **Blätter:** in viele lange, schmale, nicht gleich breite Abschnitte getheilt, blaßgrün, lang gestielt; haben im Ganzen ein wildes, sonderbares, unregelmäßiges und doch sehr artiges Ansehen. **Blumen:** auf dem Hauptstengel in ziemlich langen Aehren, auf den Zweigen aber in kürzern Aehren, jede Blume besonders gestielt, blaßgelb, im Julius. **Saamen:** reif im September.

4) **Niedriges zartblätteriges Eisenhütlein.** Weil diese Pflanze für ein Gegengift der vorigen Arten gehalten wird, hat sie auch den Namen: **Giftheil, Heilgift**, A. Anthora. **Vaterland:** die Pyrenäischen, Schweizerischen, Turiner und Savoyischen Alpen. **Blätter:** in viele lange strichförmige Abschnitte getheilt. **Blumen:** in Aehren, mit 5 Staubwegen, schwefelgelb.

Den Namen eines Gegengifts verdient diese Pflanze wohl nicht, weil **Scopoli** angemerket hat, daß die Blumen, wenn man sie auf den Hut oder an die Kleider stecke, Kopfschmerzen verursachen; wenn man die Pflanze lange in der Hand trage, selbige aufschwelle, und der Trank von der Wurzel die Wanzen; und das Pulver davon unter Butter gemischet eben so gut, als Arsenik, die Mäuse tödte, und doch soll die Wurzel, nach Sprögels Erfahrungen, den Thieren keinen Schaden zugefüget haben.

Als Blumenpflanzen machen alle Arten ein ziemliches Ansehen, und ihre lange blühenden Blumen, nebst ihren mannichfaltig verschiedenen Blättern sind eine Quelle der Mannichfaltigkeit. Nur hüte man sich, sie in solche Quartiere der Gärten aufzunehmen, wohin oft Kinder kommen, weil sie, wie vorhin gesagt worden, besonders aber die mit blauen Blumen, sehr verdächtig sind, und sogar der Geruch der Blumen schädlich seyn soll. Sie lassen sich alle sehr leicht aus Saamen ziehen, ingleichen durch Zertheilung, die vom October bis zum März geschehen kann. Inzwischen blühen die auf letztere Art gezogenen Pflanzen nie so schön, als Saamenpflanzen, deren Blumenähren stärker und größer, und deren Farben vollkommener zu seyn pflegen.

Eisenkraut, Isenkraut, Verbena. Bey den Kräuterlehrern kommen viele Arten dieses Pflanzengeschlechts vor, von welchen wir aber nur folgende bemerken:

1) **Officinelles, oder gewöhnliches Eisenkraut, Eiserich, Eisenhart, Taubenkraut, Hahnenkamm, Reichhard,** Verbena officinalis L. **Vaterland:** Europa, allenthalben an Zäunen und Wegen, besonders im Steingrunde. **Wurzel:** lang, weiß, bitterschmeckend. **Stengel:** einzeln, viereckig, steif, haarig, ein wenig ästig, etwa 2 Fuß hoch. **Blätter:** länglich, schwärzlichgrün, vielfach tief zerrissen, an den Gelenken paarweise einander gegen über stehend. **Blumen:** auf den Enden und an den Seiten der Zweige, in langen, dünnen, fadenförmigen, rispenförmigen Aehren, klein, röthlichblau, im Jul. und Aug. mit 4 Staubfäden. **Saamen:** reif im Herbste. Man hat eine Abart mit weißen Blumen. Die Fortpflanzung dieser einjährigen Art geschiehet durch den Saamen, welcher, sobald er reif ist, gesäet wird, und in jedem Boden fortkömmt.

Man hat dieser Pflanze ehedem mancherley arzneyische Kräfte zugeeignet, sie wird aber jetzt wenig mehr genutzet; vielleicht kann man nur dieses ihr ehedem beygelegte Lob noch gelten lassen, daß das frisch zerquetschte Kraut, äußerlich auf die Stirne gelegt, bey Kopfschmerzen Hülfe leistet. Das in den Apotheken befindliche, abgezogene Eisenkrautwasser will man doch auch bey Augenkrankheiten noch hie und da anpreisen. Die Blumen geben den Bienen Honig.

2) **Knotenblühendes Eisenkraut,** V. nodiflora L. **Vaterland:** Virginien, Sicilien. **Stengel:** kriechend, an den Gelenken Wurzeln schlagend, daher sich die Pflanze bald weit umher ausbreitet. **Blätter:** eyrund, lanzettförmig sägenförmig, dicht an den Stengeln befestigt. **Blumen:** in knopfartig kegelförmigen Aehren, aus den Winkeln der Blätter an den Zweigen, auf langen nackten Stielen, gelblichweiß, vom Aug. und Sept. und so lange, bis der Frost der Blüthe ein Ende macht. Die Pflanze ist perennirend, und wird den Winter über in ein gemeines Glashaus beygesetzet. Die Fortpflanzung ist wie die der vorher gehenden Art.

Kriechendes Eisenkraut, V. supina. **Vaterland:** Spanien. **Stengel:** schwach, 2 Fuß hoch, ästig, können sich nicht aufrecht halten. **Blätter:** zweyfach, geschlitzt, dicht an den Stengeln befestigt. **Blumen:** auf den Enden der Zweige, in langen, lockern, dünnen, fadenförmigen, einzelnen Aehren, blau, im

Jul.

Jul. und Aug. Saamen: reif im Herbste. Die Fortpflanzung ist der vorigen gleich.

Eisenschwärze, eine aus Eisen zubereitete Schwärze, deren sich verschiedene Künstler und Buchbinder bedienen, um hiermit das Leder schwarz zu färben. Die Weißgerber, Sattler und Riemer z. B. bereiten sich solche aus 1 Maaß Eisen- oder Stahlfeilspänen, die sie in 3 Quart Biereßig kochen, wozu sie noch gepülverte Galläpfel werfen. Wenn dies Mengsel gekocht ist, gießen sie es heiß über die Feilspäne aus, verbinden den Topf, und lassen es 3 Wochen stehen. Diese Eisenschwärze färbt das Leder beständig, und man giebt ihm mit etwas Leinöl den Glanz. Der Lohgerber und Schuhmacher gießt blos schwaches Bier oder Kosent auf verrostetes Eisen, welches er 1 — 2 Wochen darauf stehen läßt.

Eisern, im figürlichen Verstande solche Dinge, welche bey einer Sache unveränderlich und beständig bleiben, und, wenn sie verderben, wieder hergestellet werden müssen, wie aus einigen folgenden Artikeln erhellet.

Eiserner Brief; 1) eine Urkunde, worinn sich jemand verbindet, die ihm anvertraueten Stücke in eben dem Zustande, wie er sie erhalten, wieder abzuliefern; 2) eine Urkunde, Lat. moratorium, worinn ein Landesherr einem Schuldner auf einige Zeit wider seine Gläubiger in Schutz nimmt, und ihn gleichsam dadurch eisern, d. i. unverletzlich, macht. Wenn ein solcher Begnadigungsbrief auf eine fünfjährige Frist ertheilet wird, so nennt man ihn: Quinquennel.

Eisernes Vieh, Stammvieh, heißt dasjenige, welches bey dessen Abtretung oder Uebergabe an einem andern Besitzer in gleicher Zahl und Güte wieder gegeben werden muß.

Eisgrube, Eiskeller, so nennt man diejenigen Behältnisse, in welchen das Eis aufbewahret wird, um solches nicht nur zur Erfrischung der Getränke im Sommer, sondern auch zur Erhaltung vieler im Hauswesen nöthigen Dinge zu gebrauchen. Man erhält darinn das Brodt und alles Backwerk frisch und weich, ohne daß es sogleich vom Schimmel angegriffen werde. Die Gartenfrüchte behalten darinn ihre saftige und natürliche Beschaffenheit lange Zeit, so wie hier alle Arten von Fleischspeisen, roh oder gekocht, viele Tage lang wider Maden und Fäulniß erhalten werden. Insonderheit ist ein solcher Ort zur Aufbehaltung der Butter und Käse, wie auch der Milchtöpfe, sehr vortheilhaft, weil die Milch daselbst mehr Sahne oder Rohm absetzt, auch hievon nachgehends eine rein und wohlschmeckende Butter erhalten wird. Auch ist Getreide und Mehl, so in Kisten oder Säcken auf dem über der Grube befindlichen Verdecke steht, wider die Würmer gesichert, so wie in die Grube selbst Mäuse und Ratten wegen der Eiskälte nicht hinein kommen. Aus solchen Eisgruben nimmt man auch das auf den Tafeln erforderliche Eis, welches in einem eigends so genannten Eiskessel in der Nähe gehalten wird; ja man setzt auch wohl einer jeden Person bey der Mahlzeit einen Caraffon von Silber oder anderm Metall vor ihren Platz, um die Weincoravine, bis solche ausgetrunken ist, frisch zu erhalten.

Die bequemste, und durch die leichtesten Kosten zu bewirkende Art der Anlegung einer Eisgrube auf dem Lande ist folgende: Man erwählet dazu einen gegen Mitternacht gelegenen Ort, der entweder durch Gebäude, oder schattige Bäume, der Sonnenhitze am wenigsten ausgesetzt ist, übrigens aber trockenes Land, und einen Abhang des Bodens, oder ein Thal in der Nähe hat. An solchem Orte, wenn selbiger nicht hitzigen Sandboden unter sich hat, wird in der Mitte eine nicht allzu große Grube, etwa eine Elle tief, ausgegraben, und darüber alles Holzwerk, so nur die Last des darauf zu bringenden Eises zu tragen vermag, dermaaßen dicht gelegt, daß das Eis auf demselben fest ruhen kann. Aus der Mitte der in Kesselform auszugrabenden Grube wird ein mäßig breiter Graben nach der nächsten tiefen Gegend zu, damit das vom Eise abschmelzende Wasser dadurch abgehen könne, angerichtet, mit runden Feldsteinen, welche hinreichende Oeffnung dazu geben, ausgefüllt, und mit Rasen überlegt. Sodann wird von reinem und hinlänglich starkem Eise so viel angefahren, als man nöthig hat, und der dazu erwählte Raum fassen will. Das Eis wird in einem möglichst geraden viereckigen Stoß, welcher oben zugewölbet wird, aufgesetzt, und zwischen jeder Schicht, oder jeden 10 Zollen, oder 1 Schuh dicke Lage, etwas Salz oder Salpeter eingestreut, weil sich dadurch das Eis um so viel besser vereinigt, und zu einer festen Masse wird. Nach solcher Zubereitung wird eine Vermachung von festen Stangen oder altem Bauholz um den Eishaufen ebenfalls ins Gevierte, und zwar etwa ¼ Elle abwärts vom Eise, zur Decke, aber gleich über dem Eise angerichtet, und sowohl die Decke als Wände mit Reis- und Zackenholz dicht belegt und behangen. Zum Eingange wird ein schmaler, und möglichst niedriger Gang, welcher jedoch 6 bis 8 Ellen lang seyn muß, damit vor und in solchen, zu Abhaltung der eindringenden warmen Luft, 2 bis 3 von Stroh geflochtene Thüren in gleicher Abtheilung angebracht werden können, von gleichem Holz zubereitet; alsdann wird das mit Reisholz genugsam bedeckte Quadrat des Eisbehältnisses sowohl, als das Ganggerüste, mit so viel Nadelstreu, als man nur füglich darüber anbringen kann, beschüttet. In Ermangelung der Nadelstreu kann auch Laubstreu, welche aber mit Rasen oder anderm Erdreiche zur Verwahrung überworfen werden muß, dazu genommen werden. Wo genugsames Stroh, sonderlich Roggenstroh, vorhanden ist, ist die Eisdecke am vortheilhaftesten damit anzurichten, weil dieses die wenigste Luft durchläßt.

Im Großherzogthum **Litthauen** wird man nicht leicht einen Edelhof antreffen, welcher nicht mit einer Eisgrube versehen seyn sollte, ja die begüterten Bauern wissen sich diesen Vortheil zu Nutze zu machen. Die Bauart einer solchen Grube ist zwar nach den Umständen des Besitzers sehr verschieden; das Wesentliche aber bestehet darinn, daß man eine ziemlich tiefe, viereckige Grube in einem sandigen Boden macht. Die Seiten dieser Grube werden entweder mit starken Bretern bekleidet, oder mit Pfählen verrammt, alsdann auf jeder Seite eine Erhöhung von Steinen und Balken gemacht, welche ungefähr anderthalb Elle breit und 2 Ellen hoch ist. Ueber diese Grube richtet man ein Sparrwerk auf, welches man mit Stroh oder Schindeln bedecket; wiewohl man auch an einigen Orten ein kleines hölzernes oder gemauertes

Häus-

Häuschen darüber aufführt. Die Oeffnung der Grube wird insgemein mit starken Bretern verwahrt, in welchen eine Fallthür angebracht ist, durch die man entweder auf einer Leiter, oder Treppe in die Eisgrube hinab steigt. Die über dieselbe aufgeführte Hütte wird mit 3 bis 4 Reihen wohlbelaubter Bäume umgeben, um die Sonnenstrahlen von diesen Orten abzuhalten, in welcher Absicht man sich an den meisten Orten der Birke bedienet. Nahe an dem Häuschen pflanzet man allerley niedriges Strauchwerk, insonderheit aber den Himbeerenstrauch (Rubus idaeus L.). Wenn man das Eis im Februar in die Grube schaffet, bedecket man zuvor den Boden der Grube mit etwas Stroh, auf welches die erste Schicht von Eisschollen zu liegen kömmt, über welche man abermals Stroh und Eis aufschichtet, und auf diese Art fortfährt, bis die Grube über die Hälfte mit Eise angefüllt ist. Das Eis wird dergestalt über einander geschobert, daß zwischen demselben, und der an den Seiten befindlichen Erhöhung ein kleiner Raum zum Gehen leer bleibt.

In **Rußland** erwählt man zur Anlegung eines Eiskellers einen bequemen Platz, der von der Mittags- und Abendsonne befreyt ist, und vor solcher Schatten hat, und also auf der nördlichen oder östlichen Seite des Hauses oder einer andern Bedeckung liegt, auch einen trockenen Grund hat, aber doch nicht sandig oder steinig ist. Da man empfunden hat, daß Häuser, die zur Hälfte unter der Erde stehen, des Tages über zwar kühl, des Nachts aber desto wärmer sind, so werden die meisten Eiskeller in Rußland über der Erde gebauet, und deshalb mit doppelten Wänden, einer innern und äußern, angeleget, zwischen welchen 6 Viertheile Raum bleiben, und wohl noch mehr, wenn die Sonne auf eine Seite hin scheinet, da man auf selbiger wenigstens 7 Viertheile Raum läßt. Der Raum zwischen den Wänden wird mit Erde gefüllet, welche man stark zusammen stampfet, besonders mit Thon, welcher am dichtesten zusammen geht, und keine Wärme durchläßt. Unter das Zwischendach werden starke Balken gelegt, worauf ebenfalls Erde oder Thon, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ bis 1 Elle hoch, geschüttet wird. Der Eingang in den Keller muß in dem Zwischendache seyn, mit Treppen oben und außen. Manche halten es zwar für bequemer, Thüren, wie in einem andern Hause, in den Wänden zu haben, weil solchergestalt der Aus- und Eingang in der Seite leichter wäre; allein, wenn der Eingang in der Seite ist, dringt die Wärme stärker ein, und greift das Eis von unten an, da es denn eher schmilzt; auch wird die Ausfüllung zwischen den Wänden lockerer, und die Wärme dringt leichter durch. Ist aber die Thüre im Dache, so steigt der kalte Dunst im Keller allezeit aufwärts, und hindert so lange die Wärme, sich nieder zu senken. Die Thüre muß doppelt seyn, und zwar von der Größe, daß ein Faß bequem nieder gelassen werden kann, aber nicht größer, weil, je größer sie ist, desto mehr Wärme hinein dringt. Die oberste Thüre wird dicht von mittelmäßig dicken Bretern gemacht, mit Bändern und Haspen, daß sie wie eine liegende Kellerthür kann aufgeklappt werden; die andere von stärkerm Holze kreuzweise, welche unter die erstere zu liegen kömmt, ebenfalls mit Bändern, daß sie kann aufgehoben und so gepaßt werden, daß eine die andere nicht hindere. Der Nutzen dieser Thür ist, daß, wenn der Keller frische Luft bekommen soll, die obere Thür aufgehoben wird, und die

Luft

Luft durch die innere zieht. Das Gitterwerk dieser innern ist dermaaßen dicht, daß keine Katzen durch die Oeffnungen kommen können. Der Keller wird inwendig wenigstens 4 Ellen hoch, entweder länglich-viereckig, oder vollkommen vierkantig gemacht; doch ist die längliche Gestalt besser, weil sie leichter und fester zu bedecken ist.

Zwischen dem obern und Zwischendache müssen, wenigstens wo man den Eingang macht, $3\frac{1}{2}$ Elle seyn, damit die Kellerthüren zum Oeffnen Raum haben, und wer in den Keller gehen will, gerade gehen könne. In Rußland brauchet man nicht überall einen Boden in diesen Kellern, sondern das Eis wird auf die bloße Erde gesetzt; aber ein Boden ist viel besser, der nicht eben sogar dicht seyn darf, doch so dicht, daß die Schuhe nicht in den Oeffnungen stecken bleiben. Auch müssen in den Bodenbretern hin und wieder mittelmäßige Oeffnungen gemacht werden, damit das vom Eise schmelzende Wasser ablaufen könne.

Wenn der Keller nun solchergestalt fertig ist, und auch an bequemen Orten Gelegenheiten gemacht sind, wo man ein Faß, einen Krug u. dergl. hinsetzen kann, so muß man sich zur rechten Zeit mit Eise versehen. Mittlerweile muß man auf den Schnee Acht haben, wenn selbiger anfängt sich von der Sonnenwärme zu körnen, und wie Hagel zu werden. Diesen Schnee sammlet man des Morgens in Haufen, ehe er naß wird, und verwahret ihn, wie das eingefahrne Eis, im Schatten an einem trocknen Orte. Wenn nun das Sommerbier gebrauet worden, ausgegohren hat, in die Tonnen gebracht und wohl verspündet ist, bringt man das Eis in den Keller, eine Schicht völlig über den Fußboden, wie die Russen es machen, füllet die Risse mit klein geschlagenem Eise, und dem gesammelten Schnee, und stampfet alles wohl zusammen. Man kann auch eher, und sobald das Eis nach Hause gebracht worden ist, diese Unterlagen machen, wenn man nur Platz zu den Tonnen läßt. Nachher machen sie noch eine Schicht oder mehrere, auf eben die Art, so hoch, als es der Platz zuläßt, und legen alsdann die gefüllten Tonnen darein, welche sie mit Schnee und Eis überall umgeben, auf dieselben andere Tonnen setzen, und so fortfahren, bis der ganze Keller ans Dach gefüllet ist. Wenn nun die Zeit kömmt, daß sie die Tonnen anzapfen wollen, müssen sie das Eis davon hauen, und sich so tief hinein graben, daß sie zum Zapfen kommen, und solchergestalt nach einander so lange zapfen, als die Tonne währet, worauf sie zu einer andern gehen. Doch findet sich dabey die Unbequemlichkeit, daß es sich sehr übel auszapfen läßt, wenn die Tonnen solchergestalt auf dem bloßen Eise liegen, denn es schmilzt nach und nach, und giebt sich nieder, worauf die Tonnen nachfolgen. Auch sammlet sich das Wasser von dem geschmolzenen Eise in die ausgehauenen Gruben, und kann nicht ablaufen, bis man Löcher dazu unten im Boden machet; indessen muß es mit Gefäßen ausgeschöpfet werden, welches viele Mühe verursacht. Diesen Fehler zu verbessern, hat Lauräus eine ordentliche Bank unter die Tonnen gemacht, so hoch, als der Gebrauch erfordert, daß man mit Bequemlichkeit auszapfen kann, wie in einem andern Keller. Diese Bänke, auf welche er die Tonnen legte, waren von 2 dicken Balken gemacht, in die er Aushöhlungen für die Tonnen machte, daß sie fest lagen, weder zu dicht beysammen, noch zu nahe an der Mauer und oben hinan; kurz, alle ledige Plätze, auch unter der

Treppe,

Treppe, den Gang ausgenommen, so daß er ungehindert zu den Tonnen kommen konnte. Wenn nun das Eis solchergestalt wohl zusammen gepackt ist, und alles dicht beysammen liegt, die Oeffnungen aber mit klein gemachtem Eise und trocknem Schnee gefüllt sind, so kann es bis Bartholomäi, ja wohl bis Michaelis, und noch länger, dauern.

Hierbey muß man genau bemerken, daß man die obere Kellerthüre drey- oder mehreremal die Woche öffne und dem Keller Luft lasse, nachdem er feucht ist, und zwar des Morgens so lange es kühl ist, bis 9 oder 10 Uhr.

Nachdem nun alles Eis geschmolzen ist, nimmt man die Tonnen und andere Gefäße heraus, reinigt den Keller wohl, trocknet den ganzen Platz mit Lappen aus, und läßt die Kellerthüren einige Tage offen stehen. Nachher kann man in demselben gar füglich Kohl, Rüben, Aepfel, allerley Wurzeln ꝛc. den ganzen Winter durch verwahren. Man könnte eben so das Bier den ganzen Winter darinn behalten, wenn man keinen so warmen Winterkeller hätte, daß das Bier in diesem nicht fröre. Doch ist es besser, den Winter über kein Bier darinn zu haben, damit die Wurzeln dadurch nicht Schaden leiden; denn man müßte alsdenn die Thüre im Winter öfterer aufmachen, wodurch aber mehr Kälte hinein dringen würde.

Eisnetz, großes Garn, ein großes, 50 Klafter langes und gegen 1 Klafter hohes Netz. Man bedient sich desselben bey der Eisfischerey, da man es mit Steinen beschwert, die an dem Fuße des Netzes mit starken weißen Bastseilen angebunden werden. Die Flossen werden, anstatt des Korkes, von Holz anderthalb Fuß lang gemacht, welche nur einen Zoll breit, und gegen das Ende ein wenig schwächer sind.

Eispfähle, starke eichene, und mit einer Schärfe wider den Strohm versehene, Pfähle, die vor einem Mahlgerinne, wie ein Rechen, dicht neben einander geschlagen sind, damit nicht Eisstücken und dergl. auf die Wasserräder kommen.

Eisscholle, Eiszapfen, sind ausgehauene Verzierungen an den Springbrunnen, Grotten und andern Wasserkünsten, in Gestalt der natürlichen Eisschollen und Eiszapfen.

Eissporn, Eisnägel, eiserne Stacheln oder Nägel, die gemeiniglich einen vierkantigen Kopf, und hierauf eine dreyfache Spitze haben, welche man unter die Sohlen der Schuhe oder Stiefeln bindet, oder unter deren Absatz schlägt, um auf dem Eise sicher gehen zu können.

Eissprüssel, Sprossen, sind die untersten Enden an jeder Stange des Hirschgeweihes, welche dem Kopfe am nächsten sind, und bey einigen auch Augensprossen genannt werden.

Eisthränig, heißt der Weizen, wenn er eine dünne Hülse hat, so daß der Mehlkern gut durchschimmert, im Gegensatz der dunkeln und trüben Weizenkörner. Eisthräniger Weizen hat eine vorzügliche Güte. Anderswo versteht man auch darunter den auf dem Halm allzu hart gewordenen Weizen, dessen Körner inwendig nicht mehr weiß und mehlicht, sondern grauweiß und beym Aufbeißen gelstern, und also denen Bäckern mißfällig geworden sind.

Eisvogel, Königsfischer, Alcedo, Ispida. Eine Art Wasservögel, wovon wir in Europa zwo verschiedene Gattungen haben. Die sich sonderlich am Meere aufhaltende Art hat beynahe die Größe der Sperlinge, eine himmelblaue, doch mit Grün und Roth hin und wieder untermengte Farbe, und dabey einen sehr langen, dünnen und gelben Schnabel. Zur andern Art gehören diejenigen, welche man bey den Flüßen häufig antrifft, insonderheit bey den Fischteichen, ingleichen an den mit kleinem Gesträuche umgebenen Ufern fischreicher Bäche. Diese letztere Gattung ist etwas dicker und größer. Er hat einen breiten und langen Kopf, dabey einen sehr langen und dünnen Schnabel, wie ein Specht, die Füße ungefähr einen Finger lang, und gar kurz; der Schwanz ist am allerkürzesten. Dafür sind die Federn desto schöner, blau unter dem Kinnbacken, auf der Brust, und auf dem Bauche; an dem obern Theile des Kopfes, Halses, der Flügel und des Schwanzes mit einer theils himmelblauen, theils braunen, theils aschgrauen und grünen Farbe aufs schönste gezeichnet. Die Farbe des Weibchens ist etwas dunkler. Die Nahrung des Vögels besteht in kleinen Fischen, welche er an und auf dem Eise suchet, und einige behaupten, daß er auch kleine Wasserwürmer, Schnecken und die so genannten Wasserschwaden auch nicht verschmähe. Auch frißt er, wie wohl ungern, die kleinen Erdwürmer. Zuweilen schwebet er lange auf dem Wasser, auf einmal aber stößt er auf seinen Raub, und selten vergeblich. Man sieht ihn daher nicht gern an dem Fischwasser, zumal an Forellen- und Schmerlenbächen. Einen andern Eisvogel verträgt er nicht wohl in seiner Nähe, und läßt nicht eher nach, bis er ihn vertrieben hat. Er brütet 2mal im Jahre, und seine erste Heckzeit ist gemeiniglich um Weyhnachten. Das Männchen macht entweder nahe am Wasser ein Loch in die Erde, um ein Nest hinein zu bauen; oder es bauet sein Nest auch im Sande, oder in einem Felsen nahe am Wasser, und zwar in einem verborgenen Winkel. Das Nest besteht auswendig aus Fischgräthen, und inwendig aus Wolle, Federn und andern weichen Sachen; doch auch aus Koth und Lehm. Es ist einer kleinen Tasche und einem Geldbeutel ähnlich. Vorn an der Spitze ist ein Loch, welches die Thüre ist, durch welche der Vogel ein- und ausgehet; der untere Theil des Nestes aber liefert eine rund gewölbte Höhlung, in welcher er die Eyer leget.

Eiter, ist entweder gut oder schlecht. **Guter** oder **gekochter** ist von weißgelblichter Farbe, mittler Dicke, ohne Geruch und Schärfe, und ist als ein natürlicher Balsam anzusehen, wodurch getrennte Theile wieder vereiniget und offne Schäden geheilt werden. **Schlechter, roher Eiter** hingegen ist mehrentheils gefärbet, übelriechend, führt Unreinigkeiten mit sich, oder wenn er auch weißlicht ist, so fehlt ihm doch die heilende Eigenschaft, und er ist mehr ein Schleim. Zuweilen findet man auch in krebs- und andern bösartigen Geschwüren einen weißen Eiter, dessen Geruch aber schon Bösartigkeit verräth. Einen sehr schlechten, dünnen, zugleich stinkenden, scharfen, grünlichten, schwärzlichten oder braunen Eiter nennt man **Jauche**. Unter **unächtem Eiter** versteht man **eiterähnlichen Schleim**, welcher ohne vorher gegangene Entzündung oder Verwundung entsteht.

Von

Von dem Eiter sind zuweilen Feuchtigkeiten andrer Art, vorzüglich aber der Schleim, schwer zu unterscheiden, woraus oft Irrthümer von schlimmen Folgen entstehen. Jedoch kann man sie so den Unterschied merken: Eiter sinkt im Wasser gemeiniglich zu Boden, Schleim hingegen schwimmt; der Eiter giebt dem Wasser eine gleichartige, trübe, bleiche Farbe; der Schleim hingegen erzeugt im Wasser schwimmende Fäden. Und endlich eine Auflösung von einem kaustischen Alcali löst zwar Schleim so gut, als Eiter auf; gießt man aber Wasser hinzu, so scheidet sich der Eiter, der Schleim aber nicht.

Bey der Thierarzney muß man guten Eiter vom schlechten, und überhaupt den Eiter von eiterähnlichen Materien wohl zu unterscheiden wissen, indem der gute Eiter offene Schäden weit eher heilt, und mehr hilft, als alle andere Mittel und Wundbalsame. Würde also der gute Eiter eben so als andere Feuchtigkeit sorgfältig ausgewischet, so würde gerade hiedurch die Heilung am meisten verhindert werden.

Dünner blutiger Eiter, ist die aus Wunden und Geschwüren fließende eiterähnliche Feuchtigkeit, welche, nach Verhältniß ihrer Schärfe und mehrerer Abweichungen von einem gutartigen Eiter, der Heilung eines Geschwüres mehr oder weniger widersteht. Dergleichen eiterartige Materien werden eigentlich in drey Arten unterschieden. Ist die Materie etwas roth gefärbt, dünn, scharf, und so scharf und fressend, daß sie die benachbarten Theile zerstöret, so wird sie **scharfer, blutiger Eiter** genannt; **Gauche**, wenn sie dünne, klar, zuweilen grünlich ist; **Schmutz**, wenn sie mehr zähe und klebricht, bräunlichroth und geronnenem mit Wasser vermischtem Blute gleich sieht.

Eitermachende Mittel, sind solche, die die Natur in der Erzeugung des Eiters unterstützen, indem sie die verstopften Gefäße auflösen oder trennen, damit die stockenden Säfte ausgeleert, mit den zerrissenen Gefäßen vermischt, und allmälig in Eiter verwandelt werden. Alles, was die Ergießung der Säfte, und dann die Verwandlung des Ergossenen beschleuniget, befördert die Eitererzeugung, daher gehören hieher: 1) Alle erweichende, wässerichte, ölichte, fette Arzneyen, weil sie die Theile erschlaffen. Eben dieses thut die nasse Wärme. 2) Alle reizende und scharfe Arzneyen, weil solche den Zufluß, die Ergießung und Entzündung vermehren. 3) Einige eigene wirksame Mittel, als Honig, der gährende Teig, welche die Verwandlung der ergoßnen Säfte durch die vermehrte Gährung beschleunigen.

Man theilet daher die eitermachende Arzneyen in **erweichende** und **reizende**, weil sie entweder durch Erschlaffung, oder durch einen Reiz würken; mehrentheils pflegt man beyde zusammen zu mischen. Ist die Entzündung ohnehin stark, so pflegt man blos erweichende Mittel zu gebrauchen; ist aber die Entzündung schwach, und muß man eine Eiterung, die ohne Entzündung nicht entstehen kann, erregen, so müssen die reizenden oder scharfen angewendet werden.

Entzündungen, und deren nachlassende Geschwülste, welche sich nicht zertheilen lassen, müssen zur Eiterung gebracht werden, damit sie sich nicht verhärten, oder brandig werden. Also müssen auch alle Wunden, ingleichen alle Geschwüre, welche unrein und trocken sind, in Eiterung gebracht werden, damit die angefüllten und verstopften Gefäße sich ausleeren, in-

dem sie sonst keine Heilung verstatten. Hingegen bey Wunden und Geschwüren, die gehörig rein sind, bey bösartigen Verhärtungen und beym Krebs, sind eitermachende Mittel schädlich.

Man rechnet zu den eitermachenden Mitteln: Ammoniakgummi, Bdellion- oder Mutterharz, Pech und Wachs, und dieses sind reizende; erweichend und zugleich reizend sind gebratene Zwiebeln, Knoblauch, Honig, Sauerteig, Terpenthin, Seife, u. a. m. Zusammen gesetzte bereitet man z. B. von Schmeer und weißen Saffran, Leinsaamen, Pech; mit einem Pappelabsud, worein Gersten- oder Roggenmehl gethan worden, mit Basilikumsalbe, Lilienöl, Schmeer, altem Sauerteig, u. dergl.

Eiterreinigende Mittel sind solche, wodurch theils die innerlichen, theils die äußerlichen Eiter aufgelöset und ausgeführet werden. Z. B. wenn ein Pferd ein Lungengeschwür hat, und man giebt ihm, 14 Tage bis 3 Wochen, Kalkwasser, oder Terpenthin mit dem Gelben von Eyern abgerieben, und mit Honigwasser zu trinken, so fließt in den ersten Tagen der Eiter, der in der Lunge angehäuft worden, aus der Nase, der seine Farbe nach und nach verändert, abnimmt, aber nicht ganz zu fließen aufhöret, weil ein Lungengeschwür bey den Thieren nur selten heilet. Die innerlich gebrauchten eiterreinigenden Mittel wirken aber nicht allein auf die Lungengeschwüre, sondern auch auf die übrigen im ganzen Körper, folglich muß man auch die Wirkung der anzuwendenden Mittel kennen, und die Gabe derselben nach der Natur des Geschwüres bestimmen. Die äußerlichen Geschwüre erfordern ebenfalls die größte Behutsamkeit dieser Mittel, weil man bey dem unrechten Gebrauch derselben oft die Geschwüre verschlimmert. Es ist z. B. das Terpenthinöl und der Terpenthingeist ein sehr gutes reinigendes Mittel gegen die Würmer oder Maden in den Geschwüren; gebraucht man aber dieses Mittel bey Geschwüren mit harten und unempfindlichen Rändern, so verschlimmert es die Zufälle. Hieher gehören ferner noch die Blätter des Wallnußbaums, woraus der Saft gepreßt wird, Wermuth, Tausendgüldenkraut, Odermennig, Essig mit Salz, Kalkwasser, Kupferbereitungen, u. a. m.

Eiterung, Schwärung, Vereiterung, ist die Verwandlung der ausgetretenen Säfte in reine, gute Materie. Nach anhaltender Spannung, Hitze und Schmerz entsteht eine gewisse Weiche in der Geschwulst; der Eiter sucht den Ausgang; die dünn gewordene Haut verschafft ihm auch einen, wenn er anders nicht allzu tief liegt. Denn in diesem Falle verartet er durch den langen Aufenthalt in eine dünne, scharfe Gauche, und zernagt die umliegenden Theile. Daher entspringen entweder faule Geschwüre und Fisteln, oder der Eiter tritt in das Blut zurück, d. h. er wird durch die einsaugenden Gefäße eingesogen, verdirbt die ganze Blutmasse, und bringt sehr oft ein schleichendes, verzehrendes Fieber und den Tod zu wege.

Die Eiterung ist in Ansehung des Eiters, des Orts, wo, und wie tief er sitzt, mehr oder weniger gefährlich. Ein gutartiger Eiter frißt nicht um sich, und erregt keine üble Folgen; wenn er aber scharf und ätzend wird, frißt er um sich, und macht ein bösartiges Geschwür.

Die Eiterung geht schwer von statten, wenn Theile gedruckt und gequetscht, wenn harte

harte Theile verletzt, und wenn das Zellengebe zu dichte ist; daher die Knochen, Knorpel, Flechsen, Bänder, die sehnichten Ausbreitungen der Muskeln, u. a. m. sehr mühsam zur Eiterung zu bringen sind, und nur schlechtes Eiter geben. Nebst der wahren Entzündung wird zu einer guten Eiterung erfordert, daß der Körper gesund, das Fleisch roth, belebt, das Zellengewebe und alle andern Theile von allen andern Gebrechen befreyet sind. Denn, weil nur allein gute Säfte guten Eiter hervor bringen können, so können auch nur gesunde und belebte Theile gute Materie erzeugen. In allen Fällen, wo die Thiere viel Blut, viele Säfte, z. B. durch Aderlassen, Bauchflüße oder andere Krankheiten verloren haben, geht auch die Eiterung übel von statten.

Elbkahn, ein plattes Fahrzeug, welches von dem Fluß, worauf es seine meisten Fahrten verrichtet, nämlich von der Elbe, seinen Namen führet. Es hat, so wie der Oderkahn, einen zugespitzten Vorder- und Hintertheil.

Elbling, Elblinger, Elbeln, eine Art Weinstöcke, die im Sandlande ganz gut fortkommen, und deren Trauben weißgrün, groß und dünnschälig sind, aber bey feuchtem Wetter bald am Stocke faulen, auch der Stock selbst leicht bricht. Sie geben einen schlechten wässerichen Wein.

Elend, Elendthier, ein zweyhufiges vierfüßiges Thier, mit einem breiten, flachgedruckten schaufelichen Geweihe, welches dicker und stärker als ein Hirsch ist, sehr schnell laufen kann, und in den nördlichen Ländern von Europa angetroffen wird. Seine Haut wird nächst dem Fleische vornehmlich geschätzt, weil sie besonders zu Beinkleidern stark verbraucht, so wie auch das Mark in den Knochen von den Köchen der Vornehmen zu Speisen gesucht wird.

Elendhirsch, eine Art Elendthiere, welche den Damhirschen an Kopf und Hals gleichet, die Größe eines Stieres hat, und in Nordamerika zu Hause gehöret.

Elephant, ein großes vierfüßiges Thier, welches einen fünffachen Huf, einen langen Rüssel, kleine Augen, große weit herab hangende Ohren und eine dicke Haut hat. Es ist das größte unter den Landthieren, welches wegen seiner Zähne so berühmt als nützlich ist, indem aus solchen sehr viele nützliche und künstliche Sachen verfertiget werden. Die Zähne sind unter dem Namen Elfenbein bekannt.

Elephantenpapier, ist das größte Papier, so in den Papiermühlen gemacht wird, dessen Breite und Länge kaum ein Mann ausklastern kann. Das feine wird zu Tabellen und Kupferstichen gebraucht, das grobe aber zum Einpacken. Es wird vornehmlich zu Graitz in Steyermark, Augsburg, Kassel, Prag, auch in manchen Orten in Sachsen verfertigt.

Elfenbein, entsteht aus den Hundszähnen der Elephanten, welche durch die Handlung über Hamburg aus Amsterdam und London an diesen Städten aus Afrika und Asien, zu uns nach Deutschland kommen. Die Zähne wiegen 5 bis 130 Pfund.

Elsebeerbaum, Elzebeerbaum, Darmbeerenbaum, wilder Speyerlingsbaum, Eyerlingsbaum ꝛc. Crataegus torminalis L.

Sorbus torminalis. **Vaterl.** Deutschland, England, Burgund, die Schweiz. **Stamm:** aufrecht, groß, mit einer sehr ausgebreiteten Krone, 40 — 50 Fuß hoch. **Blätter:** herzförmig, siebeneckig, oder in 7 Einschnitte eingetheilet, von denen die untersten weit aus einander gesperret sind, denen des Ahorns ziemlich ähnlich, auf der Unterfläche weißgrau, 3 — 4 Zoll lang, und 3 Z. breit, abwechselnd. **Blumen:** an den Enden der Zweige, in großen Büscheln weiß, im May, hinterlassen große, röthlichbraune, eßbare Beeren, welche einen angenehmen, säuerlichen Geschmack haben, auch wohl zum Nachtische aufgesetzt, und gemeiniglich Darm- oder Els- oder Atlaßbeeren genannt werden. Sie werden im Sept. reif, sind länglichtrund, haben oberwärts einen Nabel, braunroth und mit einer glänzenden Haut umgeben, welche weiße Puncte zeiget; in dem Fleische liegen 2, 3 bis 4, den Birnkernen ähnliche Saamenkerne. Zum Verspeisen läßt man sie, gleich den Mispeln, weich werden. Da sie allemal etwas zusammen ziehend sind, so dienen sie als ein Hausmittel wider den Durchfall. In dem Hannöverschen Hausvater wird gelehret, wie man daraus ein Mus kochen, und solches zum Braten essen könne. Das Holz ist hart, und wirft sich weniger als anderes Holz, wird auch daher zu Fußböden, Mühlenrädern, Schränken, Linealen, Spindeln, Bildhauer- und andrer Arbeit gebrauchet. Von den jungen Zweigen können Flöten und Zwergpfeifen verfertigt werden. Weil die Blätter gegen den Herbst ihre Schönheit zeitig verlieren, auch im Sommer fleckicht werden, wird er selten in Alleen, doch an solche Oerter gepflanzet, wohin man im späten Herbste die Vögel durch seine Früchte locken will. Man erzieht ihn am besten aus dem Saamen; der in Zeiten abgehauene Stamm schlägt auch aus dem Stocke wieder aus. Er steht am liebsten im Schatten und in tiefem Erdreiche, woselbst man auch die dicksten und höchsten Bäume antrifft. Im schlechtern Boden bleibt er niedrig, daher auch seine Höhe von Schriftstellern verschiedentlich angegeben wird. Ein andrer Baum wird auch noch von einigen mit dem Namen Elsebeer beleget, welcher unter dem Worte: Traubenkirsche, beschrieben werden soll.

Email, Schmelz, Schmelzglas, dieses kommt bekanntermaaßen aus Venedig, und ist ein gefärbtes Glas, oder so genannter Fluß, womit Gold oder Kupfer mit einer Glasrinde überzogen oder emailliret wird.

Embolus, derjenige Stößel oder Stämpel, der in der Röhre oder dem Stiefel einer Handspritze einer Pump- und Luftpumpe hinauf und hinab gehet, und das Wasser oder die Luft an sich ziehet. Er muß der Luft schlechterdings keinen Durchgang gestatten, und daher wird er am untersten Ende mit Flachs umwunden, oder es werden auch runde lederne Scheiben auf einander zwischen 2 Blechen gelegt, so wie an einer Luftpumpe. Man kann auch, an Statt des Holzes, eine eiserne Stange zum Embolus gebrauchen, deren eigentlicher Stößel ebenfalls mit Flachs umwunden, oder mit Leder versehen wird.

Empfang des Geldes, wenn in Schuld- und Wechselsachen der Schuldner dem Gläubiger seine Schulden bezahlt, und dieser, als Empfänger, solches von ihm erhält.

Emporkirchen, Porkirchen, Chöre, sind in den Kirchen erhabene, mit Brustlehnen und Sitzen versehene Bühnen oder Gänge, deren bisweilen 2 oder auch mehrere über einander gestellt sind.

Emporscheune, Porscheune, auf den Stangen, der obere Theil einer Scheune, oder der Raum im Dache, von dem Balken über der Scheuntenne an, bis an die Kehl- oder Hahnbalken, welcher entweder mit dicht an einander gefügten langen und starken Stangen belegt, oder aber mit Bretern gedielt, und in der Mitte mit einem viereckigen, ungefähr 2 Ellen weitem Loche versehen ist, wodurch die, auf dieser Emporscheune gemeiniglich gebanseten Hülsenfrüchte oder anderes Getreide, herunter auf die Tenne zum Ausdreschen geworfen werden können.

Ende, Enden, sowohl die vor den Stangen des Hirschgeweihes heraus gehende Sprossen, als auch die Spitzen am Rehbocksgehörne. Wenn der Hirsch an jeder Stange 6 Enden hat, so wird er ein Hirsch von 12 Enden genannt, ist aber das Gehörne ungleich gezeichnet, so daß an der einen Stange z. B. 7, an der andern nur 6 Enden sind, so sagt man, der Hirsch trage 14 falsche Enden, weil die mehrere Zahl vorgeht. Den Hirsch nach seinen Enden ansprechen, heißt, seine Größe und sein Alter nach den Enden bestimmen. Ende, Sturz, heißt auch bey manchen Jägern der Schwanz des Hirsches.

Endebret, Schwarte, Schale, ist bey der Zerschneidung eines Sägeblocks, der zu Bretern geschnitten wird, das äußerste Bret an jeder Seite, so auf der ganzen äußern Seite mit Baumrinde bedeckt ist.

Enden, geendet, die Dauben der Fässer an beyden Enden, d. i. oben und unten stämmen, wodurch sie, vereint, eine schräge, einwärts gehende Kante erhalten.

Enden, verenden, geendet, wenn ein Wildpret an einem Schuß oder Fange stirbt.

Endivien, Andiven, Winterendivien, Cichorium, endivia L. Diejenigen Sorten, welche die schönsten Stauden bilden, muß ein jeder anzuziehen suchen, und solche sind: der grüne krause, und der weiße krause Federendivien. Vom May bis in den Jun. oder Jul. kann man den Saamen zu verschiedenenmalen, je nachdem man den Endivien früher oder später zu haben wünscht, aussäen. Weil er, und besonders der früh gesäete, gern in die Höhe schießt, so säe man niemals mehr, als man von einer Zeit zur andern verbrauchen kann. Man streue den Saamen an einem offenen Orte in einen guten Boden, oder auf ein altes Mistbeet ganz dünn und eben aus. Die jungen Pflanzen müssen öfters gereinigt, und wenn sie zu dick stehen, damit sie desto stärker wachsen, verdünnt, und dann und wann begossen werden. In einer Zeit von 3 oder 4 Wochen werden sie denn so heran gewachsen seyn, daß man sie dahin, wo sie bleiben sollen, versetzen kann. Sobald sie dazu groß genug sind, ziehe man sie heraus, schneide ihnen die Hälfte ihrer Blätter, und einen Theil der Wurzeln, weg, und versetze sie reihenweise auf allen Seiten 1 Schuh weit aus einander in einen gu-

ten

ten Boden an einem offenen Orte, und zwar so vorsichtig, daß das Herz der Pflanzen nicht mit Erde bedeckt wird. Bis sie sich hier völlig bewurzelt haben und wieder anfangen zu wachsen, begießt man sie jeden andern Abend, und hält den Boden zwischen ihnen, so lange bis sie diesen mit ihren Blättern bedecken, locker und rein. Wenn die Stauden ihre vollkommene Stärke erreicht haben, so muß man, um sie zu bleichen und weiß werden zu lassen, sich mit gutem Baste oder mit Weiden versehen, womit sie zusammen gebunden werden können. Dies Zusammenbinden nehme man an einem schönen trockenen Tage, am besten des Nachmittags, vor, wenn gar kein Thau oder sonst keine Feuchtigkeit in der Mitte der Pflanzen mehr zu spüren ist. Dies ist um so nöthiger, weil die geringste Nässe leicht verursachen kann, daß die ganze Staude verfault. Man faßt mit der einen Hand alle Herzblätter ordentlich zusammen, legt mit der andern, nach Hinwegschaffung aller angesteckten und verwelkten Blätter, die äußern, so wie sie gewachsen sind, um dieselben herum, und bindet mit einem starken Bande etwa 3 oder 4 Zoll unter dem obersten Theil der Pflanze die ganze Staude zusammen. Nach acht Tagen sieht man die zusammen gebundenen Pflanzen durch, und bindet diejenigen, welche in der Mitte bauchig zu werden scheinen, um zu verhindern, daß das Herz der Blätter an keiner Seite durchbreche, noch einmal zusammen. Nach 3 Wochen werden die Stauden so brauchbar geworden seyn, als man sie verlangt. Wenn die Pflanzen aber einmal gebraucht sind, dauern sie in dieser Jahrszeit selten länger, als 14 Tage. Um daher beständig Vorrath zu haben, nehme man von vierzehn zu vierzehn Tagen mit den stärksten Stauden dies Geschäfft des Zusammenbindens vor.

Was die Aufbewahrung des Endivien den Winter über betrifft, so läßt er sich, ehe noch die Kälte einbricht, leicht erhalten; beym Eintritte des Frostes aber hat seine Erhaltung einige Schwierigkeiten, und bedarf einer nicht geringen Behutsamkeit. Die Pflanzen von der letztern Aussaat versetze man deshalb auf einen im Schutz gelegenen Ort, in einem trocknen und warmen Boden entweder zwischen Hecken oder Gebäuden, so daß man sie gegen die erste Kälte in der Geschwindigkeit durch eine Bedeckung von trockener Spreu oder von andern leichten Sachen beschützen kann. Dadurch wird man sie etwas länger im Lande stehen lassen können, und je länger sie der freyen Luft ausgesetzt gewesen sind, desto dauerhafter werden sie den Winter über seyn.

Können sie unter freyem Himmel durchaus nicht länger gelassen werden, so grabe man sie an einem recht trockenen Tage mit einem guten Erdklumpen aus, und verwahre die zum Wintergebrauch bestimmten, bis man sie nöthig hat, in einem Gewächshause, oder in einem trockenen und luftigen Keller. Die übrigen, die man vor der Hand zu gebrauchen gedenkt, kann man ungebunden in einem trocknen und warmen, von der Sonne beschienenen Boden, am sichersten hinter einer Wand oder Mauer, aufrecht, reihenweise, in Furchen eingraben; mit der Hand, damit sie sich schließen, als wenn sie gebunden wären, andrücken, und dergestalt bedecken, daß von ihnen nichts weiter, als die oberste Blätterspitze, hervor ragt. Dadurch werden sie, weil der Schnee und das Regenwasser über ihnen weglaufen kann, nicht nur trocken erhalten und der Gefahr, zu verfaulen, entrissen,

rissen, sondern auch gegen die Kälte und den Frost verwahrt. Wenn die letztern meistens verbraucht sind, muß man von den ersten, im Gewächshause oder im Keller verwahrten von 14 Tagen zu 14 Tagen, auf die nämliche Weise, einen Theil reihenweise in Furchen, bis an die obersten Blätterspitzen, eingraben. Man erspart sich dadurch nicht allein die viele Mühe mit dem Zusammenbinden, sondern wird auch die Pflanzen bis zum Frühlinge leichter und besser erhalten können.

Will man Endiviensaamen ziehen, so sehe man alle Pflanzen von der spätesten Aussaat, ehe sie noch ausgegraben werden, durch, ziehe sich von ihnen die größesten und gesundesten aus, grabe sie so, daß sie an der Wurzel einen guten Erdklumpen behalten, aus, und versetze sie auf eine trockene, warme und im Schutz, längs der Sonne gelegene, Rabatte, hinter einer Wand oder Mauer, in einer Reihe zwey Fuß weit aus einander, damit sie gegen den Frost durchs Bedecken besser können geschützt werden; oder man verwahre sie bis zum Frühlinge, da die Witterung gelinder wird, in einem guten Gewächshause. Denn früh muß man die Pflanzen zu treiben suchen, weil sonst bey gewöhnlichen Sommern der Saame in unsern Ländern nicht reif wird. So wie im Frühjahre die Stauden zunehmen, muß man den Boden zwischen ihnen beständig vom Unkraut rein und locker halten, bey trocknem Wetter sie öfters begießen, und hernach, wenn sie höher werden, an starken Stäben fest binden. Im Jul. fängt insgemein der Saame an reif zu werden. Weil er aber nicht zu gleicher Zeit reif und von den Vögeln begierig gesucht wird, so muß man, um nicht den besten Theil desselben zu verlieren, je eher je lieber die Saamenstengel dicht vor dem Stocke abschneiden, diese, damit der Saame völlig nachreife, einige Tage, längs einer Mauer oder Wand, an die Sonne stellen, und den Saamen, weil er nicht leicht auszugehen pflegt, täglich 3 bis 4mal stark mit Wasser bespritzen und recht übergießen; dadurch wird er eher zu gleicher Zeit reif werden und desto besser, wenn er nachher wieder trocken geworden ist, sich absondern lassen. Wollte man, um sich diese Mühe zu ersparen, den ersten Saamen so lange stehen lassen, bis der letzte zu reifen anfängt, so würde der beste Saame, ehe man sich's versieht, verloren gegangen seyn.

Engelsüß, Polypodium. Ob schon Linnäus und Haller mehrere Arten, besonders die Farnkräuter, unter diesem Namen begriffen, so haben doch andre Schriftsteller, als Tournefort nnd Gleditsch, nur eine und die in Apotheken gebräuchliche Art darunter verstanden. Der Name Engelsüß ist jedoch nicht allenthalben gebräuchlich, und unsre Pflanze heißt auch **Süßfarn, Baumfarn, Steinfarn, Eichenfarn, Süßwurzel, Tropfwurzel, Kropfwurzel, Corallenwurzel**, Polypodium vulgare L. Es wächst gern an Eichen- Ellern- und andern alten Stämmen. Die lange, queer hinlaufende, etwa einen Federkiel dicke, auf allen Seiten knotige, gleichsam knollige, äußerlich braune, innerlich grünliche Wurzel ist mit vielen schwärzlichen Schuppen bedeckt, und mit vielen schwärzlichen, rauchen Zäserchen besetzet. Aus dieser treiben kurze Stengel oder Stiele, deren jeder ein federartiges, einen halben, auch ganzen Fuß langes Blatt trägt. Auf der hintern Fläche des Blattes erscheinen im Sommer die

so genannten Blüthen in rundlichen Puncten, welche auf jedem Lappen, der Länge des Nerven nach, in doppelter Reihe gestellet und gelb sind. Die Blätter mit ihrem Saamen dauern den ganzen Winter, und sterben erst ab, wenn im Frühjahre neue hervor kommen.

Die frische Wurzel hat einen widrigen, süßen Geschmack, und enthält viele gummöse und wenigere harzige Theile, daher selbige auch mehr unter die auflösenden, als ausführenden Mittel zu rechnen ist. Den Saft davon, von 1 — 2 Quentchen, hat Börhaave, wie auch Haller angeführet, in der Hypochondrie wirksam befunden, und den Gebrauch in einem Thee oder Tranke bey Brustkrankheiten, welche sonderlich eine Schärfe zum Grunde haben, bey der reißenden Gicht und Verstopfung der Eingeweide, besonders der Leber, Vielen angerühmet. Im Wasser mit Leinsaamen abgekocht, soll selbige vorzüglich auf die Urinwege wirken, und bey dem Saamenflusse nützlich seyn. Weil aber dergleichen Tränke leicht zu Blähungen Gelegenheit geben, pflegt man etwas Gewürzhaftes, als: Kümmel, Anis, Fenchel und dergleichen, mit abzukochen. Die getrocknete Wurzel hält sich nicht lange, wird leicht schwarz, und verliert den süßlichen Geschmack; und da man gemeiniglich solche alte verdorbene Waare in den Apotheken findet, wird solche nur selten verordnet.

Englische Fenster, nannte man ehedem diejenigen Fenster, welche nur durch eine schmale Zwischenwand unterschieden waren. Jetzt nennt man die Sprossenfenster Englische Fenster, auch sagt man Englische Aufschiebefenster, von den Fenstern, die mit Gewicht versehen, und zur Hälfte aufgeschoben werden.

Englische Kalblederfabrik, eine große Anstalt, worinn die Englischen Kalbleder im Großen verfertiget werden, die auch in Deutschland schon hin und wieder errichtet sind. So ist z. B. dergleichen Fabrik in Berlin und in Potsdam vorlängst errichtet, und in beyden Fabriken werden überhaupt alle Englischen Leder nachgemacht.

Englische Klappen, Fischbänder, die zierlichsten Thürangeln, welche zum Beschlag einer Thür in zierlichen Zimmern gebraucht werden, weil blos ihr Gewinde in dem Zimmer an der Thür bemerkt wird. Ein solches Fischband ist aus zwey Lappen von Eisen geschmiedet und zusammen gesetzt, die vereinigt ein Gewinde bilden. Die eine Hälfte, oder der eine Lappen, welcher an der Thür befestiget, und der oberste ist, wird in der Mitte, der Länge nach, rechtwinklicht umgebogen, und der vorderste umgebogene Theil auswendig in die Thür eingelassen. Die andere Hälfte dieses Lappens ist so breit, als die Thür dick ist, und daher kommt dieser Theil auf der Dicke der Thür zu liegen, den andern oder untersten Lappen läßt man in den Thürpfosten ein.

Englische Kutsche; diese unterscheidet sich blos in Ansehung ihres Kastens von den übrigen dadurch, daß die Decke desselben nicht gewölbet, sondern ganz platt ist, so wie auch die Seiten des Kastens keine Schweifungen haben, sondern ganz gleich und grade sind, und ein solcher Kasten ist unten ziemlich so breit und lang als oben. Das Gestelle dieser Kutsche ist übrigens

gens mit den Französischen und Deutschen Kutschen einerley.

Englische Pferde, sind ziemlich den Arabischen gleich, weil die Engländer keinen Kostenaufwand scheuen, Arabische, Morische, Türkische, Dänische und Spanische Hengste zu erhalten. Man eignet billig den Englischen Pferden, die man gemeiniglich Engländer zu nennen pflegt, den zweyten Rang in der Güte der Pferde zu. Die schönsten haben in Ansehung der Bildung viele Aehnlichkeit mit den Arabischen und Barbarischen, als von welchen sie auch meist abstammen, so wie man noch immer fortfährt, die besten Arabischen Hengste von Zeit zu Zeit anzukaufen. Sonst unterscheiden sich die Englischen Pferde von ihrer Abstammung vorzüglich durch einen größern Kopf und durch etwas längere Ohren. Sie sind stark, muthig und geschickt, die größten Beschwerden zu ertragen. Wegen dieser Eigenschaften, und wegen ihrer Geschwindigkeit ziehen sie die Liebhaber der Jagd und des Pferderennens fast allen Pferden vor. **Pennant** gedenkt eines Pferdes, welches in einer Minute einen Raum von 1000 Fuß durchlaufen konnte. Aber nicht nur die Geschwindigkeit empfiehlt diese Pferde, sondern auch der sanfte, sittsame und sichre Gang derselben macht sie, besonders dem Frauenzimmer, zum Reiten vorzüglich werth. Außerdem sind sie auch die besten Pferde zum Ziehen und Lasten zu tragen.

Englische Steigbügel, unterscheiden sich von den Deutschen Steigbügeln darinn, daß sie eine vierkantige Sohle erhalten. Diese kann massiv oder auch aus Biegeln zusammen gesetzt seyn. Im ersten Fall wird das Stück, das unter jedem Schenkel bey dem Schmieden der Steigbügel stehen bleibt, nur flach ausgestreckt, gekröpft, und an dem Ort zusammen geschweißt, wo beyde Stücke zusammen stoßen. Besteht aber die Sohle aus Biegeln, so werden die stehen bleibenden Stücke dünn ausgeschmiedet, überdem dergestalt vierkantig gebogen und zusammen geschweißt, daß sie einen vierkantigen Ring bilden.

Englische Wichse, eine Wichse, die auf verschiedene Art verfertigt werden kann. Sie wird aus Wachs, gebranntem Elfenbein, und Spickol verfertiget. Andere nehmen auch noch wohl Gummi, Zucker und andere dergleichen Dinge, darunter, die aber zum Theil unnöthig sind. Das Spickol und Wachs sind hinlänglich, dieser Wichse Glanz zu geben, und das gebrannte Elfenbein ertheilt derselben ein sehr schönes Schwarz. Ein namhafter Vorzug dieser Wichse ist, daß sie auf den Stiefeln nicht zu leicht abgeht und anschwärzet, wenn sie beym Putzen gut eingerieben ist.

Englische Zugstiefeln, sind Stiefeln von Englischem Kalbleder, welche schon zugeschnitten aus England nach Deutschland kommen. Sie werden von unten bis an die Wade gewalkt, damit sie unter der Wade gut an dem Fuß anschließen.

Englischer Froschsattel, hat Vorderpauschen und einen ganz niedrigen Ester. Er wird auf einer doppelten Art überzogen. Der Sitz ist entweder ganz schmal, und wird mit der Tasche durch eine verkehrt genähete Naht vereinigt; wenn nämlich Sitz und Tasche vereinigt sind, so streift man ihn über den Baum über, so daß die Naht inwendig fällt; oder er wird Deutsch

gemacht, da der Sitz breit ist, und durch eine auswendig sichtbare Naht mit der Tasche zusammen genähet wird. Man überzieht ihn mit Leder, auch zuweilen mit Saffian, Plüsch und Sammet.

Englischer Jagdsattel, hat Vorderpauschen, aber keine Ester. Die Taschen sind von gelben lohgahren, der Sitz aber von sämisch gahren Leder.

Englischer Sattel, ein leichter und jetzt fast überall eingeführter Sattel, dessen Sattelbaum gemeiniglich keine Vorderpauschen noch Ester hat, und daher weit einfacher, als ein Deutscher Sattel, aber länger, ist. Es giebt verschiedene Arten des Englischen Sattels, als: **Jagdsattel, Wurstsattel, Froschsattel, Englische Pritsche.** Der Sitz dieses Sattels ist entweder von wildem Schweinsleder, oder auch von einem andern sämischgahren Leder, oder auch von Saffian, Sammet und Plüsch, und die Taschen sind von gelbem oder gepreßten lohgahren Leder. Der Ueberzug eines Englischen Sattels wird folgendermaaßen verfertigt: Der Sattler schlägt nämlich auf dem Sitz des Sattelbaums zwey Grundgurte mit Nägeln, und über diese leimt er Leinwand auf den Sattelbaum an. Auf diese legt er gekratzte Wolle, über welche er abermals Leinwand ausspannet, und auf dem Sattelbaum anleimt. Alsdenn nagelt er auf jeden Steg ein Stück Leder an, streift nunmehr den Sitz nebst der Tasche, die vorher schon mit einer verkehrten Naht zusammen genäht sind, über den gepolsterten Sattelbaum, so daß die Naht inwendig fällt, und nicht sichtbar ist, und nähet beyde vereinigt an dem nur gedachten angenagelten Leder unter der Tasche unsichtbar an. Zuweilen wird auch die große Tasche außerhalb, gleich dem Sitz, ausgepolstert.

Englischer Stahl, eine vorzügliche gute Art Stahl, welche die Engländer von Schwedischem Eisen durch das Cementiren hervor bringen, und der vor allen andern Stahlsorten sowohl wegen seiner Reinigkeit, als auch wegen seiner Härte, den Vorzug hat.

Englischer starker Leim, Tischerleim, ein Leim, der aus den Sehnen, Knorpeln und Füßen der vierfüßigen Thiere zubereitet wird. Er wird durch die Auflösung dieser Materien bey mäßigem Feuer gekocht, und kömmt in vierkantigen durchsichtigen Stücken zu uns. Er hat eine dunkle oder auch röthliche Farbe, und hat den Vorzug vor allen andern Leimarten, so daß er bey dem Leimen, weil er sehr klebricht ist, vorzüglich stark bindet.

Englischer Wurstsattel, ist der Englischen Pritsche vollkommen ähnlich, außer, daß derselbe vorn und hinten, wo bey dem Deutschen Sattel sich die Vorderpauschen und der Ester befinden, eine von Haaren ausgestopfte Wurst von Leder oder von Zeug hat.

Englischer Zaum, dieser unterscheidet sich von dem Deutschen in folgenden Stücken: Das Kopf- und Backenstück wird auf jeder Seite aus einem einzigen Stück zugeschnitten, an Statt, daß an dem Deutschen Zaum das Kopfstück mit den Backenstücken zusammen geschnallet wird. Beyde Theile werden auf dem Kopf zusammen geschnallet. Zugleich mit dem Backenstücke wird auch die Trense zugeschnitten, doch giebt es auch abgesonderte

Trensen. Das Nasenband wird an den Zaum angeschnallet, das Stirnband angenähet, und der Zügel an die Stangen angeschnallet. Eine von dem Zaum abgesonderte Trense hat ein Kopfstück, woran an jeder Seite ein Backenstück angeschnallet wird; überdem hat sie ein Stirnband, das angenähet wird, und einen, in das Gebiß eingeschnallten, Zügel. Gewöhnlich wird dieser Zaum, wie alle andere, aus schwarzem Holländischen Leder verfertigt.

Englisches Metall, eine so genannte Composition, die man aus Messing und Zink in gleichen Theilen zusammen setzt. Hierdurch entstehet ein sprödes und zerbrechliches weißes Metall, so jetzt nicht mehr sonderlich geachtet wird.

Englisches Pferdegeschirr, unterscheidet sich von allen andern Arten durch seine vorzügliche Leichtigkeit. Uebrigens sind alle andern Stücke dieses Geschirres eben so beschaffen, als bey jedem andern Prachtgeschirr.

Englisches Sohlleder, ein vorzüglich gut gegerbtes und gahres Leder, welches von den stärksten Ochsenhäuten verfertigt wird. Aus England erhält man zwo Arten, gewöhnliches und Buß, das letztere ist das beste. Diejenigen Deutschen Gerber, die es gleichsam nachzumachen suchen, lassen solche länger und stärker treiben, als das gewöhnliche Deutsche Sohlleder, worinn auch wohl das ganze Geheimniß der Englischen Gerber in diesem Fall besteht, zumal da sie auf ihre Gerbereyen mehr Geld wenden, als die Deutschen, und daher das Leder länger und vorzüglich sorgfältiger gerben.

Englisches Steingut, wird unter allen Steingutarten am höchsten geschätzet, und vorzüglich zu Worcester, Derby, Burslem und Neucastle verfertigt. Man nimmt hiezu weißen geschlämmten, gesiebten und in Wasser verbreiteten Pfeifenthon, nebst kalzinirten, klein gestoßenen und durch Seidenflor gesiebten Feuersteinen oder derben groben Quarzen. Diese Mischung wird mit Wasser durchgearbeitet, nachher wird aber das überflüßige Wasser dadurch wieder schnell abgeführt, ehe sich die Bestandtheile von verschiedener Schwere trennen, daß man das Mengsel in ein gemauertes Behältniß über einem geheizten Ofen bringt, und beständig umrühret. Nachher werden die Gefäße nach Beschaffenheit gedreht oder geformt, oder beydes zugleich. Wenn die Waare einige Stunden in dem Ofen gestanden hat, wirft man Kochsalz hinein. Insbesondere kommen aus England drey Arten Steingut: 1) das gewöhnliche weiße oder gelbliche, 2) das gelbe Steingut, und 3) ein Steingut, dessen Masse durchgängig gefärbt ist. Man macht diese Masse jetzt auch in Deutschland nach, z. B. in Kassel, Magdeburg, Rheinsberg u. s. w.

Englisches Zinn, Blockzinn, ist unter allen Zinnarten, die man in Europa gräbt und schmelzet, das beste, hauptsächlich deswegen, weil es besser und reiner von seinen Eisentheilchen gereinigt, und daher geschmeidiger ist, als alles andere Zinn. Auch haben die Geschirre, welche aus dem Englischen unlegierten Zinn verfertigt werden, ein weit besseres Ansehen, als die von jedem andern Zinn. Doch soll dieses Zinn schon nicht mehr ganz rein aus England kommen, sondern

einen Versatz von Kupfer haben, weil es verboten ist, es ganz rein aus England zu schicken. Das Englische Zinn wird in Kornwallis aufgebracht, und kömmt insgemein in Blocken, zuweilen auch in Stangen, zu uns. Jeder Block wiegt 3 Zentner, und ist 2 Fuß lang, 1 Fuß breit, und 8 Zoll dick.

Englisch gewichste Stiefeln, blanke Stiefeln, diese Stiefeln müssen bey der Arbeit sehr in Acht genommen werden, daß nichts Fettiges auf das Leder komme, weil sonst die Englische Wichse auf dem Leder nicht haftet. Die Fleischseite des Leders wird deswegen blos mit Eisenschwärze, oder aber mit zerlassenem Wachs, mit Kienruß vermengt, geschwärzet. Wenn hernach der Stiefel fertig ist, wird er auf den Stiefelblock geschlagen, und mit der kalten blanken Englischen Wichse bestrichen, die mit reinen scharfen Bürsten aus einander gerieben, zuletzt aber mit der Glättscheide blank gemacht oder gerieben wird, daß der Schaft und der ganze Stiefel, gleich einem Spiegel, glänzen.

Englisiren, engländern. Siehe: Schweifschnitt nach Englischer Art.

En Gros, bedeutet, wenn ein Kaufmann im Großen oder im Ganzen handelt, so daß er die Waaren nicht einzeln, d. i. pfund- ellen- oder stückweise, sondern alles nur in ganzen großen Stücken, Ballen oder Kisten, verkauft.

Enke, heißt an einigen Orten die Zwieselruthe oder Gabel, welche vorne am Pflugstock in eiserne Häspen gesteckt wird, damit die Leine darinn liegen und darzwischen spielen kann. In der Mark Brandenburg heißen diese beyden Hölzer Pflugohren, Pflugrungen.

Enke, Aenke, heißt in einigen Gegenden Ober- und Niedersachsens ein junger Knecht, der nur als ein halber Knecht dienet, und den Großknecht über sich hat; ein Pferdeknecht, Ackerknecht. Auf großen Höfen oder Gütern hat man bey sechs Ackerpferden, wo der Hof- oder Schirrmeister mit 2 Pferden arbeitet, dergleichen zween, den Ober- od. Großenken, od. den Unter- od. Kleinenken, wozu noch der Mittelenke kommt, wenn man 8 Pferde hat.

Enkelbleche, feine oder dünne Bleche, zum Unterschied von den doppelten oder dickern Blechen. Man hat sowohl weiße als auch schwarze Enkelbleche, und man kann sie gleich an den Zeichen auf dem Faße, worinn sie gepackt werden, unterscheiden, indem diese mit einem X auf dem Faße bezeichnet sind.

Ente, ein Geschlecht Wasservögel von sehr vielen verschiedenen Arten, von welchen wir die bekanntesten anführen:

1) Die **zahme Ente, Hausente,** von mancherley Farben. Die Männchen oder Erpel, haben alle 2 — 3 geringelt rückwärts gebogene Federn überm Bürzel. Die Enten sind überhaupt ein hartes Geflügel, das man einigermaaßen sich selbst überlassen kann, nicht so leicht krank wird, alles Wetter verträgt, und sich sein Futter ziemlich selbst auf großen Höfen, in Pfützen und Sümpfen suchet. Der Erpel brütet nicht, nur das Weibchen, dem man 12 — 13 Eyer zum Ausbrüten unterlegen kann. Man kann auch die Enten von Hühnern, noch lieber aber von Calecuten ausbrüten lassen, indem man letztern über 20 Eyer unterlegen kann. Die jungen

gen ausgekrochenen Enten sind in den ersten 8 Tagen so weichlich, daß sie bey kalter, rauher Luft oder Regenwetter auf dem Wasser oder im Freyen gar bald erstarren und sterben. Man muß sie daher nicht sehr frühe auskommen lassen, und die ersten Eyer, die überhaupt weniger gut dauern, als die Hühnereyer, verbrauchen, und sie neigen sich bald und am ersten zur Fäulniß, wenn die legenden Enten nicht von Körnern, sondern auf dem Wasser von Fischen und Fröschen leben. Allmählig erst werden die jungen Enten immer härter, und wenn sie anfangen, Stockfedern zu bekommen, so vertragen sie sehr gut kaltes Wetter und Mangel des Sonnenscheins. Man füttert sie in den ersten Tagen mit kleinen Körnern, z. B. Hirse, Heidegrütze, geschrotener Gerste u. dergl., und gewöhnet sie nach und nach, dergleichen Körner mit klein geschärbten Kohl oder Blättern von der Beete vermischt, oder unter allerley grünen Sachen Kleye oder grobes Mehl, zu fressen. Kann man die jungen Enten aufs Wasser, wenn es auch nur Pfützen sind, gehen lassen, so finden sie viele Nahrung an Schnaken oder Mücken, und allerley Wasserinsecten, welche von ihnen auf der Oberfläche des Wassers erhascht werden. Sobald ihre Stimme anfängt grob zu werden, nähern sie sich zum Abschlachten, daß man sodann also nicht lange auf die Verspeisung derselben warten darf. Werden die Enten auf Seen, großen Teichen und Flüßen gehalten, so bleiben sie, besonders in der Legezeit, gern aus, weshalb sie gewöhnt werden müssen, gegen die Nacht auf den Hof zurück zu kehren, und daselbst ein Abendfutter aufzufressen. Auch müssen dergleichen Wasserenten nicht ohne Erpeln gehalten werden, da sie, in Ermangelung derselben, von den wilden Erpeln besucht und mit ihnen wild werden, sodann aber auch mit ihnen davon fliegen. Die Wasserenten pflegen aber auch, wenn sie legen, gern an den Ufern der Gewässer Oerter zu suchen, um daselbst ihre Eyer hinzulegen. Weiß man solche, und die Enten bleiben dieserhalb des Nachts aus, so läßt man ihnen ihren Willen, zeichnet mit Rothstein das älteste Ey, und läßt solches immer liegen, damit sie, wenn kein Ey ihnen gelassen wird, nicht neue unbekannte Nester suchen, oder die Eyer gar ins Wasser legen. Man kann auch die Eyer ihnen an Ort und Stelle ausbrüten, und die Jungen auf dem Wasser von sich selbst groß werden lassen. Weil sie aber auf diese Weise verwildern, und mit der Zeit davon fliegen können, so muß man sie, sobald sie anfangen können aufzufliegen, einfangen, und ihnen das oberste Gelenke beyder Flügel einbrechen, worauf die davon entstandene Steifigkeit des äußersten Flügelgelenks ihnen am Fliegen hinderlich wird. Hat man junge wilde Enten eingefangen, so muß man eben so mit ihnen verfahren, sonst fliegen sie über kurz oder lang gewiß davon. Ein gleiches muß geschehen, wenn Eyer von wilden Enten von zahmen Enten oder von Hühnern auf dem Hofe ausgebrütet werden. Diese jungen Enten behalten die Natur des Stammes, und fliegen ebenfalls davon. Wasserenten dürfen übrigens zum Nachtheil der Fischereyberechtigten nicht gehalten werden. A. L. R. Th. I. Th. IX. §. 188.

2) Die Türkische oder Indianische Ente, die aus den Spanischen Amerikanischen Inseln nach Europa gebracht worden, ist größer, als unsre gemeine Hausente, am Kopfe und Kehle mit einer blutrothen, fleischichten Haut besetzet,

seßet, wie die kalekutischen Hähne. Sie sind fast noch einmal so groß als unsre Hausenten, brüten aber nicht so gut ihre Eyer, weshalb man die Eyer von Truthühnern muß ausbrüten lassen. Man hält sie mehr der Seltenheit, als der Verspeisung wegen, weil ihr Fleisch stark nach Muscus riecht und schmeckt, und daher vielen Personen bekanntermaaßen widerlich ist. Die Erpel werden leicht böse, und fliegen den Menschen gern so zu Leibe, daß sie sich anbeißen, und mit den Flügeln um sich schlagen, mit den Füßen aber kratzen und verwunden, weshalb man die Kinder ihrentwegen wohl in Acht zu nehmen hat. Nun kommen die wilden oder Strichenten, von welchen wir nur folgende Arten, als die bey uns gemeinsten, bemerken wollen:

3) **Gemeine wilde Ente, Märzente, Blauente, Spiegelente.** Ist genugsam bekannt, und bey uns im Winter, auch im stärksten Froste, auf offenen Gewässern zu finden. Sie zieht aber auch umher, um die wärmern Oerter und Brücher in unsern Gegenden zum Winteraufenthalte aufzusuchen. Im Sommer sieht man diese Enten sehr zerstreuet, weil sie sich in alle Wasser vertheilen; aber im Herbste gehen sie nur den größern, und im Winter den wärmern und offenen nach, wo man sie denn in Haufen beysammen findet. Um Lichtmeß vertheilen sie sich wieder, und fangen an, sich paarweise zu halten. Sie legen 10 — 12 Eyer.

4) **Mittelente, Mooskolbe,** ist etwas kleiner als die vorige; hat einen dicken, stumpfen Kopf; der Schnabel ist schwarz, etwas breit, stumpf, 2 Queerfinger lang, mit Zacken an den Seiten versehen. Der dicke Kopf fast kastanienbraun, um den Hals ein schwarzgrauer Ring, der nach unten zu weißlicht ausfällt, worauf wiederum Schwarzes folgt, welches den übrigen Hals, den Rücken und den Schwanz einnimmt; die Federn, sonderlich am Oberleibe, haben graue Einfassungen. Diese Ente kömmt nur strichweise zu uns, ist ein Taucher, und nähret sich mehrentheils von Fischen, Moosinsecten und Wasserwürmern. Sie behält zum Speisegebrauch einen starken Fischgeschmack an sich, welchen zu vertreiben, ihnen ein Stück Heering in den Leib gesteckt wird, wenn sie gebraten werden. Ziehet man aber diesen oder andern Enten die Haut ab, so benimmt man ihnen gänzlich den Fisch- oder Thrangeschmack.

5) **Braune Ente, Rothhals, Rothkopf,** ist auch noch eine Art der bekannten grauen, wilden Enten; ist aschgrau-wellenförmig gestreifet, mit einem braunen Kopfe, schwarzen Ringel und Schwanzfedern.

6) **Kriechende, scheckichtes Entchen, Kernel,** ist eine kleine Ente mit einem grünen Flecke auf den Flügeln, und einem weißen Streifen über den Augen. Sie hat das niedlichste Fleisch unter allen Enten.

7) **Löffelente, Breitschnabel;** der Schnabel ist breiter, als bey einer mittelmäßigen Ente, und wie ein Löffel gestaltet, mit einem krummen Häkchen; die Schneiden sind mit kurzen scharfen Borten besetzet. Der Kopf bis auf die Mitte des Halses röthlichschwarz und glänzend, die Flügel lichtblau und weiß, die Brust weiß, der Unterleib castanienfarben, die Füße zinnoberroth. Das Weibchen hat fast die Farbe der Schnepfen, einen grünen Fleck auf den Flügeln zwischen zwo weißen Queerlinien; sie ist ein Zugvogel, so groß, wie

die gewöhnliche Märzente. Es giebt ihrer mehrere Arten.

8) **Schwarze Ente**, mit schwarzem, rothen und gelben Schnabel, welcher eher breit, als erhaben ist. Der ganze Leib ist sammetschwarz mit seidenweichen Federn. Die kurzen Flugfedern haben in der Mitte einen weißen zollbreiten Streifen, der nur im Fluge zu bemerken ist. Man hat von ihnen auch Abänderungen.

9) **Franzente**, Kopf und Hals eisenfarbig, die Augen stehen in einem schwarzen Flecken; vom obern Schnabel läuft ein weißgelber schmaler Strich über die Augen und den Nacken bis auf die Brust herab. Auf den Flügeln ist ein grüner Fleck.

10) **Spießente, Spitzente, Langschwanz**, hat einen langen, spitzigen Schwanz, der unten schwarz ist, am Genicke beyde, das Männchen und Weibchen, ein weißer Streifen, der Kopf selbst rostfarbig, an den Ohren purpurroth. Das Weibchen hat keine lange Federn am Schwanze, und wird in den nordischen Gegenden nicht wenig gefunden.

Entendunst, Entenhagel, ein vierkantiger Schrot, womit die wilden Enten geschossen werden.

Entenfang, eine getroffene Veranstaltung an einem Flusse, Strohme oder auch großen Teiche, wodurch die wilden Enten in die vorgehangenen Garnsäcke oder Netze hinein gejagt werden. Dieser Entenfang sondert sich in den Tag- und Nachtfang ab. Zu dem Tagfange gehört ein guter Weiher, überdem Lockenten und ein rother Hund, wodurch die Enten ins Garn getrieben werden. Zum Nachtfange gehören Schlagwände, und an diesen hölzerne Enten an Stangen, überdem aber gute Lockenten.

Entengehäge, die Gegend, wo die wilden Enten geschont, und nicht so leicht geschossen werden.

Entengrieß, Entengrütze, Meer- oder Wasserlinsen, Lenticula palustris, Lemma L. Ein Gewächse, welches im Sommer die stillstehenden Gewässer bedecket, und nicht eher zum Vorschein kömmt, als bis, wie Linnäus bemerket, die Schwalben ankommen, und sich beym Abschiede derselben wieder unters Wasser senket. Es wird fast durchgängig in den Haushaltungen zu wenig genutzet, da solches doch von den Enten gern gefressen wird, wie nicht weniger von Gänsen und Hühnern mit Kleye, Schrot oder groben Mehl vermischet. Um den Entengrieß auszufischen, darf man nur ein altes Sieb, oder einen alten Korb, an einer Stange befestigen, und ihn damit aus dem Wasser heraus fischen. Wenn der Wind etwas stark wehet, wird dieser Grieß an das entgegen stehende Ufer stark angetrieben, da er sich denn gar bequem einsammlen läßt. Hat man auf dem Hofe eine Vertiefung, oder leget man dergleichen dazu an, so dauert der aufgesammlete Grieß so lange daselbst, als Wasser darinn gehalten wird, wenn man solchen nicht lieber in Trögen und Fäßern aufbewahren will. Um einen Graben oder Teich damit zu begatten, darf man nur gegen den Herbst etwas Entengrieß hinein tragen, da er sich denn sofort im nächsten Frühjahre ungemein vermehrt zeigen wird. Hat man aber einen Teich oder Graben rein ausgefischt, so wird der Grieß doch bald in wenig Wochen wieder hergestellet, und die Oberfläche des Wassers gleich damit wieder belegt seyn.

seyn. Es ist also ein grünes Gewächse, das sich zur Fütterung des Geflügels geschwinder, als die Futtergräser für das Rindvieh, reproduciret.

Enthonigen, das Wachs nach dem Pressen von allem Honig zu befreyen suchen. Zu diesem Ende läßt man den Wachsteig, der von der Presse kommt, einige Tage in frischem Wasser liegen, wendet ihn von Zeit zu Zeit darinn um, damit das Wachs gewaschen werde, und der Honig zergehe. Dieses geschieht in einer Wanne, welche man auf ein Gestell setzt, damit man ein anderes Gefäß unter das Zapfenloch oder den Durchzug der Wanne setzen kann, um das Wasser, worauf das Wachs schwimmt, abzuziehen.

Entlassen, anlassen, allzu stark gehärtete Werkzeuge von Stahl und Eisen über einer mäßigen Gluth wiederum anlaufen lassen, um solchen die allzu große Härte dadurch zu benehmen, doch auch ihnen die erforderliche Härte zu lassen, welches aus der Farbe zu erkennen ist. Diejenigen Werkzeuge, womit man Eisen und Messing schneiden will, läßt man habergelb anlaufen; blau aber solche Werkzeuge, die Holz schneiden sollen.

Entnehmen, seinen Vorschuß auf seinen Freund entnehmen, d. i. solchen Vorschuß auf ihn trassiren.

Entrepas, ein unschicklicher Gang der Pferde, der weder Schritt noch Trab, sondern eine Mischung von beyden ist.

Entrepreneur, wird von einer Person gebraucht, die etwas wichtiges auf fremde oder eigene Kosten unternimmt. So führt z. B. derjenige diesen Namen, der eine Lieferung an Getreide oder andern Waaren im Großen, oder in Menge, übernimmt, wobey gewöhnlich eine festgesetzte Zeit, auch der Preis bestimmt wird; ferner der ein Gebäude, z. B. ein Gebäude auf Rechnung des Landesfürsten, für eine festgesetzte Summe Geldes aufzuführen verspricht u. dergl. Es wird aber auch vorzüglich von einem Manne gesagt, der eine große Manufaktur oder Fabrik in Betrieb hat, und solche unter seiner Aufsicht und auf seine Kosten in Gang bringt, und Waaren in erforderlicher Menge darinn verfertigen läßt.

Entwässern, Entwässerung, eine Gegend, die stets oder zuweilen überflüßiges Wasser hat, hiervon befreyen. Dieses geschieht auf folgende Art: 1) Ist die Ueberschwemmung eines Strohms daran Schuld, so erweitert man dessen Bette. 2) In einer morastigen oder niedrigen Gegend verstopft man entweder den Zufluß des Gewässers, das den Morast verursachet, oder legt Abzugsgräben an, die das Wasser z. B. nach einen niedriger gelegenen Strohm ziehen, oder führt das Wasser durch Maschinen ab, z. B. durch Windmühlen, die Wasser mahlen.

Entwerfen, die Erfindung einer oder der andern Kunstsache sinnlich vorstellen. Der Baumeister entwirft ein künftiges Gebäude durch eine Zeichnung; der Maler durch leichte Züge auf der Fläche, worauf er malen will, ꝛc.

Enzian, Genzian, Gentiana. Die zu dieser Pflanzengattung gehörigen Arten sind dauerhafte, krautartige, theils perennirende, theils einjährige Blumen- und Arzneypflanzen von unterschiedenem Wuchse und Höhe, mit länglichen, einfachen Blättern, und ziemlich großen, einblättrigen, röhrigen, entweder vier-

oder fünfscheiligen Blumen, die im Herbste eine Menge reifen Saamen geben. Die Arten mit niedrigen Blumenstengeln dienen vortrefflich zur Verzierung der Fronten der Rabatten und andrer Blumenreviere; die höher wachsenden Arten aber, besonders G. lutea, mögen weiter rückwärts zwischen andern solchen Blumenpflanzen gesetzt werden, woselbst sie ein edles Ansehen machen. Sie geben insgesammt vielen Saamen, und einige der perennirenden Arten lassen sich auch durch Ableger vermehren, daher man sie, da sie zumal in jedem Boden gut fortkommen, in jedem Garten häufig erziehen kann.

a) Perennirende Arten:

1) **Gelber Enzian**, insgemein **großer gelber Genzian, gemeiner Enzian, Bitterwurzel**, und in den Apotheken: Gentiana rubra, genannt. **Vaterland:** Norwegen, die Schweiz, die Apenninen, Schlesien, Oesterreich, die Pyrenäen und Trient, auf Alpen. **Wurzelblätter:** mäßig groß, eyrund, gespitzt, steif, mit fünf entlängs laufenden Adern, gelblich grün. **Wurzel:** sehr dicke, carottengelb. **Stengelblätter:** wie die auf der Wurzel, jedoch kleiner, an den Gelenken paarweise einander gegen überstehend, mit der Grundfläche den Stengel umfassend. **Blumen:** an den obern Theilen der Pflanze, an den Gelenken, in Quirlen, auf kurzen Stielen, radförmig, mit 5 tiefen Einschnitten, mit scheidenförmigen Kelchen, blaßgelb, im Jul. und Aug. sehr schön. Die Pflanze liebet, weil sie tief eindringet, einen tief gegrabenen feuchten und guten Boden. Man säe den im Herbst reif gewordenen Saamen sofort, verdünne die im Frühjahre aufgehenden Pflanzen überall so weit, daß jede derselben 1 Fuß weit umher Raum bekomme, halte sie rein vom Unkraute, begieße sie bey trockner Witterung gehörig, und nehme im Herbste eine Pflanze um die andere behutsam auf, und verpflanze solche auf ein anderes Beet in 1½ Fuß weit von einander entfernten Reihen. Bey gehöriger Pflege werden sie sehr gut fortkommen, obgleich nicht so stark blühen, als die andern auf dem Saamenbeet unverpflanzt gebliebenen Pflanzen; woraus denn zu ersehen ist, daß es weit besser sey, diese Art, wenn es thunlich ist, auf solchen Stellen zu ziehen, auf welchen die Pflanzen unverpflanzt stehen bleiben können. Man ziehet aber diese Pflanze billig mehr um der Wurzel willen zur Arzney, als wegen der Blumen.

Die Wurzel ist wohl 1 Fuß lang, 1 oder 2 Daumen dick, ästig, schwammicht, auswendig braun, inwendig röthlich, und von einem sehr bittern Geschmack, als wornach sich ihre Kräfte beurtheilen lassen. Sie hat eine zertheilende und stärkende Wirkung, und wird mit Nutzen in der Verstopfung der Eingeweide, vorzüglich der Leber, wie auch bey manchen Wechselfiebern, schwachen Magen und verminderter Verdauung, wie auch gegen die Würmer, gebrauchet. Linnäus hat solche auch wider den Stein empfohlen. Zum innerlichen Gebrauch kann man am besten das Extract gebrauchen. Die Wundärzte machen zu Zeiten Quellmeißel daraus, um die Wunden und Geschwüre damit zu erweitern. Die Viehärzte gebrauchen solche häufig wider die Würmer, und zu Abwendung des kalten Brandes.

2) **Blauer Herbstenzian, Lungenblume, blauer Torant. Vaterland:** Europa, auf etwas feuchten Wiesen. **Stengel:** aufrecht, etwa 1 Fuß hoch. **Blätter:** strichförmig, schmal, glatt,

glatt, gespitzt, ungestielt, einander gegen über stehend. **Blumen**: an den obern Theilen der Pflanze, auf Stielen, wechselsweise stehend, ziemlich groß, glockenförmig, fünfspaltig, von hochblauer Farbe, blühen in gewissen Lagen im August, in andern aber erst im Sept. oder Oct. Dieser hat vielleicht mit dem vorigen gleiche Kräfte, und S. Pauli vergleicht ihn dem Tausendgüldenkraute.

3) **Großblumiger oder stengelloser Enzian**, G. acaulis L. **Vaterland**: die Alpen in der Schweiz, in Oesterreich, und die Pyrenäischen Gebürge. **Wurzeln**: dick, zaserig. **Wurzelblätter**: länglich. **Stengel**: viele, dünn, selten höher als 2 — 3 Zoll. **Stengelblätter**: lanzettförmig, gespitzt, ungestielt, einander gegen über stehend. **Blumen**: außerordentlich groß, größer als der Stengel, glockenförmig, fünftheilig, aufrecht auf den Stengeln stehend, von hoher himmelblauer Farbe, sehr schön, im May, und in nassen Jahrgängen wohl abermals im Herbste.

4) **Frühlingsenzian, Himmelstengel, Roßnägel, Brendelblümlein, blaue Junkerblume**, G. verna L. **Vaterland**: die Alpen der Schweiz, Oesterreichs, des Bündtnerlandes, und die der Pyrenäischen Gebürge. Eine sehr niedrige Pflanze, die fast gar nicht Stengel macht. **Wurzelblätter**: zahlreich, büschelweise, breit, spitz, größer als die übrigen Blätter. **Blumen**: einzeln auf dem Gipfel der kurzen Stengel, gewöhnlich aufrecht, trichterförmig, fünfspaltig, groß, größer als der Stengel, von zierlicher hochblauer Farbe, blühen im Frühjahre, und oft abermals im Herbste. Diese Pflanze ist gar nicht bitter, die Blume aber eine vortreffliche Zierde der Gärten, zumal, da sie ohne alle Wartung im freyen Land häufig zum Vorschein kömmt. Aus den Blumen hat Herr von Haller eine schöne blaue Farbe bereitet. Hievon hat man auch eine Abart mit kleinern Blättern und kleinern Blumen, jedoch gewöhnlich höhern Blumenstengeln.

5) **Gefranzter oder Herbstenzian**, G. ciliata. **Vaterland**: die Schweiz, Deutschland, Oesterreich, Crain, Canada, auf Bergen. Gleichfalls eine niedrige Pflanze. **Stengel**: dünn, selten über 3 — 4 Z. hoch. **Blätter**: klein, schwach, gespitzt, an den Stengeln einander gegen über stehend. **Blumen**: sehr groß, von zierlicher hochblauer Farbe, präsentiertellerförmig, vierspaltig, auf der innern Seite haarig, blühen zuweilen zu verschiedenen Zeiten im Jahre; am gewöhnlichsten aber im Jul. und Aug.

6) **Punctirter oder getüpfelter Enzian**, G. punctata. **Vaterland**: die Alpen in der Schweiz, Sibirien, Oesterreich, Steyermark, Schlesien. **Stengel**: aufrecht, steif, gegliedert, etwa 2 — 3 Fuß hoch. **Blätter**: schmal, lanzettförmig, an den Gelenken paarweise gegen über stehend. **Blumen**: auf den Enden der Stengel, zu drey Stück, jede auf einem besondern Stiele, glockenförmig, fünfspaltig, mit fünfzähnigen Kelchen, die Grundfarbe gelb, mit purpurrothen Puncten schön gefleckt, blühen zu Ende des Jul. oder im August.

b) Einjährige Arten:

7) **Feldenzian, kleiner Bart- oder Frühlingsenzian**. **Vaterland**: Europa, auf trocknen Wiesen. Eine niedrige Pflanze. **Stengel**: selten höher als etwa 3 Zoll. **Blätter**: länglich, gespitzt, dunkelgrün, an den Stengeln einander gegen über stehend. **Blumen**: auf den

den Enden der Stengel, vierspaltig, am Schlunde bärtig, purpurroth. Wenn man sie sich selbst besaamen läßt, so entspringen von selbst Pflanzen, von denen fast zu jeder Zeit im Jahre einige in der Flor stehen.

8) **Bitterer Genzian**, von einigen **Kälberschiß** genannt, G. Amarella L. **Vaterland**: Europa, auf Wiesen. **Stengel**: theilet sich nahe über der Erde in einige wenige Zweige, und erreicht eine Länge von etwa 3—4 Zoll hoch. **Blätter**: länglich, gespitzt, ungestielt, an den Gelenken paarweise einander gegen über stehend. **Blumen**: auf den Enden der Stengel, präsentirtellerförmig, mit einer ziemlich langen Röhre, fünfspaltig am Schlunde bärtig, dunkelpurpurroth; liefern eine immer auf einander folgende Flor, wenn man sie sich selbst besaamen läßt. Diese Art hat Linnäus unter den Arzneymitteln angeführet, und selbige, in Wein gekocht, wider das Seitenstechen angerühmet In Schweden pflegen die armen Leute solche, Statt des Hopfens, zum Bierbrauen zu gebrauchen. Die vorher gehende Art wird sich sonder Zweifel eben so gut dazu schicken.

9) **Goldgelber Genzian**, G. aurea. **Vaterland**: die Alpen von Bourdeaux, und die des Norwegischen Lapplandes. **Stengel**: theilet sich nahe über der Erde in manche dünne Zweige, welche aufrecht stehen, und einander gegen über stehende Seitenzweige treiben, etwa 8—9 Zoll hoch. **Blätter**: eyrund, stumpf, glatt, ungestielt. **Blumen**: trichterförmig, die Röhre etwa so lang als der Kelch, mit einem unbärtigen, unbewaffneten Schlunde, fünfspaltig, die Abschnitte sehr scharf gespitzt, goldgelb, im Julius und August.

10) **Tausendgüldenkraut, Fieberkraut, Erdgalle**, G. Centaurium. (S. **Tausendgüldenkraut.**)

Es sind noch mehrere Arten dieses Pflanzengeschlechts, die hier übergangen werden, nachdem die bekanntesten angeführet worden. Man hat aber in den Apotheken zwo andere zu diesem Geschlecht nicht gehörende Arten auch mit dem Namen Enzian beleget. Diese sind:

a) **Schwarzer Enzian, schwarze Hirschwurzel, Bergpeterlein, Vielgut**, Gentiana nigra offic. **Vaterland**: die Schweiz, Oesterreich, auf Bergen. **Wurzel**: lang, dicke, in Aeste getheilet, mit einer schwarzen Schale bedecket, und am obern Theile mit einem Büschel Borsten besetzet. **Stengel**: 2—3 F. hoch, hat viele Nebenzweige, und ist bey jedem Gelenke mit einem Blatte besetzet. **Blätter**: groß, fast dreyeckicht, gefiedert. Die Dolde hat eine gemeinschaftliche, und die Abtheilungen derselben eine besondere Hülle; beyde bestehen aus haarzarten, langen, rückwärts gebogenen Blättchen, diese aus vielen, jene aus wenigen. Die Pflanze erhält sich in der Wurzel. Diese hat im frischen Zustande viel harzichtes Wesen, und wird gemeiniglich von den Viehärzten gebrauchet, verdienet aber alle Aufmerksamkeit und weitere Untersuchung.

b) **Weißer Enzian**, weiße oder große Hirschwurzel, Gentiana alba offic. Linnäus hat solche unter dem Namen: Laserpitium latifolium, **breitblätterichtes Laserkraut**, angeführet; eines der größten von den einheimischen Doldengewächsen, welches sowohl mit den ansehnlichsten Blättern versehen ist, als auch, wenn es einige Jahre erreichet, und in einem guten lockern, feuchten Boden stehe,

Armes dicke, weiße Wurzeln, über 3 Fuß tief treibt, und auf sechs- bis achtfüßigen, starken Stengeln im Sommer die allergrößesten weißen Blumendolden trägt. Auf den Bergen, und wo der Grund schlecht ist, bleibt es viel kleiner. An den Knoten sitzen große Blätterscheiden, und die Blätter selbst sind groß, doppelt gefiedert, und bestehen aus 4 Paar Flügeln, und jeder davon aus 3 — 5 Lappen. Diese oder die Blättchen selbst sind steif, schief, blaulicht angelaufen, herz- und sägeförmig eingekerbet; die Randzäckchen laufen gleichsam in eine Granne aus. Die Frucht ist mit 8, und jedes Saamenkernchen mit 4 erhabenen Flügeln, der Länge nach, besetzet. Die Wurzel ist scharf, hitzig, und soll eine zertheilende, und die monathliche Reinigung befördernde, Kraft besitzen; wird aber selten gebrauchet, obgleich selbige alle Achtung verdienet, und in der Viehazneykunst billig hoch geschätzet wird.

Epheu, Hedera. Diese Pflanzengattung begreift zwey dauerhafte, kletternde Sträucher, deren einer immergrün, der andere aber im Winter unbelaubt ist, welche wegen ihres Kletterns sehr beliebt sind, und wo sie hinauf steigen, mit ihren wurzelartigen Gabeln, welche sie an ihren Aesten und Zweigen entlängs hervor treiben, in die Rinde der Bäume, in die Mauern u. s. w. eindringen.

1) **Gemeiner Epheu, Eppich, Baumwinde, Wintergrün, Immergrün, Mauerwinde, Mauerewig, Ilof, Ilaub, Klimmop**, Hedera helix L. Ist überall mehr denn zu sehr bey uns bekannt, und an faul werdenden Bäumen und in Hecken überall zu sehen. Man kann aber davon in Gärten einen guten Gebrauch machen. Denn man kann ihn an unansehnliche Mauern, an alte Pallisadenzäune ꝛc. pflanzen, um solche in kurzer Zeit und ohne viele Mühe zu bekleiden; man kann Grotten, Höhlen, Hütten, Einsiedeleyen, Borkhäuser, künstliche Ruinen u. dergl. von ihm überlaufen lassen, um solchen ein mehr ländliches Ansehen zu geben; man kann ihn hie und da in Wildnisse, in dichte Haine, an schattige Wege, und auf andere der Einsamkeit geweihete Plätze pflanzen, und ihn daselbst an groſsen Bäumen hinauf klettern lassen; zur Vermehrung der Mannichfaltigkeit kann man ihn auch in leichte Lustgebüsche hie und dahin pflanzen, und ihn an einer neben ihm gesteckten starken Stange hinauf klettern lassen, welche er bald zu überziehen und zu bedecken, und über ihre Spitze hervor zu ragen, auch über derselben einen starken Busch zu bilden pflegt; oder man kann ihn so ziehen, daß er einen geraden Busch, und oben eine buschige Krone macht. Wäre er nicht eine so gemeine Pflanze, so dürfte er andern immer grünen Pflanzen den Rang wohl streitig machen, denn seine alten grauen **Stämme** fallen gut ins Auge, und seine jungen **Zweige**, welche eine glatte Rinde und eine feine grüne Farbe haben, sind sehr schön. Die Blätter haben auch eine feine, starke, grüne Farbe, sind in gutem Grunde groß und von kühnem Ansehen, und machen an sich selbst schon eine Mannichfaltigkeit, weil einige derselben aus mehrern Lappen bestehen, andere aber groß und eyrund sind. Seine im September hervor treibenden Blumen haben nichts besonders, außer der Figur des Straußes, in welchem sie beysammen stehen; denn sie bilden in eigentlichem Verstande einen flachen Strauß. Die Früchte hingegen, die im April des folgenden Jahres reif und schwarz werden, sind sehr schön;

schön; und weil sie in einer runden regelmäßigen Ordnung wachsen, so geben sie der Pflanze im Winter ein sonderbares Ansehen.

Man hat **Epheu mit gelben Beeren**, welcher aus den Inseln des Archipelagus nach Europa gekommen ist, und sich von dem vorigen durch nichts, als durch seine gelbe Beeren, unterscheidet.

Auch hat man **gelbgestreiften Epheu**, welcher nur wenig Neigung hat, auf dem Boden fort zu kriechen, oder in die Höhe zu klettern. Er erhebet sich mit holzigen Zweigen, und bildet von selbst eine buschige Krone, daher er, als Strauch behandelt, zwischen Bäumen und immer grünen Sträuchern gepflanzt werden kann, und hat überall, wohin man ihn auch pflanzen mag, ein sehr schönes Ansehen. Denn, weil seine Blätter eine Mischung von Gelb und Grün haben, und bisweilen ganz gelb aussehen, so machen sie in einiger Entfernung einen sehr frappanten Eindruck.

Noch haben wir eine dritte Abänderung der gemeinen schwarzbeerigen Sorte, den **weißgestreiften Epheu**. Dieser schickt sich vorzüglich zu einer verzierenden Bekleidung der Mauern, weil seine Blätter mit silberweißen Streifen sehr fein gezeichnet sind, und weil solcher, wenn er in geringer Entfernung von einander gepflanzt wird, die Mauer bald ganz zu bekleiden pflegt. **Buek** schreibt aber, daß er im Winter eine Bedeckung, und zugleich einen beschützten Standort verlange, um nicht vom Froste Schaden zu nehmen.

2) **Fünfblätteriger oder Amerikanischer Epheu, Jungferwein, Wimmersch. Vaterl.** Canada. **Stämme:** strauchig, sehr lang, dünn, wurzelnd; heften sich mit gabelichten Wurzeln, welche sie, sobald sie höher steigen, austreiben, an die Mauern ꝛc. an, und klettern alsdann 100 Fuß hoch und darüber; er schickt sich sehr gut zur Bekleidung unansehnlicher Mauern, wozu man ihn auch in der Stadt London sehr gebraucht, indem er zwischen den so sehr dicht an einander stehenden Häusern gut fort kömmt, und in kurzer Zeit bis zu ihrem Gipfel hinauf klettert, und sie im Sommer mit seinem schönen fünfblätterigem Laube bekleidet.

Beyde Arten des Epheu, nebst den Abarten, können durch **abgeschnittene Zweige** überaus leicht in Menge vermehret werden. Man stecke nämlich junge jetztjährige Schüsse im Herbste, Winter oder Frühjahre auf eine schattige Rabatte; sie schlagen fast in jedem Boden sehr leicht Wurzeln, werden binnen Jahresfrist gute Pflanzen, und können dann entweder schon auf die ihnen bestimmten Stellen gepflanzt, oder auch noch länger in der Pflanzschule gelassen werden. Ja, man kann auch abgeschnittene Zweige mit gutem Erfolge sogleich auf die ihnen bestimmte Stellen stecken. Wenn der Epheu jeder Art oder Sorte gegen Mauern ꝛc. gepflanzt wird, muß er anfangs ein wenig geleitet, jedoch nur seine ersten Schüsse mit Nägeln befestigt werden. Nachher treibt er seine Wurzeln in die Unterstützung, an welcher er wächst, und heftet sich an solche in der Folge, ohne weitere Hülfe, von selbst an.

Das weiche, weißliche Holz des schwarzbeerigen Epheu ist oft mit grauen, maserichten Stellen bezeichnet; es werden daraus kleine Kügelchen gedrehet, und selbige in die Wunden gelegt, die offen gehalten werden sollen. Wegen dieser leichten und schwammichten Beschaffenheit des Holzes werden auch Becher daraus gedrechselt, und Wein, nebst andern Flüßigkeiten, dadurch filtrirt. Die Blätter können, besonders

ders im Winter, den Schaafen und Kühen, die sie ungemein gern fressen, zur Erfrischung ihrer Säfte gegeben werden. Auch sind diese Blätter gedachten Thieren sehr gut, um die Nachgeburt und Hamen, wenn sie nicht von selbst sich lösen wollen, abgehend zu machen. Die Blätter in Weinessig geweichet, und auf die Hühneraugen gelegt, sollen selbige verzehren. Zur Blüthzeit schwitzen die Blumenkelche einen besondern Saft aus, wodurch viele Insecten angelockt werden.

Eppich, mit dem Geschlechtsnamen **Merk**- oder **Wassermerk**, Sium L., ist aus der Familie der Doldengewächse.

1) **Breitblättriger Merk, Wassermerk, Wassereppich, Wasserpeterlein**, S. latifolium. **Vaterland**: Europa, in kleinen Bächen und an sumpfigen Ufern. **Stengel**: gestreift, hohl, aufrecht, dick, ästig, steif, 5 — 6 Fuß hoch mit Knoten abgetheilt. **Blätter**: groß, gefiedert, aus länglichen, breiten, sägeförmigen Blättchen, welche sich mit einem einzigen endigen, zusammen gesetzt. **Blumen**: auf den Enden der Zweige, in großen Dolden, blaßgelb, im Jun. und Jul. Man hält diese Pflanze eher für schädlich, als nützlich. In Schweden hat man die klein gehackte, und mit Kleye vermischte Wurzel, als ein Vorbauungsmittel wider die Seuche, dem Rindviehe gegeben, auch nicht bemerket, daß diese Wurzel geschadet, so lange die zärtern, vor Johannis ausgegrabenen, Wurzeln gebraucht worden. Doch ist auch der Gebrauch davon hie und da schädlich und tödtlich gewesen.

2) **Seitwärts an den Knoten blühender Eppich, knotenblühender Merk, kleiner weißer Eppich, Scheibring**, S. nodiflorum L. **Vaterland**: Europa, an den Ufern der Flüsse, in kleinen Bächen und an sumpfichten Ufern. **Stengel**: auf dem Boden liegend, an den Gelenken wurzelnd. **Blätter**: die untern, aus dem Wasser hervor ragenden, gleichen denen der vorigen Art, die Blättchen aber am Anfange mit einigen ohrförmigen Lappen besetzt; die an dem Stengel und an den Aesten befestigten Blätter hingegen haben allemal bey jedem Blättchen zwey Läppchen, und diese scheinen daher aus drey zart eingezackten Lappen von ungleicher Größe zu bestehen. **Blumen**: an den Gelenken, in ungestielten Dolden, weiß, im Jun., Jul. und Aug. In Ansehung der Kräfte kömmt diese Art mit der ersten überein.

Erbse, Erbiß, Pisum. Dieses so bekannte Pflanzengeschlecht wird auch öfters mit dem gemeinschaftlichen Namen: **Schoten**, belegt, und man theilet sie ein in **Feld- und Gartenerbsen**.

a) Die **gemeine Felderbse** wird fast nirgends so stark, als in der Mark Brandenburg gebauet, weil selbige, nachdem sie im Felde reif und trocken geworden, bey dem Kochen so zart wird, daß sie nach dem Brechen, ohne sie durchzuschlagen, ganz zart und ohne Hülsen gefunden, auch nicht als eine Löffelspeise, sondern als ein recht steifer oder dicker Brey mit dem Messer oder Brodte zum Munde gebracht wird, und sich wegen ihrer wachsgelben Farbe als eine sehr behagliche Vorkost in Begleitung allerley Fleischarten und Würste, dem Gesichte bey Tische zum voraus ankündiget, weshalb diese so gekochten Erbsen vom Landesfürsten bis zum gemeinen Manne herab fast wöchentlich mit gutem Appetit verspeiset werden. Man kann es den gekochten Erbsen gleich bey Tische ansehen,

sehen, wo sie zu Hause gehören. Sind sie im gebrochenen Zustande nicht gelb, sondern weiß, so sind sie entweder dickhülsicht, und die Hülsen der Zunge und dem Gaumen sehr fühlbar, daher auch schwer verdaulich, oder falls sie nicht dickhülsig sind, so fehlet ihnen doch der eigene feine und gute Geschmack, welchen diese Frucht in den Märkischen guten so genannten Erbsländern an sich hat. Dieserhalb pflegt man auch hieselbst die in guten Erbsländern erbaueten Früchte Kocherbsen zu nennen, indem es auch in der Mark Gegenden giebt, wo die Erbsen nicht als gute Kocherbsen zu achten sind.

Das eigentlich gute Erbsland in der Mark ist ein solches, welches einen mehr leichten als schweren Boden hat, z. B. Lehm mit Sand vermengt, oder oben Sand und im Grunde Lehm. Auf einem allzu leichten Boden wird nichts daraus, und wenn die Erbsen in einem allzu schweren oder schwarzen tiefen Boden gesäet werden, wachsen sie zu stark ins Stroh, welches letztere in nassen Jahren unten faul, und daher kein gesundes Schaaffutter wird, und die Erbsen werden nie gute Kocherbsen, weißlicht oder schmutzig weiß, weniger gut schmeckend, und gemeiniglich dickhülsig, weshalb sie eine sehr blähende Speise abgeben.

Die Felderbsen werden in der Mark gemeiniglich in dem Brachfelde gesäet; in den Gegenden, wo die besten Kocherbsen, die dieserhalb in ziemlicher Menge erbauet werden, gerathen, nennt man die in der Brache dazu gewidmeten Länder den Erbsschlag, weil man sonst keine andre Früchte in dem Brachfelde, als Erbsen, erbauet.

Man kann keine allgemeine Regel, wie doch von manchen Schriftstellern geschiehet, festsetzen, ob die Erbsen in frisch gedüngtes oder ungedüngtes Land, ein- oder zweyjährig gesäet werden sollen. Jede Gegend oder jeder Ort muß es aus eignen Versuchen wissen, welche Verfahrungsweise vorzuziehen sey.

Es sind bey uns Gegenden, wo im Brachfelde zu den Erbsen frisch gedünget wird, um sodann im Herbste Weizen oder Roggen auf den Erbsäckern zu säen. Der Verfasser der Berliner Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft, B. I. S. 672 ff. hat seine Welt nicht genug gekannt, wenn er schreibt, daß die Erbsen den Acker verwildern, wenn der Erbsenacker beständig abgewechselt, und immer neues Land dazu genommen wird. In meiner Gegend findet gerade das Gegentheil Statt, wo man kaum alle 9 Jahre einmal wieder mit der Erbsenaussaat auf die ehmaligen Aecker hin kömmt. Wenn wir ein Stück Acker haben, worauf der Weizen nicht wohl mehr einschlagen will, so begatten wir solches mit Erbsen, wovon der Acker mürbe und rein wird. Denn die Erbsen, wenn sie gut fortwachsen, erdrücken oder verblüschen wegen ihres breit blättrichten Laubes alles Unkraut unter sich. Sobald aber die Erbsen eingeärndtet sind, wird der Acker umgepflüget und geegget. Wird dieses aber unterlassen, und der Acker begrünet sich, ehe er gestürzet wird, so haben wir freylich verlornes Spiel; der Acker verwildert, nachdem man den Quecken Zeit gelassen hatte, aufs neue auszuschlagen, sich zu verstärken und auszubreiten.

Eben so irrig ist es, wenn so gemeinhin gesagt wird, die Erbsen sollen nicht in ein frisch gedüngtes Land gesäet werden. Von jeher habe ich in den Gegenden, wo die besten Kocherbsen in der Mittelmark erzielet werden, frisch gedüngte Erbsäcker ge-

sehen. Freylich dünget man nicht so übermäßig, daß sich die Frucht in Stroh überwachsen kann. Man findet auch daselbst Aecker, welche zur Erbsensaat nicht frisch gedünget werden, es sind aber solche, die noch Kräfte genug von ehmaliger Düngung in sich haben. Wo eben hieselbst auf einem niedrigen schwarzen Boden gedünget wird, da hat man sich doch sehr vorzusehen, daß der Sache nicht zu viel geschehe. Man ziehet hieselbst aber gemeiniglich seine Gemächlichkeit zu Rathe, da man zu Ausgange des Winters auf die Erbsäcker Mist fähret, weil Hof und Ställe davon voll sind, das Gespann und Gesinde zum Mistfahren Zeit hat, und ersteres von der Winterfütterung am besten bey Kräften ist. Und da die frisch gedüngten Erbsäcker für die unmittelbar darauf folgende Wintersaat bestimmt sind, den Acker aber keinesweges bey uns auszehren, vielmehr, wie oben gesagt worden, als ein kleeartiges Gewächse bessern, so erspart hieselbst der Landmann die Zeit und Mühe, im Sommer oder Herbst, da er ohnehin mit Feldarbeiten überladen ist, allererst dasjenige zu thun, was zur Fruchtbarmachung seines Winterfeldes doch einmal nothwendig geschehen muß.

In der Mittelmark pflegen die Landwirthe, deren Aecker nicht gute Kocherbsen hervor bringen, dergleichen aus der Nachbarschaft zur Saat anzukaufen, welche dann in der zweyten Generation schon wieder ausarten, und daher wieder mit besseren Saaterbsen abgewechselt werden. Man ist aber auch da, wo die besten Kocherbsen gebauet werden, immer besorgt, reine, auserlesene Saat zu haben. Der Bauer wendet seine Winterabende gern dazu an, um die Saaterbsen durch seine Kinder verlesen, und die unreifen kleinen Erbsen sowohl, als besonders die braunen oder schwärzlichen davon zu trennen, weil diese theils beym Kochen nicht weich werden, theils auch die natürlich gelbe Farbe der gekochten Erbsen verändern, und die Speise wenig gut schmeckend werden lassen. Man pflegt letztere Erbsen gemeiniglich Stockerbsen zu nennen, und die damit vermengten weißen guten Kocherbsen auf den Märkten sehr zu tadeln und geringer zu bezahlen. Gemeiniglich werden diese Stockerbsen auf dem Felde bereits an ihrer rothen oder purpurfarbigen Blüthe erkannt, weshalb auch manche Landwirthe bereits die blühenden Erbsen behutsam durchgehen, und die rothblühenden ausraufen lassen. Man findet aber in solchen Feldern die meisten Stockerbsen, wo in dem Erbsschlage zugleich auch Wicken mit unter gesäet werden, weshalb sehr zu glauben, daß der Blüthenstaub der so nahe stehenden Wicken die zugleich blühenden Erbsen befruchte, und ihnen eine Abartung zu wege bringe.

Ob die Felderbsen frühe oder spät zu säen seyn, darüber sind die Wirthschaftslehrer auch nicht einig. Bey vielen lieset man, daß die Erbsen nicht früh genug gesäet werden können, weil sie nicht erfrieren. Aber auch dieses muß nicht so gemein hin als eine Regel angegeben werden. Ich habe bey mir einigemal selbst erlebet, daß die Erbsen von späten Mayfrösten, da selbige bereits eine Spanne hoch erwachsen waren, ganz erfroren, und nicht wieder ausschlagen wollten. Wenn sie noch ganz jung, und nur erst wenig über die Erde hervor stehen, so können sie ziemlich Fröste ertragen. Auch leiden sie selten Schaden, wenn sie in der Erde noch ausgekeimt liegen, und das Erdreich ganz hart über sie gefroren ist. So viel ist richtig, daß die

zu Anfange des Aprils bereits gesäeten Erbsen darinn den Vorzug behalten, daß sie weniger vom so genannten Mehlthaue oder vielmehr von Milben verdorben werden, als welches letztere in trocknen heißen Sommern den später gesäeten Erbsen öfters widerfähret. In feuchten tief gelegenen Aeckern kann man schon später säen, weil solche weniger von der Dürre des Sommers leiden, und wenn sie zu frühe gesäet werden, sich gar leicht in nicht dürren Sommern überwachsen, es wäre denn, daß man sie zur Viehfütterung, gleich dem Weizen, schröpfen wollte, als welches da eben nicht übel ausschlägt, wo man tief gelegene Erbsenäcker nicht nur frisch, sondern auch stark gedünget hat. Denn ich habe es einigemal gesehen, daß Erbsensaaten, welche von dem Rothwildpret ganz kurz abgefressen waren, so gut scheffelten, daß sie in Rücksicht dessen noch einmal so gut in Körnern lohneten, als die andern des nämlichen Feldes, welche vom Wildfraße frey geblieben waren.

Die Ursache, warum in manchen Jahren auch in guten Erbsländern die Erbsen nicht weich kochen wollen, wird verschiedentlich angegeben. Bey mir habe es in trocknen Sommern, ohngeachtet der Acker schwarz, tief liegend, und mehr feucht als trocken ist, immer erfahren, daß selbige, wenn sie in frisch aufgelegtem Pferdemist gesäet worden, nicht weich werden wollen, und nachdem Andere in der Nachbarschaft hierauf aufmerksam gemacht, so ist solches gleichfalls durch ihre Erfahrungen bestätiget worden. In einem mehr kalten als warmen Boden mag vielleicht das Gegentheil Statt finden. Auch habe dieses aus eigener Erfahrung wahr befunden, daß die Erbsen nicht weich kochen wollen, wenn sie auf dem Halme zu spät gemähet, und bereits vor dem Abmähen in den Hülsen zu hart geworden, nachdem ich in frühern Jahren bereits hierinn Eckharten zum Lehrmeister angenommen, welcher in seiner **Experimental-Oekonomie** davon also schreibet: In Betracht man auf großen Gütern wegen andrer Getreidebesaamungen, welche ebenfalls in der Zeit verrichtet werden müssen, unter 3 Wochen, wo nicht länger, nicht geendet werden kann, und die erste Saat von der spätesten um 14 bis 21 Tage unterschieden seyn kann; so müssen gewiß 2 Sorten davon gut gerathen, auch zweifelsohne einige eher reif werden, als die andern. Sobald nun die Ranken am Boden, wie auch die Schoten gelb und weiß zu werden anfangen, dabey aber dick, voll von großen Erbsen sind, und sich zusammen schrumpfen wollen; dann ist es Zeit, daß solche Stücke oder Beete abgemähet werden, wenn gleich die Ranken und Blätter noch nicht insgesammt völlig weiß und gelb, sondern annoch einige darunter grün sind; denn auf diese kann man nicht warten. Nimmt man das Abmähen bey gutem, trocknen und warmen Wetter vor, so kann man sich auch darauf verlassen, daß die Erbsen binnen 2 Tagen völlig trocken seyn werden. (Wenn die Erbsen in sehr dicken Schwaden liegen, so gehören wohl mehrere Tage dazu, besonders wenn allerley Gräser oder Unkräuter darunter sind.) Zu diesem Ende muß man des Morgens frühe, ehe die Sonne zu heiß scheinet, solche Beete mit genugsamen Menschen belegen, welche die Erbsen so eilends, als möglich ist, zusammen harken, in lockere Bunde binden, ohne Anstand aufladen, heimführen, und in die obersten Bansen, wo die Luft noch streichen kann, schaffen. (Das Zusammenharken und Einbinden der Erbsen, bey nicht zu heißem

Sonnenscheine ist deshalb gut, daß die Schoten bey oder unter der Arbeit nicht aufspringen, und die Körner davon verloren gehen.) Wer aber die Erbsen auf dem Stiele läßt, bis alles Kraut gelb und weiß ist, der wird erleben, daß die meisten Schoten, den andern Tag nach dem Abmähen, von der Hitze aufplatzen und auslaufen, und daß nach dem Dreschen die Erbsen ganz röthlich, oder hochfleischfarben aussehen, auch nicht gut kochen. (Das Auslaufen der Erbsen hat man hauptsächlich zu befürchten, wenn selbige beregnet, und sodann von der Sonne wieder trocken werden.) Werden nun diese Erbsen nach vorbeschriebener Weise eingeärndtet, allein gebanset, allein gedroschen, und davon eine Probe gekocht, so werden sie wie ein Milchmus weich kochen, und so gelb wie ein Wachs aussehen. Man lasse aber den andern Theil 8 Tage länger auf dem Halme, bis alles Stroh gelb ist, und die Schoten sämmtlich weiß und hart geworden, stehen, dann 6 oder 8 Tage, wie es sonst Mode ist, auf dem Schwad liegen, und darauf eine Probe kochen, sie werden hart bleiben, und wie viele werden auf dem Felde ausgelaufen seyn? Um aber der Sache noch näher zu treten, so sammle man noch grüne Erbsen aus ihren noch weichen Schoten, koche solche, und bemerke, wie weich sie kochen, und wie angenehm sie schmecken. Man sammle hingegen auf den Ranken weißlicht oder nur gelblicht gewordene Erbsen, und koche diese, so wird jedermann wahrnehmen, daß diese hart bleiben, und lange so gut nicht schmecken. (Man muß aber hiebey doch immer noch bemerken, daß auf nicht guten Erbsäckern erbauete Erbsen, wenn sie schon zu rechter Zeit abgemähet worden, doch nicht so dünnhülsicht werden und schmecken, als die von den eigentlichen guten Erbsäckern, es sey denn, daß man von letztern neue Saat eingesäet gehabt habe.) Da aber des guten und lockern Bodens halber ein Stück schöner steht, als das andere, auch oft die dritte oder letzte Saat (nämlich auf großen Gütern) am besten geräth, so muß man eine Parthie von den besten und größten Erbsen, welche die längsten, mit vielen Körnern besetzten, Schoten haben, allein in ihre Saamenbansen legen, um davon den künftigen Saamen auszusondern, als worauf eines vorsichtigen und wahren Haushalters Wohl beruhet. —

Ehe wir noch die Materie vom Weichkochen der Erbsen, als worinn ihr Hauptwerth bestehet, verlassen, ist noch zu gedenken, daß weiches Fluß- oder Bachwasser zum Weichkochen als ein Haupterforderniß gehöre, indem sie vom harten Brunnenwasser weniger weich und schmackhaft werden; ingleichen daß die Töpfe oder Gefäße, worinn die Erbsen kochen, immer damit bis oben an den Rand müssen voll gehalten werden, da denn beym Hinwegnehmen der Gefäße vom Feuer zum Brechen oder Kleinmachen der Erbsen die obersten, die etwa von der Flamme des Feuers schwarz oder gebrannt oder nicht weich genug gekocht seyn können, hinweg genommen, und zur Viehfütterung angewendet werden.

Ist es aber rathsam, um des Weichkochens willen, die Erbsen bey noch nicht gelb, weiß oder gar dürr gewordenen Ranken abzumähen, und man wollte hierauf nicht achten, weil man damit nicht auf den Speisegebrauch sein Absehen haben könnte; so muß doch das frühere Abmähen vorgenommen werden, weil das Erbsenstroh ein so vorzügliches Viehfutter, und an vielen Orten sogar ein Surrogat des mangelnden

gelnden Heugewinnstes für Rind- und Schaafvieh seyn muß. Die auf dem Halm trocken gewordenen Erbsen verlieren ihre Blätter, als welche, wie bey dem Klee, das Hauptsächlichste des guten Futters dabey ausmachen. Man hat aber auch dahin zu sehen, daß die Erbsen recht gut getrocknet eingefahren werden, weil sie sonst, eben wie der Klee, anlaufen, schimmeln, oder multricht werden, und sodann besonders dem Schaafviehe ein sowohl unannehmliches, als undienliches Futter werden. Aus gleicher Ursach werden auch die Erbsen lieber in der Höhe auf den Stangen, als unten von der Erde auf in den Scheunen aufgebauset.

In vielen Gegenden hat man die Gewohnheit, die Erbsen nicht in Bunde zusammen zu binden; man bringt sie nur in Haufen uneingebunden zusammen, ladet sie wie Heu auf, und sticht sie so in den Scheunen ab. Man suchet dabey Zeitersparung, die aber nur eingebildet ist. Ich habe einigemal beydes zugleich versuchet, und gefunden, daß das Auf- und Abladen bey eingebundenen Erbsen um die Hälfte weniger Zeit hinweg nehme, indem die uneingebundenen Erbsen unter einander verwirrt sind, und nicht so viel auf einmal mit der Heugabel gefaßt werden könne, als solches in Bunden geschehen kann. Man fürchtet sich vielleicht für das Zersprengen der Schoten beym Einbinden in Bunde. Da sie aber nur ganz lose dürfen eingebunden werden, und dabey kein Einknebeln, wie bey Korngarben, nöthig ist, indem die unter einander verworrenen Ranken sich unter einander von selbst ziemlich zusammen halten, so können hiebey keine Schoten zum Aufspringen kommen.

Zuletzt ist noch die Gewohnheit mancher Gegenden anzumerken, da man beym Abmähen der Erbsen, welches nicht mit Kornsondern mit Grassensen geschiehet, jeden Hieb so führet, daß bey selbigem noch einige Ranken unabgeschnitten bleiben müssen. Diese dienen zum Festhalten der übrigen, da sie sonst bey entstehenden stürmenden Gewittern vom Winde gar leicht fortgeführet werden, daß zuweilen die ganze Erbsenärndte verloren gehet, zumal wenn die Felder freyliegend oder bergicht sind. Und da zur Aerndtezeit die meisten Gewitter gemeiniglich Nachmittags entstehen, so muß man, wenn es möglich zu machen, andre Aerndtearbeiten aufschieben, und sich bestreben, die Erbsen Vormittags zusammen zu bringen. Könnte man schon, um alle seine Leute zum Einbinden zusammen zu halten, mit dem Einfahren an einem solchen Tage nicht fertig werden, so ist es doch schon mehr gewonnen, wenn die eingebundenen Erbsen in Mandeln oder Schocken beysammen liegen. Ein mit oder ohne Regen kommender Sturmwind kann zwar die Bunde umher werfen, aber doch solche nicht aufheben, und in die Luft fortführen, wie solches mit unaufgebundenen Erbsen nicht selten geschiehet. Auch hat man dieses zum Vortheil, daß die beregneten Erbsen in Bunden weit weniger auslaufen, und die Erbsenbunde trocknen weit eher wieder aus, als Korngarben, weil sie nur lose zusammen gebunden sind.

Zuletzt ist noch zu gedenken, daß beym Säen der Erbsen die Hand nur halb voll genommen werden müsse, weil auf einen Fleck, der einen ganzen Scheffel Korn zur Aussaat erfordert, nur ein halber Scheffel Erbsen, also überall nur die Hälfte derselben gebraucht werden. Wollte man sie di-

cker säen, so würden die Pflanzen sich einander im Wachsen hindern, und desto weniger in der Scheffelzahl heraus kommen.

Die **Gartenerbsen** werden wegen ihres Gebrauchs in den Küchen der Vornehmen und bereits auch vieler Geringen überall gebauet, und wir haben davon ungemein viele Spielarten. Einige blühen rothbunt, andere blaubunt, die meisten weiß. Einige wachsen sehr hoch, andere niedrig; einige haben ganz dünne, andere ziemlich dicke und harte Schoten; einige werden früh, andere spät reif. Es würde theils schwer, theils wenig erheblich seyn, alle diese Veränderungen namentlich anzuführen, da einige sich nur kurze Zeit an einem Orte halten, und sehr häufig, wenn sie 3 bis 4 Jahre in einer Gegend gebauet worden sind, sich verändern und ausarten. Hr. **Bechstedt** sagt daher, daß man, um solcher Ausartung vorzubeugen, und besonders gute Sorten zu erhalten, die zur Saat bestimmten allein pflanzen, oder doch so weit von andern Erbsenarten entfernen solle, daß der Blüthenstaub sich unmöglich vermischen kann; sonst ist man genöthigt, nach wenig Jahren mit Saamen von andern Orten umzuwechseln, oder sich ganz neuen aus der Fremde kommen zu lassen.

Die bekanntesten und beliebtesten Erbsenarten sind nach nur gedachtem Schriftsteller folgende: 1) **frühe Mayerbse**; 2) **extra frühe Englische Erbse**; 3) **Marrowfaterbse**; 4) **Nonpareilerbse**; 5) **Spanische Morottoerbse**; 6) **Zwergerbse**; 7) **Kronerbse**; 8) **Zuckererbse**. Jede Art hat wiederum nicht wenige Abänderungen. Nur von der letztern, von der Zuckererbse, die wegen ihrer zarten, eßbaren Schale den Vorzug verdienet, werden einige angeführet: z. B. a) die **frühe Zuckererbse**, eine sehr schöne, fruchtbare, 5—6 Fuß hoch wachsende Sorte; b) die **große Englische Zuckererbse**, die 6 Fuß hoch wächst, und wegen ihrer ungemein großen, oft 7—8 und mehrere Zolle langen, und 2 Zoll breiten, und gleichwohl zarten Schoten ein vortreffliches Ansehen giebt; dabey aber, wie die meisten Pflanzen mit großen Früchten, nur wenig trägt, und noch dazu von den Vögeln begierig gesucht wird; c) die **Modenesische**, oder **graue Zuckererbse**, die auch ziemlich hoch wächst, sehr fruchtbar ist, sich merklich durch ihre rothen schönen Blumen unterscheidet, (daher ihr einige auch einen Platz in dem Blumengarten gönnen) nicht so leicht von den Vögeln angefallen wird, dabey aber einen etwas rauhen und herben Geschmack hat, der jedoch, wenn nur das Wasser beym Kochen einigemal umgewechselt wird, sehr gemildert werden kann; d) die **große aufgeblasene Zuckererbse**, die wegen ihrer Fruchtbarkeit und ihrer großen und zarten Schoten von jedermann geschätzt wird; e) die **extra frühe Zwergzuckererbse**, die gegen 2 F. hoch wächset, früh treibt, sehr fruchtbar ist, und zu jeder Jahrszeit gezogen zu werden verdienet; f) die **Erbse** *de Grace*, die nur 8—10 Zoll hoch wächst, und so viel Rühmens auch davon gemacht wird, doch kaum den Anbau, es wäre denn der Seltenheit wegen, verdient, weil sie nur wenig trägt, spät reif wird, und ihre wenigen Früchte gewöhnlich auf der Erde ausbreitet. Von allen diesen Arten wähle man sich immer die fruchtbarsten, nicht zu hoch wachsenden und solche aus, deren Früchte den süßesten Geschmack haben, und dies sind gemeiniglich die frühen Sorten. Auch muß jeder darauf sehen, welche Sorten sich am be-

sten

sten für seinen jedesmaligen Grund und Boden schicken, da sie nicht alle in jedem Erdreiche gleich gut gedeihen.

Beym Anbau der Erbsen giebt Hr. Bechstedt die Regel, daß sie durch Düngung, nicht wie andre Gewächse, fruchtbar zu machen seyn, und dieß sonder Zweifel deshalb, weil sie von dem Dünger im Gartenlande, welches doch immer in guter Besserung gehalten wird, allzu hoch und mehr ins Stroh, als in die Früchte wachsen. Sie tragen auch in einem nie genutzten und frisch gebrochenen Lande die reichlichsten Früchte, und sollten, wie dieser Gärtnereylehrer ferner schreibt, eigentlich **auf einem Felde, wo sie einmal gestanden haben, wenn man sich von ihnen besondern Nutzen versprechen will, in langer Zeit nicht wieder gepflanzt werden.** Er sagt auch zugleich eben dieses von den Felderbsen, daß nämlich jedes Jahr das Land für selbige abgewechselt werden solle.

Gemeiniglich verrichtet man die erste Aussaat (wozu man frühe, ergiebige und nicht zu hoch wachsende Sorten wählt) im Febr., oder sobald man nur in die Erde kommen kann. Einige nehmen sie schon im December vor; aber gemeiniglich vergebens, weil die meiste Zeit der Frost, ehe die Erbsen noch anfangen zu keimen, sie schon verdorben hat. Alle Erbsen, zumal die ersten, wollen einen gegen Mittag, oder gegen Morgen gelegenen Ort, und einen kurz vor Einbruch des Winters umgegrabenen, gut zubereiteten trocknen und warmen Boden haben, wo sie vor strengen Winden geschützt stehen, und von der Sonne genugsam beschienen werden können. Man vertheile das für sie bestimmte Land in 3 Schuh breite Beete, und lege sie in Furchen, deren auf jedem Beete drey, 2 bis 3 Zoll tief, nach der Schnur gezogen werden müssen. Wechselsweise, ein Beet um das andere, besetze man mit niedrig wachsenden Pflanzen, bedecke die gelegten Erbsen, der Vögel und Mäuse wegen, hinlänglich mit Erde. Man lasse sich aber nie die eingeführte Gewohnheit verleiten, ganze Felder in lauter neben einander liegende Erbsenbeete zu vertheilen. Die Luft muß immer frey und ungehindert zwischen ihnen durchstreichen können. Alsdann werden die ersten Blüthen erhalten, die sonst gemeiniglich, wenn sie einander zu dicht stehen, gern abfallen; die Früchte werden vollkommner, wachsen schneller und frischer, man hat Raum, zwischen ihnen hindurch zu gehen, und kann die brauchbar gewordenen Schoten, ohne Schaden zu thun, bequemer und besser pflücken.

Daß das Unkraut unter den Erbsen, nachdem sie zuzunehmen anfangen, heraus geschafft werden müsse, darf wohl kaum erinnert werden. Hat man einen festen Boden, so wird das Unkraut mit der Jäthacke zerstöret, und das Erdreich zugleich damit aufgelockert, auch die Erde zu beyden Seiten angezogen, und die Erbsen damit behäufet, damit sie der strengen Luft weniger blos gestellet stehen. Sobald die Pflanzen 3 — 4 Zoll hoch sind, müssen, je nachdem die Erbsen hoch oder niedrig wachsen, längere, oder kürzere buschige Reiser, an welchen sie sich anheften können, neben ihnen gesteckt werden. Man richtet diese zwischen den Reihen so viel als möglich mit der flachen Seite nach der Länge des Beetes; und in den beyden äußersten Reihen um das Beet herum! steckt man sie von beyden Seiten schief in die Erde, so daß sie sich gegen die Mitte zu lehnen. Auf die Art bleiben die Steige zwischen den Beeten völlig frey, und man kann, wenn einige

einige Ranken sich los reißen sollten, diese ganz bequem hie und da mit dünnem Baste anheften. Um niemals Mangel an Erbsen zu haben, fahre man beständig von 14 zu 14 Tagen bis gegen Johannis mit dem Aussäen fort. Da aber die spätesten Aussaaten in heißen und trocknen Sommern gern mit Milben befallen, und hiemit sehr unfruchtbar und übel schmeckend werden, so kann man die Beete hiezu da anlegen, wo sie wider die Mittagssonne im Schatten stehen, auch die Erbsen des Abends, wenn die Regen zu lange ausbleiben, mit Wasser übersprengen.

Die zur Saat bestimmten, von den andern weit genug entfernten, Erbsen lasse man, ohne davon zu pflücken, unberührt stehen; sehe sie während der Blüthzeit öfters aufmerksam durch, ob auch einige ausgeartete darunter anzutreffen sind, und räume, wenn man dergleichen einige findet, sie sogleich weg. Wenn sie anfangen reif zu werden, lasse man sie nicht zu lange draußen, damit sie nicht ausfallen, (welches bey nasser und darauf folgender warmer Witterung sehr leicht möglich ist,) auswachsen und faulen, oder von Vögeln und Mäusen verzehret werden.

Die Gärtner in oder bey großen Städten legen sich gern darauf, diese Hülsenfrucht aufs zeitigste hervor zu bringen, und treiben solche in Glashäusern, wodurch aber nicht viel Früchte erlanget werden. Besser säet man, um **frühzeitig Erbsen** zu haben, eine ganz frühe und fruchtbare Sorte im October auf zubereitete Beete. Wenn die Pflanzen aufgegangen und etwas heran gewachsen sind, so ziehe man bey trocknem Wetter zu beyden Seiten die Erde bis an die Blätter an, und wiederhole dieses Anhäufen vor dem Winter noch ein- oder zweymal, weil die Pflanzen dadurch nicht nur gestärkt, sondern auch vor dem Froste verwahrt werden. Bey strengem anhaltenden Froste kann man sie mit leichten Sachen, mit trockener Streu, mit Erbsen- oder Buchweizenstroh bedecken, und, damit sie ja nicht verzärtelt werden, bey einigermaaßen gelindem Wetter die Bedeckung wieder abnehmen. Sobald im Frühlinge die Witterung warm wird, lockere man den Boden zwischen den Reihen auf, reinige die Pflanzen von allem Unrathe; stängele und behandele sie im Uebrigen wie andere Erbsen. Wenn nur gar zu strenge Winde ihnen nicht verderblich werden, so hat man, wenn man dieser Vorschrift folgt, von der Kälte gar nichts für sie zu besorgen, und kann schon im May von ihnen reichliche Früchte hoffen.

Ueberdies kann man im Januar ein Beet, oder mehrere von beliebiger Länge und etwa 3 Schuh breit zu rechte machen; sie mit Bretern gleich einem Mistbeete einfassen; um die Beete herum die Erde 2 Schuh breit und tief aus den Steigen nehmen, den leeren Raum mit frischem, erwärmenden Pferdemiste ausfüllen; wenn dieser recht gepackt und eben getreten ist, aus dem Beete 6 Zoll Erde heraus werfen, und wiederum mit frischer und leichter Erde 1 Schuh hoch ausfüllen. Weil die Zubereitung dieser Beete nicht viel Kosten verursacht, (da man sich dabey der mit Oel getränkten Papierfenster bedienen kann) und kleine Beete nur wenig Nutzen bringen, so richte man sie lieber ziemlich groß ein. Wenn der Mist durchgebrannt und die Erde erwärmt ist, so nehme man, nachdem man das Beet umgestochen, und mit der Harke eben gezogen hat, die Pflanzen aus dem Saamenbeete mit einem Handspaden, um die Erde, so viel möglich, an den Wurzeln zu erhalten, klumpen-

penweise heraus, und setze sie reihenweise wieder ein, wie sie gestanden haben. Hier haben die Erbsen, die nicht gern eingeschlossen seyn wollen, den Zugang der freyen Luft, und dabey eine gemäßigte und natürliche Wärme, und können gegen die strenge Kälte durchs Bedecken mit Matten hinlänglich beschützt werden. Bey gelindem Wetter fangen sie öfters im März schon an zu blühen, und bringen nicht allein vollkommne, sondern auch viele und häufige Früchte. Die Papierfenster kann man schon, wenn sie blühen wollen, wieder wegnehmen, und braucht sie alsdann nur blos des Nachts mit Matten zu bedecken. Wenn die Beete einmal eingerichtet sind, können sie noch viele Jahre dauern, und jährlich wiederum gebraucht werden. Es versteht sich von selbst, daß man zu solchen Erbsen, die auf die beschriebene Weise sollen getrieben werden, nur niedrig wachsende nimmt. Am besten wählt man dazu die gemeine Zwergerbse und die extra frühe Zuckerzwergerbse. (Fehlt es an diesen Arten, so kann man getrost gemeine Felderbsen erwählen, die an kurzen Ranken erwachsen sind. Denn sie arten ein und aus. Man kann Gartenerbsen nach und nach in Felderbsen verwandeln, und eben so umgekehrt. Um aber zu jeder Zeit für die Küche grüne Erbsen zu haben, kann man solche, wenn sie noch ganz jung, und daher noch in ihrem natürlich süßem Geschmacke sind, auftrocknen. Sie werden auf einem leinenen Tuche, oder auf reinen Bretern an der Sonne mit den Schoten ausgebreitet, und zuweilen umgerührt. Sind sie ganz trocken und dürre geworden, so nehme man die Erbsen aus den Schoten; fülle sie in leinene Beutel, und hebe sie zum künftigen Gebrauche in einer trocknen Kammer auf. Will man aber die Erbsen einmachen, so schüttet man sie, nachdem sie ausgemacht sind, in einen Kessel mit kochendem Wasser, läßt sie ein paarmal aufkochen, gießt sie zum Abtriefen in einen Durchschlag, läßt sie kalt werden, thut sie in Bouteillen und gießt eine abgekochte, kalt gewordene Salzlake, so daß die Bouteillen voll werden, dazu. Man pfropft sie sodann fest zu, daß keine Luft dazu kommen kann, und verwahrt sie in einem trocknen Keller. Jedesmal aber, wenn die Erbsen gebraucht werden sollen, muß man sie erst, um das überflüßige Salz auszuziehen, zu wiederholtenmalen mit frischem Wasser auswässern.

Andere nehmen junge Zuckererbsenschoten, machen sie aus den Schalen und vermengen sie mit Salz. Um genau dabey zu verfahren, werden 8 Loth Salz auf eine Metze grüne Erbsen gerechnet. Wenn beydes ein wenig zusammen durchgezogen ist, wird es in eine Bouteille gefüllt, und wenn diese voll ist, mit mehrern in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, mit Stroh umpackt und über Feuer gebracht. Sobald das Wasser so heiß ist, daß die Flaschen sich zu bewegen anfangen, so hebt man den Kessel wieder vom Feuer, doch müssen die Flaschen nicht eher vom Feuer genommen werden, bis sie erkaltet sind, sonst zerspringen sie augenblicklich. Ist nun alles besorgt, so pfropft man die Bouteillen zu, verbindet sie mit Blase, und verpicht sie fest, worauf man sie ferner im Keller in trocknem Sande verwahren kann. Noch Andere überkochen zuvor die jungen Erbsen einige Minuten lang, gießen sie alsdann in einen Durchschlag, daß sie abtriefen und kalt werden, oder kühlen sie sogar mit frischem Wasser ab, wodurch sie eine schöne grüne Farbe bekommen; thun sie sodann entweder in einen Topf von

Steingut, und bedecken sie mit frischen Weinblättern, oder füllen sie in Bouteillen, und es sey, in was es wolle, so übergießen sie solche mit einer scharfen Salzsoole, die so stark ist, daß sie ein Ey trägt. Sind sie in einem Topfe, so muß man sie etwas beschweren.

Erdapfel, Erdartischocke, Jerusalemsartischocke, Helianthus tuberosus. Eine aus Brasilien zu uns gekommene Pflanze, die wegen ihrer eßbaren knolligen Wurzeln in den ersten vier Dekaden dieses Jahrhunderts bey uns häufig in den Gärten angebauet, nachher aber von den überall eingeführten Erdtoffeln fast ganz verdränget worden, zumal da diese Frucht einen wässerichten Geschmack hat, und für blähend gehalten wird. Sie findet aber gut zubereitet doch noch hie und da zur Abwechselung mit andern Gemüsen ihre Liebhaber, und man benimmt ihr die blähende Eigenschaft entweder in der Küche durch das zuerst abgegossene Wasser beym Ankochen, oder würzet sie etwas stark mit Pfeffer. Man kann auch aus den Erdäpfeln, wie aus den Erdtoffeln, ein überaus weißes Mehl bereiten, wie auch Branntwein daraus brennen. Will man sie zur Verlängerung des Brodtes nutzen, so werden die größten und dicksten ausgesucht, geschälet, gerieben, das geriebene wohl ausgedrückt, und nachher getrocknet; oder sie werden nach dem Abschälen erst aufgekocht, sodann mit den Händen zerrieben, und mit drey bis vier Theilen Roggenmehl eingeknätet. Fürs Vieh, insonderheit für Schweine, sind sie ein gutes nahrhaftes Futter. In feuchten und nassen Sommern gerathen sie besser, als die Erdtoffeln, und in holzarmen Gegenden können die sehr hoch wachsenden Stengel für Arme ein Surrogat des Brennholzes seyn.

Es ist einerley, ob man die Wurzeln zur Fortpflanzung im Herbste oder im Frühjahre legen will. Man nimmt dazu einen leichten und mürben Boden, gedüngt oder ungedüngt. Ist solcher umgegraben, so werden die Wurzeln reihenweise, auf allen Seiten 3 Fuß weit aus einander und 5—6 Zoll tief eingelegt. Hiezu nimmt man die kleinern, oder wenn sie zu groß sind, schneidet man sie in kleinere Stücke. Jedes Stück, das nur ein Auge hat, pflegt anzuschlagen. Sie werden mit der Jäthacke vom Unkraute rein gehalten, und mit der um sie herum liegenden Erde behäuft. Sie sind so leicht nicht wieder auszurotten. Soll aber dieses geschehen, muß man die Stengel, wenn sie eine Elle hoch aufgeschossen sind, ausreißen, da sie sich denn, wenn man damit fortfähret, binnen 2 Jahren verlieren und vertilget werden; wo sie aber auf immer Platz behalten sollen, da pflegt man ihnen gern einen abgelegenen Ort oder Winkel im Garten anzuweisen, wie wohl sie die Sonnenseite am meisten lieben. Uebrigens ist wohl zu merken, daß man den zur Speise oder Viehfütterung zuzuziehenden Wurzeln nicht vor spätem Herbste die Stengel abschneide, weil sonst die Wurzeln in ihrem Wachsthume gestöret und stöckricht gemacht werden.

Werden im Herbste die Stengel endlich gelb und welk, so gräbt man so viele Knollen auf, als zum Wintergebrauche erfordert werden. Man kann sie im Sande in einem trocknen Keller aufbewahren. Am besten halten sie sich auf ihrem Standorte bis ins Frühjahr hinein, weil ihnen sogar der allergrößte Frost nicht schadet. Und diese Eigenschaft der Wurzeln macht sie

uns

uns Landwirthen doch schätzbar, da wir, wenn es uns an guter Gelegenheit, das Wurzelwerk aufzubewahren, fehlet, die Erdäpfel können stehen lassen, wo sie sind, und bey aufgehendem Erdreiche selbige bis zu Ende des Märzes und noch späterhin, mit Bequemlichkeit hervor suchen können. Wo die Fruchtfelder von wilden Schweinen besucht werden, da ist es nicht rathsam, die Aecker mit dieser Frucht zu begatten. Man kann die ganz kleinen Knollen nicht hervor finden, sie wuchern fort, und geben hiemit Anlaß, daß der Acker von den Säuen mit der darauf gebrachten neuen Kornsaat umgewühlet und verdorben wird.

Erdbeere, Fragaria vesca, eine überall bekannte Pflanze, deren Beeren sehr angenehm schmecken, und zugleich sehr gesund sind. Es giebt sehr viele Spielarten dieser Pflanze. Die bekanntesten sind: 1) die gemeine **rothe Felderdbeere**, 2) die gemeine **weiße Felderdbeere**, die beyde hauptsächlich in unfruchtbaren Gegenden, besonders in unsern Heiden, wild wachsen; 3) die **gewöhnliche Gartenerdbeere**; 4) die **Monatserdbeere**; 5) die **scharlachrothe Virginische Erdbeere**; 6) die **Pflaumenerdbeere**; 7) die **grüne** oder die **Ananaserdbeere**; 8) die **Erdbeere aus Chili**, oder die **Riesenerdbeere**; 9) die **Erdbeere mit der allergrößten plattrunden Frucht**.

Die beyden ersten kann man als Hauptsorten annehmen, und vermuthlich ist von diesen, nachdem sie sorgfältig in die Gärten gepflanzt worden, die dritte entstanden. Die vierte Art, die sich durch nichts von der gewöhnlichen Erdbeere, als blos durch die lebhaft grüne Farbe ihrer Blätter, und durch ihre längliche, pyramidenförmige Frucht, unterscheidet, ist erst seit kurzen aus der Schweiz und von den Apenninischen Gebürgen zu uns gebracht worden, und hat, wenn sie gleich nur einzelne Früchte trägt, doch vor allen andern das voraus, daß sie so lange, als es die Witterung nur irgend erlaubt, noch im spätesten Herbste, zuweilen gar unter dem Schnee, stets blüht und Früchte trägt. Die fünfte, von jedermann geachtete Sorte hat, wie man meynt, Virginien und andere nördliche Amerikanische Länder ursprünglich zum Vaterlande, ist aber in den meisten Gärten so gut wie einheimisch geworden, und liefert wohl unter allen bisher bekannt gewordenen Arten die frühesten, schönsten und wohlschmeckendsten Früchte. Die sechste ist vornehmlich durch ihre großen, angenehm schmeckenden Früchte kenntlich, die, wenn sie recht Art haben, die Größe einer mittelmäßigen Pflaume erreichen, und an der einen Seite weiß, und an der andern braunroth sind, so wie durch ihre langen starken Stiele, und durch ihre großen, runden, tief gefalzten und haarigen Blätter. Die siebente hat, gleich einer Ananas, erhabene Früchte, die auf langen Stielen in großen Büscheln wachsen, und von Farbe meistens weißlichgrün, und auf der einen Seite nur etwas röthlich sind. Sie ist unter allen Arten die späteste, und bringt, falls sie nicht in einem schweren und fetten Boden steht, nur selten Früchte. Die achte, nur sehr sparsam tragende Sorte macht die außerordentliche Größe ihrer Frucht merkwürdig, die nicht selten so groß wie ein kleiner Apfel, aber dabey mehlig, trocken und von keinem vorzüglichen Geschmacke ist. Sie treibt besonders weit herum laufende Ranken. Die neunte wird fast von

allen Kennern für die beste und wohlschmeckendste Art gehalten und häufig angezogen. Sie bringt sehr große, meistens plattrunde, Früchte. Sie trägt sehr gern, zumal in einem schweren, fetten, etwas leimigen Boden, und giebt zur Zeit ihrer Reife ein prächtiges Ansehen.

Alle Erdbeersorten treiben aus ihren Wurzeln eine Menge Schossen, durch welche, so wie durch ihren Saamen, sie häufig vermehrt werden. Letzterer wird sogleich, wenn er reif geworden ist, gesäet. Es ist aber kaum zu erwarten, daß durch die Aussäung des Saamens mit der Zeit neue Spielarten erzielet werden könnten, da die jungen, aus dem Saamen gezogenen, Pflanzen allemal von der Art zu seyn pflegen, als die waren, von denen man den Saamen nahm. Trägt dennoch jemand Belieben, damit einen Versuch zu machen, so muß er die schönsten und größten Früchte, um diese recht reif werden zu lassen, auszeichnen, und so lange, bis sich der Saame in denselben aus einander sondert, verwahren. Immer würde man doch, wenn auch keine neue Arten zu hoffen sind, für seine Mühe sich dadurch belohnt sehen, daß fast beständig die alten Sorten auf die Weise verschönert und veredelt werden.

So leicht und häufig die wildwachsenden Erdbeeren fast allenthalben tragen, mit so vielem Fleiße wollen hingegen die Gartenerdbeeren gewartet seyn, wenn sie durch eine Menge wohlschmeckender, großer, saftreicher, und frühzeitiger Früchte ihre Stelle bezahlen sollen. Vor allen Dingen muß man zu dem Ende dahin sehen, daß sie ein für sich passendes Erdreich erhalten. Denn stehen sie in einem allzu fetten Lande, so werden sie gar zu frech wachsen, höchstens Blüthen tragen, aber weil diese gemeiniglich schwarz werden und vertrocknen, fast gar keine Früchte bringen. Ist der Boden im Gegentheil trocken und mager, so werden die ersten Früchte vielleicht zwar reif, aber doch immer sehr klein und unschmackhaft werden, und die folgenden werden gar nicht fortwachsen. Man merke sich also für's erste die Hauptregel: Alle Erdbeeren erfordern einen frischen, etwas fetten, mit Leimen und Sand vermengten, tief gegrabenen oder rajolten Boden. In einem Lande, wo sie schon einmal gestanden haben, pflegen sie nur selten recht gut zu wachsen. Da sie gewöhnlich nach dem Verpflanzen nicht länger, als 3 bis 4 Jahr, gute Früchte bringen, so muß man jährlich, um sie von einem Jahr zum andern in Menge zu haben, einige alte Beete umreißen, und an deren Stelle wiederum neue anlegen. Die beste Jahrszeit zur Anlegung neuer Beete und zur Versetzung der Pflanzen ist der September und October, weil sie alsdann vor dem Winter schon ziemlich angewurzelt sind, und im künftigen Frühlinge schon blühen, welches nicht zu erwarten ist, wenn sie im Frühjahre umgesetzt werden. Die Felder, wo die Erdbeeren stehen sollen, müssen, nachdem sie gehörig zubereitet, entweder gegraben, oder rajolt worden seyn, in 5 Fuß breite Beete und 18 Zoll breite Steige zwischen denselben abgetheilt werden. Von den gemeinen Garten- und Virginischen Erdbeeren werden in Beeten von der angegebenen Breite 5, von den Felderdbeeren 6 und von den größten Sorten 4 Reihen im Quincunx (queer gegen einander über) und zwar auf allen Seiten gleich weit aus einander, nicht gar zu dicht, gepflanzt, damit sie in Zukunft hinlängliche Luft und Raum haben, sich nicht in einander verwickeln und in der Blüthe nicht ersticken. Zur Bepflanzung der neuen Beete nehme

man

man niemals alte Stöcke, die schon oft getragen haben; diese würden entweder gar keine, oder doch nur sehr schlechte Früchte tragen, sondern wähle dazu lauter einfache, starke 5 und 6blättrige junge Schossen von frischgrüner Farbe, ziehe diese nie mit Gewalt heraus, sondern hebe sie so sorgfältig, als möglich, damit ihre zarten und jungen Wurzeln nicht beschädiget werden, aus der Erde. Denn je mehr man ihrer beym Herausnehmen schonen kann, desto besser werden sie anschlagen. Man reinige die Pflanzen, ehe man sie einsenkt, von allem Unkraute, das etwa zwischen den Wurzeln steckt, pflücke die verdorreten Blätter ab, verstutze sie aber nicht mit dem Messer, beschädige die Wurzeln im geringsten nicht, sondern senke sie, so lang wie sie sind, ohne sie umzulegen, gerade ein, und fülle dann jedes Loch, worinn eine Pflanze gesetzt wird, mit frischer Erde und altem verfaulten Miste aus einem zerstörten Treibbeet an. Am besten setzt man die Pflanzen, des Begießens wegen, in eine kleine Vertiefung von 2 bis 3 Zollen, zumal da sie sich doch bald so weit in die Höhe zu heben pflegen, daß sie mit der Erdoberfläche in gerader Linie stehen. Damit die Erde sich um die Wurzeln der verpflanzten Erdbeeren festsetze, und diese desto früher aufs neue anwachsen, so muß man sie häufig, besonders bey trockner Witterung, begießen, und, wenn einige Pflanzen nicht angeschlagen, oder gar ausgegangen seyn sollten, zur Ausfüllung der dadurch entstandenen Lücken beständig einige junge Pflanzen vorräthig haben, diese alsdann mit voller Erde ausheben, und damit die ledigen Stellen besetzen. Will man die gemeinen Felderdbeeren in den Gärten anziehen, so ist es, damit sie immer mehr veredelt, schöner und wohlschmeckender werden, nöthig, daß beym jedesmaligen Umlegen die alten Pflanzen bey Seite geschafft, und wiederum neue vom Felde geholt werden.

Alle Erdbeeren müssen beständig, damit sie ihre Kräfte nicht unnütz verschwenden, von den wilden auslaufenden Ranken und von allem Unrathe gereinigt werden. Nur wenn sie Blüthen und Früchte haben, lasse man sie lieber fortwachsen, weil man sie alsdann kaum sorgfältig genug würde in Acht nehmen können, daß man diese nicht beschädigte.

Zur Stärkung der Pflanzen, damit sie desto größere und vollkommenere Früchte liefern, bedecke man jährlich im Herbste die Erde zwischen ihnen 2 — 3 Zoll hoch, mit kurzem und verfaulten Miste, und breite diesen gehörig nach allen Seiten ganz eben aus. Dies hat auch noch den Nutzen, daß im Sommer die Sonnenstrahlen, welche die jungen Pflanzen sehr leicht versengen, nicht so stark auf sie würken, und daß im Winter die stärksten Fröste ihnen nicht schaden können. Den folgenden Herbst kann man die Büsche von allem Unrath säubern, den bisher oben gelegenen, zu Erde gewordenen Mist unterarbeiten, und den Boden zwischen den Pflanzen von neuem auf dieselbe Weise bedecken. Gerberlohe, aus alten Lohbeeten, wäre dazu noch am geschicktesten. Im Frühlinge lockere man die Oberfläche der Erde, nebst dem kurzen Miste, etwas auf, lasse bey jeder Pflanze eine kleine hohle Vertiefung, und lege reines, welliges und trockenes, in den Wäldern gesammletes Moos, ohne die Blätter, oder etwas von den Pflanzen, zu bedecken, zwischen den Reihen um die Büsche herum. Auf diese Weise wird der Boden stets feucht erhalten, die Wurzeln erlangen mehr Nahrung,

rung, um die Früchte zur Vollkommenheit zu bringen, die zarten Wurzelfasern vertrocknen, wie es fast oft der Fall ist, auch in den heißesten Sommertagen nicht leicht, die Fruchtbüschel werden dadurch in einer aufrechten Stellung erhalten, und können also von der Sonne besser beschienen, vom Regen nicht so besprützt und vom Staub und Schmutz befleckt werden; die Schnecken und andere Gewürme können die Früchte nicht so leicht beschädigen, auch lassen sich diese leichter und bequemer pflücken; und die wilden Ranken (was beynahe auch das Wichtigste ist) werden dadurch größtentheils verhindert, an ihren Knoten Wurzeln zu schlagen. Niemals, weder im Frühjahre, noch im Herbste, muß man den Pflanzen, wie manche aus Unwissenheit thun, ihre großen, schönen und grünen Blätter nehmen, weil in denselben nicht allein für dieses, sondern auch fürs künftige Jahr die Säfte schon zubereitet worden. Eben so nachtheilig ist das Verfahren derer, die im Sommer die Erdbeerbüsche, sammt ihren Fruchtsträußern, an kleinen Stöcken zusammen in die Höhe binden. Durch dieses Zusammenschnüren pflegen die Pflanzen bald zu vertrocknen, und die meisten und besten Früchte verloren zu gehen.

Erdbogen, ist derjenige Bogen, welcher, wegen Ersparung der Materialien, bey Grundmauern, auf dazu gemachten Widerlagsmauern errichtet wird. Die Erdbogen werden in der Erde versteckt; denn wenn sie sichtbar wären, würde eine mit Erdbogen versehene Grundmauer einer steinernen Brückenmauer, die auf Pfählen steht, gleichen.

Erdbohrer, ein Instrument zu Untersuchung des Erdreichs. Er wird mit schneckenförmigen Gängen gemacht, welche inwendig hohl sind, damit er das Erdreich fassen könne. Man macht ihn aber auch auf andere Arten, nachdem es dessen Gebrauch erfordert. Ein Landwirth sollte desselben billig nicht entbehren, denn er kann 1) sich dadurch von dem innern Gehalt und der eigentlichen Beschaffenheit des Erdreichs auf seinem Felde versichern, und damit erforschen, ob etwa Mergel, Gyps oder Kalk, Sand, Thon u. s. f. im Grunde sich befindet. Besteht z. B. sein Feld oben aus Sand, und er findet im Grunde Lehm oder Thon, oder es findet sich im Grunde Sand und oben Thon oder Letten, so kann er ein oder das andere aus dem Grunde heraus bringen, und sich eine Erdverbesserung zur Aufnahme seines Ackerbaues verschaffen. 3) Bey Gebäuden ist es nöthig, mit dem Erdbohrer zu untersuchen, ob der Grund, worauf gebauet werden soll, fest genug ist. 3) Läßt sich der Erdbohrer zur Aufsuchung der Wasseradern bey Anlegung der Brunnen sehr gut gebrauchen.

Erddohnen, sind Laufschlingen, welche sowohl in den Vogelscheiden, als auch sonst auf alten Steigen nach Schnepfen, Krammetsvögeln u. s. f. gestellet werden.

Erde, Erdreich, ist überhaupt ein trocknes, feines, lockeres und unschmackhaftes Mineral, dessen Theile wenig oder gar nicht zusammen hängen. Obgleich die Erden in dem Begriff, den man sich von der Erde machen muß, alle mit einander überein kommen, so zeigt sich doch ein vielfältiger Unterschied, nach welchem die Erden

den in verschiedene Classen eingetheilet werden. Anders pfleget der Oekonom, anders der Physiker die Erdarten einzutheilen; ersterer geht aber in mannichfaltiger Rücksicht immer sicherer, wenn er mit den Theorien der Mineralogen nicht unbekannt ist. Man findet in meinem Hausvater, B. I. Kap. 5. S. 534 — 585. alles beysammen, was dem gelehrten und ungelehrten Oekonomen hievon zu wissen nützlich und nöthig ist. Da es aber jedem Landwirthe immer um fruchtbares Erdreich zu thun ist, so will ich die Eigenschaften desselben hier anführen. 1) Die fruchtbare Erde muß in hinreichender **Menge** vorhanden seyn, d. i. der Boden muß so viel Erde der Tiefe nach haben, als nöthig ist, so viel Nahrung zu fassen, als die darauf zu erbauenden Pflanzen bedürfen, um darinn einzuwurzeln: Getreide 3 — 4 Zoll tief, Wurzelwerk tiefer. 2) Sie muß eine **gemäßigte Consistenz** haben, nicht zu dicht, nicht zu hart und zähe, aber auch nicht zu locker seyn. Ein zu dichter und harter Boden hält zwar die Pflanze fest, er verhindert aber das Eindringen der Luft, der Wärme und des Regens, daß sie keine nährende Theile einführen, noch die darinn befindlichen gehörig zubereiten, und als Dünste in die Wurzeln einführen können; oft kann der Saame darinn nicht zum Keimen kommen, die Wurzeln können sich nicht ausbreiten und ihre Nahrung aufsuchen; er ist auch zu feucht, und dünstet nicht aus; das in ihm verschlossen bleibende Wasser bringt Wurzeln und Saamen zur Fäulniß; der Saame erstickt leicht wegen der zu großen Erdschollen, daß er nicht hervor gehen kann. Auch ist ein solcher Boden **kalt**, besonders wenn auch seine weiße Farbe alle auf ihn fallenden Sonnenstrahlen zurück wirft. Hat diese Erde, wie man es von den thonichten und kleyichten Aeckern besonders weiß, eine hohe Lage, als auf Bergen oder hohen Gebürgen, so ist der Boden desto kälter, je höher das Gebürge aufsteiget. **Allzu lockere Erde** hat den gerade entgegen gesetzten Fehler: Wasser und nährende Theile verdünsten zu bald, die Wurzeln stehen nicht fest, werden von Regen und Winden entblößet, Saamen und Wurzeln werden von Winden, Hitze und Frost beschädiget. Eine **mittelmäßige Dichtigkeit** ist das Beste, so, daß der Boden nie zu locker sey, daß er nicht noch eine Geneigtheit zum Binden an sich habe. Dieses findet sich z. E. bey dem Boden, der so viel Thon als Sand enthält, weshalb er zur Erzeugung des Weizens und der großen Gerste vorzüglich geschickt ist. Doch muß der gehörige Grad der Dichtigkeit und Lockerheit nach der Natur der auf dem Boden zu bauenden Pflanze beurtheilet werden, besonders wenn von der nöthigen Ausbreitung der Wurzeln im Boden die Rede ist. Einige Pflanzen haben Wurzeln, welche im festesten Boden, sogar durch die Ritzen der Steine, sich erweitern und hindurch dringen; z B. die Wurzeln einiger Bäume, des Weinstocks, der Luzerne, der Esparcette u. dergl. dringen durch harte Erdbänke, ja gar durch Mauern nach und nach hindurch; andere wachsen sehr langsam, und verderben endlich gar, wenn sie auf eine zu harte Erde kommen. Weizen, Dinkel, Gerste, Erbsen, Linsen können auf festern; Roggen, Haber, Wicken und Hirse auf mehr lockern Feldern gebauet werden, alle zusammen aber auf einem Felde, daß die mittlere Consistenz hat, weder zu sandicht noch zu hart, sondern bröcklicht ist, mithin weder in Staub zerfällt, noch große Schollen giebt, sondern krümelt.

Je

Je thonichter ein Boden ist, desto fester und zäher ist er. Man siehet also leicht, wie man den allzu festen und den allzu leichten verbessern müsse. Die zwey Wege hiezu sind: **Vermischung** mit andern, nämlich mit den entgegen gesetzten Erdarten, und die **Bearbeitung**. 3) Muß auch eine fruchtbare Erde **gute Säfte**, d. i. genug nährende Theile der Pflanzen, die zusammen ein seifenartiges Gemenge aus Wasser, Erde, Salz und Oel ausmachen, in sich halten; hat sie diese nicht, so müssen ihr solche entweder 1) durch die **Natur** ersetzt werden, oder sie werden ihr 2) durch **Kunst** und **Fleiß** zugesetzet, d. i. die Erde wird **gedünget**. A) Das erstere geschiehet, wenn die Erde eine Zeit lang ruhet, oder nichts träget, und man sie in der Zeit öfters umarbeitet und zertrennet, daß Luft, Thau, Regen und Schnee in alle ihre Theile recht eindringen können. Hierbey wird das Feld in erhabene Furchen gelegt, zwischen welchen die Luft hindurch streichen, und sie auf allen Seiten berühren kann. Die Einmischung aller kalkartigen Erden und anderer alkalischer oder absorbirender Dinge befördert den Eingang der Luft gar merklich. B) Durch **Kunst** dünget man, wenn man dem Boden solche **Erden**, welche viele gute Pflanzennahrung in sich haben, mithin an sich fruchtbar sind, z. E. die reiche schwarze Erde, Jungfernerde, Graben- und Teichschlamm, der aus Erde und verfaulten Pflanzen, auch bisweilen Thieren, besteht, die untere Erde, in welche sich die nährenden Theile versenken, mäßig und eine Zeit lang der Luft ausgesetzt, u. s. f. beymischet, oder ein fettes Wasser so lange auf dem Boden stehen läßt, bis es seine fruchtbaren Theile hat fallen lassen, die es aus Mist, oder einer guten nährenden Erde ausgelauget und abgespület hat. Der beygemischte Mist muß im Boden leicht auflösbar seyn, daß seine Würkung nicht zu bald aufhöre; er muß der Natur des Feldes gemäß seyn, z. E. kühler Rindsmist für warme und leichte, hitziger Pferdemist für starke Lehmfelder. Alle dergleichen Zusätze müssen zu rechter Zeit innigst und vollkommen mit den Theilen des Bodens durch öfteres Durcharbeiten unter einander, und nicht tiefer hinab, als es die Pflanzenwurzeln erreichen können, vermischt werden. Die absorbirenden Zusätze müssen so nahe an der Oberfläche bleiben, daß sie die nährenden Theile der Luft leicht und reichlich an sich ziehen können. C) Der Boden muß ferner nichts **schädliches** in sich halten, das entweder an sich schädlich ist, z. E. Eisenrost mit einer vitriolischen Säure, andre scharfe Salze, welche die Wurzeln anfressen, Fermente zur Fäulniß u. dergl., oder das durch seine Uebermaaße allein schadet, wie z. E. stehendes Wasser die Zwischenräume des Bodens verstopfet, mithin der Sonne und der Luft den Eingang verwehret, also den Boden kalt macht, in die Gefäße der Pflanzen eindringet, stockt, Fäulniß verursacht, sauer wird u. s. w. Ableitung des Wassers durch Abzugsgräben, zu gleichem Zweck wohl ausgepflügte Wasserfurchen an Orten, wohin die Ackerstücken einen Hang zum Abfluß des Wassers haben, kalkartige absorbirende Dinge, die das Wasser einschlucken, eine dem Wasser verschaffte starke Verdünstung durch Bäume, die es einsaugen, und durch die Blätter verdünsten lassen; z. E. Weiden u. s. w. sind die Mittel dagegen. D) Das Maaß der guten Säfte und die Proportion ihrer Bestandtheile muß endlich richtig, und der Natur der Pflanze angemessen seyn. Zu viel

viel Wasser schadet den meisten Gewächsen, doch nicht allen, z. B. Binsen u. dergl. Ist zu viel Oelichtes da, so wird das Kraut des Getreides groß, die Körner aber taub. Zu viel Salzichtes zerfrißt die Wurzeln. Zu wenig von diesen Bestandtheilen macht, daß die Pflanzen gar nicht wachsen, oder klein und unvollkommen bleiben. Eine Art Pflanzen, z. E. die stark wachsenden und viel ausdünstenden, brauchen mehr Nahrung als andere; einige lieben ein größeres Maaß dieser oder jener Bestandtheile des Nahrungssaftes, z. B. Reiß und Melonen viel Wasser; andere mehr Fettigkeit; andere mehr Salze. Weizen erfordert einen Boden, der mehr Nahrung hat, als Roggen. E) Endlich muß der Erdboden sich leicht so zubereiten lassen: 1) daß er die Pflanzennahrung in richtigerm Maaße den Wurzeln übergiebt, die kleinsten Würzlichen also sich um seine kleinsten Stäublein herum schlingen, sie unmittelbar berühren, ihnen anhangen, und sodann ihren Saft einsaugen können; 2) daß er von Zeit zu Zeit aus der Luft neue Nahrungstheile, während des Wachsthums der Pflanzen, einsauge. Dieses alles thut eine fruchtbare Erde, welche a) eine richtige mittlere Festigkeit und Lockerheit hat, b) dabey aus den Haupterdarten gehörig gemischt, auch c) durch eine taugliche Bearbeitung gebauet wird.

Da keine unvermischte Haupterdart allein eine fruchtbare Erde ist, so muß die fruchtbare Erde eine vermischte seyn. 1) Sie muß Thon haben, der ihr die Festigkeit giebt, Sand oder Kalk, welche die Lockerheit zu wege bringen. Kalkerde und Moder, (durch Fäulniß erzeugte Thier- und Pflanzenerde, desgleichen die als ein Schleim mit dem Wasser vermischte Erde,) welche die subtile wässerige, salzige, fette Dünste aus der Luft und Erde in sich saugen, die durch den Mist hinein gebrachten Oele und Salze in sich nehmen, schicklich auflösen, mit Wasser vereinigen, ein seifenhaftes Gemenge, und folglich die Nahrung der Pflanzen und Quelle der Fruchtbarkeit machen. 2) In ihr müssen alle diese Dinge in ihrer rechten Proportion unter einander stehen. Dieß findet man auch also bey allen guten Gewächserden, oder fruchtbaren Erden. Sie haben aber nicht so viel Thon und Sand, daß sie im Feuer hart und zu Glas brennen sollten, sondern werden mehr zu einer Schlacke; ihr größter Theil ist eine salzige Fettigkeit und alkalinische oder kalkichte Erde; sie entsteht aus verfaulten Theilen der Pflanzen und Thiere, deren Grundstoff salzig-ölig-schleimichte Theile sind, die sich mit allen Haupterdarten, vornehmlich aber mit Kalk und Moder, vermischen lassen, und sich durch Flamme und Gestank beym Verbrennen, beym Faulen der Knochen und Auslaugen der Asche, zeigen.

Diese Mischung der fruchtbaren Erde ahmt die Kunst beym Feldbaue nach, wo sie nicht von Natur ist; und eben hierinn besteht ein Haupttheil des Feldbaues, nämlich in geschickter Vermischung der Haupterdarten und des eigentlichen Düngers zur Hervorbringung der rechten Consistenz durch die Verbesserungserden, und eines guten zulänglichen Nahrungsvorraths durch einschluckende Erden und den Mist, oder andrer fruchtbarer Erden. Wie aber durch Mischung verschiedener Erdarten die Felder fruchtbar gemacht werden können, darüber ist der Artikel: Verbesserungsarten, nachzulesen.

Erde, wilde, ist die untere Erde im Felde, welche unter der immer umgepflügten und beackerten Oberfläche liegt, von der gewöhnlichen Düngung nicht durchdrungen ist, und, wo sonst nie tiefer gepflügt worden, unter 2 bis 3 Zoll ihren Anfang nimmt. Diese wilde Erde kann mehr oder weniger schädlich seyn; sie wird aber bey jeder Pflugart besser, wenn immer etwas davon zu Tage gebracht, und mit der guten obern Ackererde vermischt wird. Man nennt solche Erde auch todte Erde, und der Acker wird, wie man sagt, todt gepflüget, wenn man auf einmal zu tief gepflügt, und lauter schlechte oder todte Erde hervor gebracht, in welcher nichts wachsen will. Nicht alle Erde im Grunde ist wild zu nennen; sie kann öfters besser, als die obere, seyn.

Erdfall, das Einsinken der Erde oder der Mauern, wenn man zu weit in den Grund gräbt. Dieses zu hindern, muß man in der ausgehöhlten Erde starke Strebepfeiler, auch senkrecht über einander stehende Pfosten setzen.

Erdfang, gegrabene Gruben längs den Wegen und Pfäden, die in und unter dem Weinberge sind, deren Länge von 8 bis 10, und die Weite und Tiefe von 2 bis 3 Schuh ist, damit sich, wenn die Regengüsse die Erde von den Bergen abspülen, ein großer Theil dieser Erde in solchen Gruben setzet, die alsdann wieder an den erforderlichen Platz getragen werden kann.

Erdfloh, eine Art kleiner röthlicher, auch schwarzer Fliegen, mit ganz harten Flügeldecken, und fadenförmigen Fühlhörnern, welche, vermittelst ihrer harten langen Springfüße, wie die Flöhe hüpfet, und im Frühlinge die Stielchen des Keimes am Saamen der Pflanzen zerbeißt, und den jungen Pflanzen in Gärten und Feldern, ehe sie Blätter bekommen, schadet. In der Krünitzischen Encyclopädie findet man 57 Mittel zur Vertreibung der Erdflöhe. Die Menge derselben ist ein Beweis von der meist durchgängigen Unzulänglichkeit derselben. Der Gebrauch stark riechender oder bitterer Sachen können hie und da nützlich seyn. Gartenbeete sind wider dies Insect gesichert, wenn sie von der Vormittagssonne nicht beschienen werden. Kann man angezündetes feuchtes Strauchwerk oder Schilf und Geströhde an der einen Seite eines Ackerstücks so anbringen, daß der Wind den Rauch darüber hin treibet, so würde solches eines der besten Mittel in den Feldern seyn. In neu aufgebrochenen Grasländern werden die erste Zeit keine Erdflöhe zu spüren seyn.

Erdkastanie, Bunium Bulbocastanum L. Die Wurzeln dieser Pflanze sind knollig, die doldenförmige Blumen tragen; sind 2 bis 3 Schuh hoch; die Saamenkörner sind zuweilen gestreift, auf der einen Seite platt und auf der andern erhaben.

Es wächst diese Pflanze sowohl auf dem Felde unter dem Korn, als auch in einigen Wäldern in verschiedenen Gegenden Deutschlands sehr häufig wild. Ihre wohlschmeckende, knollige Wurzel wird sowohl roh, als gekocht gegessen, und für gesund und nahrhaft gehalten. Sie läßt sich aus dem Saamen ziehen; diesen kann man gleich, wenn er reif geworden ist, in Furchen, die 6 bis 8 Zoll aus einander sind, in einen fetten und lockern Boden, da, wo die Pflanzen bleiben sollen, ausstreuen, und mit derselben Erde gehörig bede-

bedecken. Die Pflanzen, die im folgenden Frühlinge bald zum Vorschein kommen, werden fleißig vom Unkraut gereinigt, und da, wo sie zu dick stehen, dünne gemacht. Sie lassen sich nicht, wie andere Pflanzen, versetzen. Wenn man den Boden dann und wann zwischen den Reihen, besonders im Vorsommer, auflockert, so werden die Wurzeln, ohne weitere Wartung, wohl wachsen. Im folgenden Herbste pflegt man sie aufzugraben und an einem sichern Orte zu verwahren. Zwar schadet ihnen die Kälte, so lange man in die Erde kommen kann, nichts; allein sobald sie im Frühlinge wieder anfangen, neue Schossen zu treiben, so werden die Wurzeln zähe und zum Essen untauglich. Im Julius, wenn die Blätter abfallen wollen, ist gewöhnlich der Saamen reif, und alsdann kann man auch schon anfangen, die Wurzeln zum Gebrauche aufzugraben und einzusammeln.

Erdkastanie, Amerikanische, Chocoladenwurzel, unterirrdische Amerikanische Nuß, Arachis hypogaea L. Die Stengel dieser Pflanze kriechen auf der Erde umher, und die schmetterlingsförmigen Blumen wachsen auf einzelnen langen Stielen. Sobald die Blumen verwelken, geht der Keim unter die Erde, wo sich ihre rauhe walzenförmige Schote voller Saamenkörner bildet, die hier reif werden, und, wenn man den Boden nicht aufgräbt, niemals zum Vorschein kommen. Die Wurzeln dauern nicht länger als ein Jahr. Man kann sie, wenn der Saame reif ist, aufgraben, trocknen, rösten und zur Verfertigung einer Chocolade gebrauchen. Man meynt, daß die Neger in Indien den Wohlgeschmack dieser Wurzel zuerst entdeckt, aber, um sie ruhig für sich genießen zu können, lange Zeit die Entdeckung verheimlicht hätten.

Obgleich diese Pflanze ursprünglich nur in warmen Ländern, hauptsächlich im mittägigen Amerika, wächst; anfangs etwas zart ist, und keine Kälte verträgt, so läßt sie sich dessen ungeachtet doch leicht bey uns ziehen. Man muß nämlich die Saamenkörner im Frühlinge in ein mäßig warmes Mistbeet stecken, und die Pflanzen, wenn sie dazu tauglich sind, etwa in der Mitte, oder gegen das Ende des Maymonats an einem im Schutz gelegenen, sonnigen Orte in einen mäßig fetten und warmen Boden reihenweise auf allen Seiten 1 Schuh weit aus einander versetzen, ihnen, bis sie hier angewachsen sind, Schatten geben, sie öfters gelinde begießen, und sie immer vom Unkraute rein halten. Sie werden auch in unserm Lande reifen Saamen liefern und gute Wurzeln bilden.

Erdmandel, Cyperus esculentus L. ist eine schilfähnliche Pflanze, welche im Orient in Italien und bey Montpellier wächst. Sie treibt jährlich aus ihren Knollen einen Busch grasähnlicher Blätter, aber nur selten Blüthen hervor. Ihre Knollen, welche die Alten gewöhnlich zu ihren Speisen sollen gegessen haben, sind, so sehr sie es auch zu verdienen scheinen, bey uns wohl nirgends im Gebrauche. Man kann ihre schwärzlichen Wurzeln, welche fast die Größe und Form der Mandeln haben, im Frühlinge in einen frischen und lockern Boden reihenweise 16 bis 18 Zoll aus einander pflanzen. Hält man sie alsdann beständig vom Unkraute rein, und lockert zuweilen den Boden zwischen den Reihen etwas auf, so werden sie ohne weitere Mühe sehr leicht wachsen. Im

Herbste werden sie ausgehoben, und im Winter vor der Kälte in einem Keller zum Gebrauche verwahret.

Erdmast, nennt man in dem Forstwesen alles Gewürme in der Erde, welches die in die Mast getriebenen Schweine gern und mit Nutzen fressen. S. Brutmast.

Erdmoos, Moos, welches auf der Erde wächst, zum Unterschiede von dem Baum- und Steinmooose, besonders der Bärlapp.

Erdnuß, Erdmaus, Lat. yrus tuberolus L. Diese im südlichen Europa und in der Tartarey wildwachsende Pflanze hat 2 bis 3 Schuhe hohe, mit kleinen zweyblättrigen Gabeln versehene schwache Stengel, mit welchen sie sich an alles, was ihr nahe steht, anklammert; ihre Blättchen sind eyrund, ihre Blumenstiele vielblümig, und die Farbe ihrer wohlriechenden Blumen ist schön purpurroth; ihre Wurzel kriecht weit in der Erde umher, und treibt hin und wieder schwärzlichgraue, lang und spitz sich endigende Knollen, die eine entfernte Aehnlichkeit mit einer Maus haben, als worinn der Grund ihrer Benennung zu suchen ist. Wegen dieser eßbaren Knollen wird sie häufig in Holland, auch im Reiche, besonders in den Rheingegenden, gebauet, und wie Kastanien gegessen. Man muß aber schon lange an ihrem Genuß gewöhnet seyn, wenn man sie wohlschmeckend finden soll. Bey uns wird sie bisher mehr zur Zierde in den Blumengärten, als wegen ihres Nutzens für die Küche, gezogen. Wollte man sie häufig zum Gebrauche anziehen, so müßte man ihr einen mürben und leckern Boden geben. Sie treibt so starke und weit um sich greifende Wurzeln, daß sie an einem Orte, wo sie einmal gepflanzt worden ist, nicht leicht wieder ausgerottet werden kann.

Außer den eßbaren Wurzeln dieser Pflanze sind auch die Stengel und das Kraut zum Viehfutter sehr nützlich, weswegen sie auf trockenen Wiesen, wo sonst wenig wächst, als ein Futterkraut den Anbau verdienet.

Erdrauch, Apothekererdrauch, Taubenkropf, Taubenkörbel, Ackerraute, Fumaria officinalis L. wächst häufig auf den Aeckern und in den Kohlgärten, fängt ungefähr im May zu blühen an, und wenn der Saame reifet, vergeht die ganze Pflanze. Aus der zarten, faserichten Wurzel treiben viele, meergrüne saftige, vielfach gefiederte Blätter, deren Seitenblättchen eingeschnitten sind; dergleichen stehen auch wechselsweise an den saftigen, eckigten, und mit vielen ausgebreiteten Aesten versehenen Stengeln, welche, wie die Zweige, sich kaum von selbst aufrecht erhalten können, und sich gemeiniglich auf die Seite biegen, alle aber mit einer Blumenähre sich endigen. Jede röthliche, grünlichgefleckte Blume steht auf einem besondern kleinen Stiele, und sie werden von einander durch kleine, schmal zugespitzte Deckblätter abgesondert. Die untere Lippe ist von der obern nicht unterschieden, außer daß sie schmäler ist, und keinen Sporn hat. Die Frucht ist ein rundes Schötchen, welches einen einzigen rundlichen Saamenkern enthält.

So wenig der Apothekererdrauch in der Haushaltung bekannt ist, so groß ist hingegen der Nutzen, den die Arzneykunst davon zu erwarten hat; doch ist solcher mehr von dem frischen als trocknen Kraute

zu erlangen. Daher man vorzüglich den ausgepreßten frischen Saft entweder allein, oder mit andern dergleichen bittern Kräutern vermischet, auch mit Molken abgekochet als das beste Mittel empfehlen muß. Das Extract, sonderlich wenn es aus der frischen Pflanze, und bey ganz wenigem Feuer bereitet wird, ist nicht zu verachten. Der Syrup und die Conserve sind von viel schwächerer Wirkung, und das abgezogene Wasser taugt gar nichts. Die Wirkungen hat dieser Erdrauch sonderlich wegen seiner seifenartigen Mischung, und wird billig zu den besten auflösenden, wie auch reinigenden Mitteln gezählt. Schon die Alten haben den frischen Saft zur Abführung der gallichten Schärfe angerühmt; und in allen Krankheiten, welche von einem allzu dicken Geblüte und von Verschleimung der Säfte herrühren, sonderlich in der Hypochondrie und Melancholie, wird er sich kräftiger, als viele andere hochgepriesene Mittel, beweisen. In Krankheiten der Haut, Krätze, Jucken, Schwinden, wird solcher gleichfalls nützliche Dienste leisten; wie denn überhaupt alles, was von andern bittern Kräutern zu hoffen ist, von diesem gewiß erlangt werden kann.

Erdtoffel, Ertüffel, Kartoffel, in einigen Gegenden auch **Knolle, Erdbirne,** und unrichtig **Erdapfel** genannt, Solanum tuberosum, eine überall bekannte und beliebte Frucht, wovon verschiedene Arten gezogen werden, die sich entweder durch ihre größere oder geringere Güte, durch die Form ihrer Knollen, durch die Farbe ihrer Blumen, so wie durch ihre frühere oder spätere Reife unterscheiden. Die vornehmsten Arten, die vor andern den Anbau verdienen, sind folgende: 1) die **frühe geiblich-graue Sorte;** 2) die **frühen weißen Saumägen;** 3) die **frühe längliche rothe Nudelpatatos;** 4) die **plattrunde Patatos;** 5) die **Sorte mit blauen Knollen;** 6) die **gelbe Holländische Kastanienkartoffel.**

Der Werth der 3 ersten Sorten besteht nicht blos in der Fruchtbarkeit, sondern hauptsächlich in ihrer frühen Reife, da sie insgemein im Jul. oder Aug. schon ausgewachsen und brauchbar sind. Ueberdies sind sie auch besonders, so lange man sie noch frisch aus der Erde nimmt, sehr zart und schmackhaft; und ihr Fleisch hält sich so lange, bis sie aus der Erde kommen, im September, ungemein fest. Die 4te ist eine sehr fruchtbare Sorte; ihre Wurzeln werden noch dazu besonders groß, wenn sie anders recht ausgewachsen sind, welches gewöhnlich im Sept. oder October geschieht. Alle diese Arten sind, obgleich ihr Fleisch, wenn sie aus der Erde genommen werden, etwas trocken und mehlig wird, doch von vorzüglicher Nutzbarkeit. Die 5te, oder die blaue Sorte, ist für die feine Zunge und auf den Tafeln der Reichen die beliebteste. Sie wird im Herbste reif, verliert im Winter ihren Geschmack nicht, wie die vorigen, sondern behält ihn vollkommen bis spät im Frühlinge, daher sie, zumal da sie gern trägt, und in jedem Boden wächst, häufig gezogen zu werden, mit Recht verdient. Sie wird aber noch, in Ansehung des feinen und zarten Geschmacks, von der 6ten Art, oder von der Holländischen Kastanienkartoffel, übertroffen; nur giebt diese gemeiniglich, wenn man ihr nicht den ihr gemäßen Boden, nämlich ein warmes und lockeres Erdreich, geben kann, eine schlechte Aerndte, bringt starke und freche Schossen, und zwar häufige, aber nur kleine Früchte, die man oft

mühsam einsammeln muß; bedarf auch mehr Zeit zu ihrer Reife, als die andern Arten, so daß unsere gewöhnlichen Sommer zu ihrer völligen Zeitigung zu kurz sind. Fehlt einem daher der dazu gehörige Boden, so thut man klüger, auf den Bau dieser Sorte, ob sie gleich am theuersten bezahlt und am meisten geschätzt wird, nicht viel Zeit und Mühe zu wenden. Die 5 ersten Arten verlangen sonst alle einerley Wartung, wachsen fast in jedem Grund und Boden, doch wollen sie am liebsten ein lockeres, das Jahr zuvor gedüngtes, Land haben; denn wenn sie auch gleich in einem schweren und festen Lande gut wachsen, so fehlt ihnen doch der zarte und angenehme Geschmack.

Die Zeit, da man ihre Wurzeln in die Erde legt, ist gewöhnlich der April. Nachdem das Gartenland gehörig umgegraben, oder die Felder, wo sie stehen sollen, verschiedene Male gepflügt, und mit der Egge eben gemacht sind, so pflegt man gemeiniglich die kleinsten Knollen auszusammeln und hinein zu legen. Aber die Erfahrung lehrt, daß aus mittelmäßigen, oder, wenn sie gar zu groß sind, in mehrere Stücke zerschnittenen Wurzeln, viel mehrere und bessere Früchte hervor kommen, als aus kleinen, zumal wenn der Boden tief genug gegraben, oder gut umgeackert ist. Diese knollenartigen Wurzeln pflegt man nun zur bestimmten Zeit reihenweise nach allen Seiten zwey Fuß weit aus einander in die Erde zu legen. Auch beobachten dabey einige Landleute noch ein besonderes Verfahren, das hier angemerkt zu werden verdient. Sie legen nämlich die Wurzeln reihenweise in kleine Gruben. Nachdem sie mit dem Spaden in der Reihe, wo die Wurzeln liegen sollen, die Erde heraus genommen haben, so werfen sie, ehe sie die Wurzeln legen, in jedes Loch eine Schaufel voll gute Erde, oder meist zu Erde gewordenen kurzen Mist. Es werden daher zu dieser Arbeit gewöhnlich 2 Personen erfordert. Eine geht mit dem Spaden voran, hebt in der Reihe, wo die Wurzeln stehen sollen, die Erde aus der folgenden Grube seitwärts auf, und bedeckt sogleich, indem die andere Person den Mist einschüttet und die Wurzeln legt, durchs Umdrehen des Spadens mit der Erde die erste; und so fahren sie wechselsweise, einmal ums andere, so lange fort, bis alle Reihen angefüllt sind, so daß die Felder nach ihrer, auf diese Art geschehenen, Bepflanzung einem neuen Hopfengarten ähnlich sehen. Die so gelegten Wurzeln pflegen eine Menge schöner und großer Knollen zu tragen, und die dabey gehabte Mühe durch eine ergiebige Aerndte zu ersetzen.

So wie im Frühlinge die Pflanzen hervor kommen und Schossen treiben, muß man, damit ihre Stengel stark und kräftig werden, zwischen den Reihen mit der Jäthacke den Boden auflockern, und die Erde rund um die Pflanzen, oder in den Reihen zu beyden Seiten anhäufen, und dieses, um ihr frisches Wachsthum zu befördern, gegen den Sommer noch einmal wiederholen. Im Jul. werden die Wurzeln, wenigstens die von den frühen Sorten, schon anfangen reif und brauchbar zu werden. Haben die Pflanzen mit ihren Zweigen den Boden bedeckt, so ist es nicht nöthig, ihrer ferner zu pflegen. Man darf ihnen niemals vor der Zeit ihrer Reife etwas von ihren Schossen nehmen. Denn je größere und stärkere Zweige die Stauden treiben, desto besser und vollkommener werden auch die Wurzeln. Wollte man ihnen nämlich, wie es oft geschiehet, um ihnen Luft zu machen, die Zweige nehmen,

so

so würden alle Kräfte, statt Früchte hervor zu bringen, nur zum neuen Wachsthume der Staude verschwendet werden. Im Herbste endlich, wenn die Stengel gelb und welk zu werden anfangen, kann man alle Büsche, ehe sich der Frost einstellt, aufgraben, die Wurzeln einsammeln und zum Gebrauche verwahren. Gemeiniglich werden sie in einen feuchten Keller oder trocknen Boden geschüttet. Sie nehmen aber alsdann in der Geschwindigkeit einen widrigen herben Geschmack an, und verlieren bald ihren Werth. Um dies zu verhindern, muß man die eben aus der Erde genommenen Wurzeln, ohne sie zu trocknen, oder von der annoch daran hängenden Erde zu entblößen, in große Tonnen füllen und mit Sand bedecken. Sie werden sich so, wenn sie nur vor dem Froste verwahrt bleiben, besser halten, als wenn sie ausgebreitet liegen, und den freyen Zugang der Luft haben. Weil man aber insgemein, wo die Frucht stark gebauet wird, im Hause nicht Raum genug hat, um sie aufzubewahren, so muß man entweder in einem trocknen Boden, wo man hinlänglich sicher vor dem Wasser ist, um die Wurzeln hinein zu füllen, große Gruben machen, oder wenn das nicht angeht, an einem trocknen Ort sie haufenweise zusammen schütten, und hinlänglich vor dem Frost mit Erde und Rasen bedecken. Man wird alsdann finden, wenn man sie nach und nach, je nachdem man sie nöthig hat, heraus nimmt, daß sie sich weit schöner, als in dem besten Keller, gehalten haben.

Um neue Arten von Kartoffeln zu erhalten, und diese Frucht zu veredeln, kann sie auch aus dem Saamen gezogen werden. Zu dem Ende schneidet man die schönsten und größten Fruchtbüschel im Herbste, wenn sie reif sind, mit langen Stielen ab, bindet sie zusammen und hängt sie an einem trocknen Ort auf. Im Frühlinge reinigt man den Saamen, streuet ihn in ein Beet mit frischer und leichter Erde ganz dünne aus, bedeckt ihn auf einen Zoll mit derselben Erde, und hält das Beet beständig von allem Unrathe rein. Innerhalb 4 oder 5 Wochen werden die Pflanzen aufgehen, und im Herbste beym Aufgraben Früchte von der Größe einer Erbse, höchstens einer Nuß, tragen, die man, wie die andern, zur Fortpflanzung bis zum künftigen Frühjahre aufhebt. Auf diese Weise bekommt man mehrere ganz verschiedene Arten. So ist z. B. durch die Vermischung der blauen, der frühen gelblichgrauen und der Kastanienkartoffeln eine ganz besondere Sorte früher weißer Schweinsmägen, und eine weißliche, frühe runde Art entstanden.

Es lassen sich im Frühlinge diese Früchte auch durch Zweige ziehen, indem jeder Sprossen, der aus den verwahrten Knollen hervor treibt, wenn man ihn abbricht und gehörig einsetzt, Wurzeln schlägt, die eben solche Arten, als die waren, wovon sie genommen sind, liefern.

Seit etwa 20 Jahren hat man bey uns angefangen, die größte unter allen Sorten stark anzubauen. Man pflegt sie die Pohlnische auch Kuherdtoffel zu nennen, weil selbige zur Fütterung der Kühe hauptsächlich gebraucht wird. Wie keine Art dieser Sorte in der Größe beykömmt, so kömmt ihr auch keine im Ertrage, oder dem Maaße, oder in der Scheffelzahl gleich. Auch darinn hat sie den Vorzug, daß sie mit schlechterm Lande vorlieb nimmt, und in gutem Lande weniger einbringt. Man muß aber diese Sorte nicht in der Nähe der andern Gattungen anpflanzen, damit

diese

diese durch ihren Blüthenstaub jene nicht befruchten, und sie auf diese Weise ausartend machen, als welches bereits in vielen Gegenden geschehen ist, daß man daher von andern Gegenden sich neue Saamenwurzeln hat müssen kommen lassen. Arme Leute pflegen diese Erdtoffel, wenn sie noch im Lande steht, oder bald nachher, zu essen. Je länger sie aber aus der Erde ist, desto mehr wird sie abschmeckend, und nur noch dem Viehe genießbar. Wenn diese Sorte ja in der Nähe der übrigen gebauet werden müßte, so sollte man ihr die Blüthknospen, bevor sie aufbrechen, mit der Sichel abhauen. Ein gleiches muß mit allen Pflanzen geschehen, welche krause Blätter haben, und im Reiche der Vegetabilien Narren genennet werden. Es sind ausgeartete Sorten, und durch ihr Blühen verderben sie die guten. Beym Aufnehmen müssen die Wurzeln solcher Narrenpflanzen sortiret, und von den guten Knollen oder Wurzeln getrennet werden.

Erdwinde, ist eine Maschine, welche aus 2 Seitenlagerhölzern, und einer senkrecht stehenden Spindel, welche mit langen Hebeln umgedrehet wird, bestehet; die Maschine dienet dazu, auf der Erde die schwersten Lasten von einem Orte zum andern zu bringen.

Ereilen, wird von dem Hirsche gesagt, wenn er mit dem Hinterlauf genau in die Fährte des Vorderlaufs eintritt, welches von dem Thiere nur selten, und nicht mit Fortsetzung geschehen kann.

Erfüllen, heißt bey einigen, wenn das Wildpret sich in dem Geäße satt niederlegt, und nicht mehr fressen mag.

Erfüllung, wenn der Hirsch mit der hintern Schale, doch gerade, und zuweilen wohl 2 bis 3 Finger breit, zurück bleibt. Dieses hirschgerechte Zeichen wird gemeiniglich von feisten und alten Hirschen gemacht, weil ihnen die Nerven oder Sehnen steifer und kürzer werden. Je älter und stärker der Hirsch ist, desto größer ist die Erfüllung. Man nennt es auch wohl das **Zurückbleiben** oder **Hinterlassen**, als welches die Sache besser bezeichnet.

Erhaben, wird der aufwärts gebogene Durchschnitt eines Fahrdammes geheißen, besonders wenn er mit Steinen gepflastert ist.

Erhabene Arbeit, diejenige metallne Arbeit, worauf Figuren erhöhet getrieben sind.

Erheben, erniedrigen, ist bey den Jägern: 1) wenn der Bär, auf den Hinterfüßen sitzend, bald in die Höhe, bald auf die Erde sieht, um etwas auszuspähen; 2) ein Wildpret erhebet sich, d. i. steht von der Erde auf; 3) das Jagdzeug erheben, d. i. aufheben, stellen.

Erhobene Figuren auf Steinen, Cameen, Figuren auf Steinen, die insgemein halb erhaben geschnitten werden.

Erhobene Säulen, Säulen, an deren Gesimsgliedern sich Verzierungen von Bildhauer- oder Stukaturarbeit befinden, die erhaben ausgearbeitet sind.

Erhobener Vogelheerd, wenn die Vogelsteller einen guten Vogelheerd haben, worauf ein guter Fang ist, das junge Holz aber an dem Orte so hoch wird, daß sich die Locke sowohl, als der Vogelsteller,

steller, nicht mehr recht umsehen können, so bauen sie einen Heerd auf Säulenwerk, und, an Statt der hölzernen Larven und dergleichen hölzerner Stücke, werden eiserne gemacht. Der Heerd wird mit Bohlen oder starken Bretern belegt, mit Rasen bedeckt, und Strauchwerk darauf angebracht. Wo die Schwertstangen und Straffheftel angesetzt werden, da werden Löcher in die Balken und Schwellen gebohret, damit alles recht fest werde. Auch ein Heerd auf einem Hügel führet gedachten Namen.

Erhöhet, ist in der Baukunst, wenn ein Gewölbe höher, als nach dem halben Zirkel ist, wie das Gothische und das Kettengewölbe, welches denn ein **erhöhetes Gewölbe** genannt wird. Hingegen sagt man von den Gewölben, welche niedriger als der halbe Zirkel, wie die elliptischen, oder die nach einem Bogenstücke gemacht sind: das Gewölbe ist **verdruckt**.

Erkältung des Meilers, geschiehet bey den Köhlern, wenn es Zeit ist, das alle Oeffnungen eines Kohlenmeilers zugemacht werden müssen, d. i. wenn die Feuerung desselben aufhören soll, da sich denn natürlicher Weise die Wirksamkeit des Feuers gar beträchtlich vermindert.

Erkranken, wird von einem Wildpret gesagt, wenn es nach dem Schuß ermattet.

Erle, Eller, Else, Elder, Alnus glutinosa L. Dieser bey uns sehr gemeine Baum wächst am liebsten auf nassen und sumpfichten Boden und in nassen Brüchern, und kömmt auch wohl im trocknen Grunde, wenn das Erdreich nicht zu sandicht ist, fort, gedeihet aber daselbst niemals so gut, als auf nassen Stellen. Es wird angerathen, die Erle durch Stecklinge oder junge Reiser auf einem feuchten Boden fortzupflanzen; sie pflegen aber nicht alle fortzukommen, und die Pflanzung hat keinen so schwelgerischen und schönen Wuchs, als die mit jungen Stämmen angelegt wird. Man ziehet daher die Vermehrung durch den Saamen vor, welcher im Herbste und im Frühjahre ausgesäet werden kann. Die erste Zeit ist die beste, wenn die Gegenden zur Herbst- und Winterzeit keiner Ueberschwemmung ausgesetzt sind. Will man eine Saat- und Baumschule anlegen, so muß man dazu einen etwas niedrigen, mehr feuchten als trocknen Boden wählen, und man wird bey ordentlicher Pflege das Vergnügen haben, die aufgegangenen Bäumchen bald zum Verpflanzen heran wachsend zu sehen. Soll die Erle zu Nutzholze gezogen werden, so müssen die Stämme 15 Fuß weit von einander gepflanzet werden, da sie denn in 20 Jahren gehauen werden können, und als lebendiges Holz wieder aus- und aufschlagen. Da nicht enge stehende Erlen an den Seiten starke Zweige hervor treiben, so kann man solche als Reisholz so von Zeit zu Zeit abhauen, daß etwa 6 — 8 Zoll die Stummeln am Stamme gelassen werden. Dieser bleibt dabey in seinem Wachsthume ungestört, und die neu wieder austreibenden Zweige bieten bald wieder neues Reisholz zum Abtreiben dar. Das trockne Holz wird zum Malzdörren und auf dem Feuerheerde geliebet, und ist dem Werthe nach das Mittel zwischen Birken und Kiefern. Beym Wasserbau aber hat es einen vorzüglichen Werth, weil es unter dem Wasser hart wird, und dann Jahrhunderte dauert, und wird daher auch unter der Erde zu Wasserröhren u. dgl. mit Vortheil gebrauchet.

Nächst unsrer gemeinen Erle hat man noch die Amerikanische Erle, die sich von der ersten durch ihre lange, nicht klebrige, glatte und später abfallende Blätter, nebst ihren dunkelbraunen oder purpurrothen Zweigen unterscheidet. Die folgenden Abarten führen ihren Namen nach der Farbe ihrer Blätter und Rinde. 1) Die weiße Erle; 2) weißgraublättrige, oder Nordische Erle.

Erndte, s. Aerndte, Kornärndte, Heuärndte.

Erneuern, verneuern, versichern, wenn mit dem Leithunde etwas bestätiget oder auf dem Schnee gekreiset ist, und man solches hernach einstellen will, so wird mit dem Leithunde nochmals vor dem Zeuge hergezogen, und versichert, ob das bestätigte Wildpret nicht etwa aus dem Bogen heraus gegangen ist. Dies thun auch die Kreiser (s. diese) auf dem Schnee, und es geht auf jedem Flügel eine Person vor dem Zeuge her, um zu sehen, ob nichts aus der Gegend heraus gegangen ist.

Erniedrigen, wird von dem Bär gesagt, wenn er den Kopf hänget, um zu sehen, was auf der Erde vorgeht. Der Hirsch hat sich erniedriget, wenn er sein Gehörn abgeworfen hat.

Eröffnungen der Mauer. Man versteht hiedurch alle Oeffnungen in einer Mauer, vornehmlich aber diejenigen, wodurch man Licht in ein Gebäude bringet, oder wodurch man gehet.

Ersäufen, wird gesagt, wenn das Wasser in einem Gerinne so hoch zu stehen kömmt, daß die Räder, sie seyn unter- oder oberschlächtig, nicht mehr umlaufen können. Einige sagen in solchem Falle auch: die Räder baden.

Erven, Ervum, ein bekanntes Schotengewächse, wovon wir folgende Arten bemerken.

1) Die gemeine Erve, E. Ervilia. Vaterland: Frankreich, Italien. Blätter: ungepaart-gefiedert. Blumen: auf jedem Stiele 2—3, purpurfärbig od. auch weißlich, mit bläulichen Streifen durchzogen. Saamen: braunröthlich, kleinen Erbsen ähnlich, zuweilen etwas dreyeckicht, in herab hängenden, wellenförmig abgetheilten Schoten. In Frankreich pflegt man die Erven fürs Vieh auf dem Felde zu bauen; bey uns bedient man sich aber lieber der Wicken, obschon die Erven, die im Frühjahre gesäet werden, bey uns ebenfalls häufig reifen Saamen tragen und reichlich schütten. Man hat versucht, Brodt daraus zu backen, welches aber einen sehr übeln Geschmack gehabt hat. Bey den Pferden sollen sie zu einer epidemischen Krankheit Gelegenheit gegeben, und vorzüglich in den Knieen eine Schwachheit verursacht haben. Man könnte also den Saamen blos dem Federvieh überlassen, sonderlich aber den Tauben, als welche ihn nicht ungern fressen.

2) Viersaamige Erve, kleine glatte Feldwicke, glatte Vogelwicke, E. tetraspermum L., wächst unter dem Getreide, auf der Brache, auch auf hohen Triften. Blumen: auf jedem Stiele 2—3, bläulich. Hülsen: glatt, mit vierkugelichen Saamen. Die Pflanze ist ein nahrhaftes Futter für das Vieh, so wie auch die folgende.

3) Die rauche Erve, kleine rauche Feld- oder Vogelwicke, E. hirsutum L. hat mit der vorigen einerley Geburts-

burtsort und Nutzen. **Blumen**: auf vielblumigen Stielen, weißlichblau. **Hülsen**: steifborstig, mit zwey kugelrunden Saamenkörnern.

Erz, Minera. Hierunter versteht man erd- und steinartige Körper, welche mit veränderten oder unveränderten, metallischen oder halbmetallischen Substanzen vermischt oder vereiniget sind.

Esche, Eschbaum, Asche, Eschern, Steineschern, Aerschen, Fraxinus excelsior L. Ein Baum, der eine Höhe von 60—70 Fuß bey uns erreicht, wenn er um seines Zimmerholzes willen angepflanzet wird, und, außer dem Eichenholze, auf mehrere Art, als das Holz irgend eines andern Waldbaumes, z. E. zu Pflügen, Eggen, Wagen, Karren, Achsen, Radfelgen, genutzt werden kann; besonders aber nehmen wir in hiesigen Gegenden das Holz davon zu dem Kornsensengerüste, da es sich mehr und besser, als andres Holz, zu den dazu erforderlichen Spießen oder Haken beugen und glatt machen läßt, auch die beste Dauer hat. Werden die Eschen zu Unterholze angepflanzt, so erhält man davon Tonnenreife, Hopfenstangen und Brennholz, welches eine starke Hitze macht. Sie kommen fast in jedem Boden fort, am besten aber in einem feuchten, schwarzen, nicht allzu schwerem Erdreiche, worinn das Holz mehr Zähigkeit, als auf einem hohen trocknen Boden, bekömmt. Unter unsern harten Hölzern hat es den schnellsten Wuchs, und kann also zu großem Vortheile angepflanzt, und alle 7—10—15 Jahre zu Stangen abgehauen werden, theils zu Zimmerholze stehen bleiben. Die beste Zeit aber, Eschen zu fällen, sind die Monathe Nov. bis Febr. Später gefälletes Holz ist dem Wurmfraße sehr unterworfen. Kopfstämme zu Feuerholz hingegen müssen allezeit im Frühjahre gehauen, und wenn ihr Kopf hohl zu werden anfängt, ganz abgehauen werden. Hat man Eschen zu starken Stämmen angezogen, und hauet solche ab, wenn sie etwa 20 Jahr gestanden haben, so werden sie immer wieder Stangen, gleich den Ellern, austreiben, von welchen man die am geradesten aufschießenden zu neuen Stämmen fortgehen läßt. Als Bauholz in und auf der Erde stockt es gar bald, und hat keine Dauer; über der Erde aber hat es eine Dauer, wie sie immer verlangt werden kann; wie ich denn in einem mir benachbarten Dorfe selbst Scheunen und Ställe, die vor dem dreyßigjährigen Kriege erbauet worden, gesehen, in welchen das Eschenholz noch so feste war, daß man mit der schärfsten Axt kaum Späne davon abhauen konnte.

Man pflegt die Rüster oder Ulmen hin und wieder deshalb anzupflanzen, um das Laub davon zur Viehfütterung zu gebrauchen. Es trüget aber öfters, da dieses Laub gern von eben den Raupen abgefressen wird, welche unsre Obstbäume entblättern, da unterdessen unsre Eschen davon frey bleiben, und an ihnen keine Raupennester, wie an den Obst- und Ulmenbäumen, gesehen werden. Nur selten kömmt ein anderes Insect darauf. In dieser Absicht ist nun die Anpflanzung der Eschen desto mehr zu empfehlen. In einigen Deutschen Ländern ist die Benutzung des Eschenlaubes zum Viehfutter längst gebräuchlich gewesen. Die Bäume werden daselbst als Satzweiden gezogen, und nach 6 bis 7 Jahren, im August und September, geköpfet, die abgeschnittenen Aeste in Bündel gebunden, im Schatten getrocknet, und den Winter über dem Hornviehe, be-

sonders den Schaafen oder jungen Lämmern und Ziegen, vorgeleget.

Zu Pflanzungen sammle man den im Herbste reif gewordenen Saamen, und säe ihn sogleich; pflanze die im zweyten Frühjahre nachher aufgehenden Pflanzen, (der Saame pflegt gewöhnlich erst im andern Jahre aufzugehen,) wenn sie zu Gehölzen bestimmt sind, im Frühjahre des folgenden Jahres, wenn sie ein Jahr alt sind, etwa 1 Fuß weit ins Gevierte in die Pflanzschule, und lasse sie in derselben zwey Jahre; wenn sie aber zu einzeln zu pflanzenden Bäumen, oder zu Gruppen in den Lustpflanzungen, wo sie mit ihren großen zusammen gesetzten Blättern im Sommer ein edles Ansehen, und im Winter mit ihrem aufrechten Stamme und ihrer grauen Rinde einen edlen und angenehmen Effect machen, bestimmt sind, lasse man sie auf dem Saamenbeete 2 Jahr alt werden, pflanze sie dann in 3 Fuß weit von einander entfernte Pflanzschulenreihen, und in den Reihen selbst 2 Fuß weit von einander, und lasse sie hier so lange, bis sie die zur Verpflanzung nöthige Größe erlangt haben; wenn sie hingegen zu Schlageholz bestimmt sind, so pflanze man sie nur auf 1 — 2 Jahre in die Pflanzschule, und verkürze ihnen, wenn man sie aus dem Saamenbeete aufnimmt, ihre Pfahlwurzel, und nehme ihnen die Seitenschüße, verkürze ihnen aber keinesweges das Leitreis. Will man mit ihnen einen feuchten unter Wasser stehenden Platz, zu Schlagholze, um solches zu Stangen abzutreiben, bepflanzen, so theile man denselben, mittelst durchzuziehender Abzugsgräben, in lauter 6 Fuß breite Striche, und pflanze auf jeden Strich 3 Reihen, und die jungen Stämme in den Reihen 2 Fuß weit von einander. Eine solche Pflanzung kann nach Beschaffenheit einer armen Holzgegend in der Folge wohl mehr als die beste Viehweide einbringen.

Von unsrer gemeinen Aesche haben wir 3 Abarten, a) mit weißgestreiften, b) halbgestreiften und c) gelben Blättern. Sie werden von Liebhabern scheckiger Pflanzen sehr gesucht, indem sie zwischen andern großen Bäumen in den Lustpflanzungen ein schönes Ansehen haben. Man kann sie durch Oculiren und Pfropfen auf die gemeine Esche am besten erziehen.

Unter den ausländischen Arten bemerken wir 1) die **Amerikanische Esche**, welche folgende Bäume unter sich begreift: a) die **Nordamerikanische**; b) die **weiße Neuengländische**; c) die **rothe** oder **Caroliniſche**; und **Mannaesche** aus Calabrien, von welcher das in den Apotheken bekannte Manna erhalten wird. 2) Die Art F. Ornus foliolis serratis, flor. corollatis L., oder mit sägeförmigen Blättern und mit Kronenblättern versehenen Blumen, hat folgende Bäume unter sich: a) **Virginische blühende**, oder **Blumen tragende Esche**; b) **Blumen tragende Zwergesche**. 3) **Einfachblättrige Esche**.

Unter diesen ausländischen Arten ist die blühende die vorzüglichste, da sie wegen der Verzierung, welche sie macht, auf solche Plätze gestellet wird, wo sie am besten ins Auge fällt. Es lassen sich aber alle diese Arten aus Saamen ziehen; in Ermangelung desselben können sie auch durch Oculiren auf gemeine Eschenstämme fortgepflanzt werden, als auf welche Art, wie oben bereits erwähnet worden, die scheckigen Sorten allzeit fortgepflanzt werden müssen, weil aus deren Saamen keine andere als gemeine einfärbige Pflanzen entspringen.

Esel, Steinesel, Hausesel, ein vierfüßiges, einhufiges Thier, mit langen herab hängenden Ohren, und einem nur am Ende haarigen Schwanze, welches meistens nur zum Lasttragen gebraucht wird, und von Farbe gemeiniglich mausefahl, zuweilen auch lichtgrau, oder grau mit dunkeln Flecken vermischt ist. Die Größe der Esel hängt von dem Himmelsstriche ab. Je kälter der Himmelsstrich ist, desto schwächer und kleiner sind sie. Nach drittehalb Jahren fallen die ersten Schneidezähne in der Mitte, und nachher auch die andern an der Seite der ersten aus, da denn die neuen zu eben der Zeit, und in eben der Ordnung, wie bey den Pferden, wieder hervor kommen, als woran auch ihr Alter erkannt wird. Wenn der Esel 2 Jahr alt ist, so ist er zur Zeugung schon geschickt. Die trächtige Eselinn hat, wenn sie 10 Monath tragend ist, Milch in den Zitzen, und im zwölften fohlet sie. Nach 5 oder 6 Monathen kann man das Eselsfohlen absetzen, und mit Heu auffüttern. Die gewöhnlichste Zeit der Hitze ist bey den Eselinnen im May und Jun.

Die Unterhaltung der Esel ist gar nicht kostbar. Des Sommers treibt man sie unter das andere Vieh (die Pferde scheuen sich anfangs sehr vor ihnen) mit auf die Weide, und im Winter nehmen sie mit Stroh und Spreu vorlieb. Bey schwerer Arbeit verlangen sie aber doch grobes Mehl, Haber oder Brodt. Weil die Esel über Berge und Hügel sehr sicher gehen, so bedienet man sich ihrer gern in bergichten Gegenden zum Lasttragen. In der Mitte des Rückens hat das Thier zwar keine sonderliche Stärke, desto mehr aber auf den Hüften. Den Erfahrungen zu Folge kann der Esel in einem Tage 1 Nordhauser Malter, oder 4 Scheffel schweres Korn, als Roggen und Weizen, 4 Meilen weit tragen. Uebrigens hat der Esel eine weit dauerhaftere Gesundheit, als ein Pferd. Die Alten wußten von ihm sogar keine weitere Krankheit, als den Rotz, anzugeben, wovon er doch viel seltener, als ein Pferd, befallen wird.

Die Eselsmilch wird insonderheit solchen Personen, welche die Auszehrung haben, als ein Mittel angerathen. Man nimmt die Milch von einer Eselinn, die vor kurzem geworfen hat, und nachher nicht wieder belegt worden ist; ihr Junges aber, welches sie säuget, muß man von ihr wegnehmen, sie reinlich halten, gut mit Heu, Haber, Gerste und solchen Kräutern füttern, deren heilsame Eigenschaften einen kräftigen Einfluß auf die Krankheit, wider welche man sie brauchet, haben können, und die Milch nicht erkalten, auch nicht einmal an der Luft stehen lassen, weil sie sonst in kurzer Zeit verderben würde. Der Mist ist ein vortreflicher Dünger für schweres und feuchtes Erdreich. Aus dem Eselsleder, welches sehr hart und elastisch ist, verfertiget man den Chagrin, ingleichen auch eine Art von Pergament und noch verschiedene andere Dinge.

Espe, s. Pappel.

Esse, der Feuerheerd mit der Feuermauer. In diesem allgemeinen Verstande ist es nur noch von den Heerden der Schmiede und andrer Arbeiter in Eisen üblich. Der Balken, worauf der vordere Theil der Esse ruhet, wird der **Essebaum,** und die eiserne Klinge, die vorn nach einem Haken gebogen ist, **Essenklinge, Eßklinge, Kohlhaken** genannt. Mit dem Haken werden die Kohlen über dem glühend zu machenden Eisen in der Esse

zusammen gelegt, und mit der Klinge selbst zerstückt man die großen Kohlen. In einigen Gegenden wird noch eine jede Feuermauer, ein jeder Schornstein, eine Feueresse genannt.

Eßhammer, ein Senkhammer der Schmiede, womit sie Zierrathen auf dem geschmiedeten Eisen machen.

Essig, eine saure Flüßigkeit, die in der Haushaltung zum Speisegebrauch, auch als Viehargney in manchen Fällen unentbehrlich ist. Nach Beschaffenheit der Pflanzenkörper, woraus der Essig bereitet wird, haben wir Biereßig, Weineßig, Obsteßig, Honigeßig u. s. f. In den Städten finden sich Essigbrauer, welche zum Theil aus ihrer Verfahrungsweise ein Geheimniß machen. Auf dem Lande versteht und legt sich fast jede Bäuerinn aufs Essigmachen aus Bier, welches sie in der Wärme zur Essiggährung bringet. Wo im Sommer kein anderes Bier, als bitteres März- oder Lagerbier, zu finden ist, da verhindert die Bitterkeit das Essigwerden. Dieserhalb muß der Essig aus süßem, oder von Hopfen noch nicht zu sehr gesättigtem Biere in Zeiten auf Vorrath gemacht werden. Hat man nun dergleichen Essig in seiner rechten Säure, so muß er aufgekocht, und, nach dem Abkühlen, in Flaschen oder andern Gefäßen verstopft, im Keller oder an einem andern kühlen Orte für den Sommer aufbewahret werden. Sollte dieser aufgekochte Essig aufhören, so kann die Hausmutter auf dem Lande zum Safte von allerley reifen Beeren, wozu die überall gemeinen Brombeeren, wenn sie noch roth sind, sich am besten schicken, zu reifen sauren Kirschen, reifen Birnen, unreifen und reifen Weintrauben ihre Zuflucht nehmen, und den Saft davon mit einem Essigferment oder der Essigmutter anstellen, dergleichen etwa seyn kann, entweder frisch gebackenes gesäuertes mit scharfen Essig benetztes Brodt, oder Weinstein mit Essig aufgelöset, oder mit Rosinenstengeln oder verdorbenen Rosinen vermengter Sauerteig, so mit scharfen Essig angefeuchtet wird.

Eßspieß, Löschspieß, ist bey den Schmieden ein eiserner zugespitzter Stab, womit die Kohlen in der Esse zuweilen aufgelockert werden, um die Glut zu vermehren.

Estrich, der Fußboden, welcher aus Marmorplatten, gebackenen Steinen, Gyps u. s. f. gemacht wird. Man hat also gepflasterte und gegossene Estriche. Ein Estrich letzterer Art wird sehr gut aus kleinen gestoßenen Ziegelstücken, welche mit Kalk vermischet werden, oder auch aus purem Gypskalke gemacht. Diese Masse trägt man, weil sie noch fließend ist, ganz dünne auf den Boden, und wenn sie anfangen will zu trocknen, so wird sie mit breiten hölzernen Bläueln, welche an den Seiten abgerundet sind, geschlagen, wodurch der Estrich eine solche Härte erhält, daß sie fast den Steinen gleich kömmt.

Eule, ein Raubvogel mit einem großen Kopfe, befiederten Füßen und weiten Ohren, der zur Nachtzeit auf den Raub ausgeht. Man kann nicht sagen, daß die Eulen bey Tage nicht auch etwas sehen sollten; ihre Augen sind aber von so großer Empfindlichkeit, daß das Tageslicht dieselben zu stark angreift, und sie folglich blendet. Dabey ist es aber auch gewiß, daß sie ohne alles Licht, wenn nämlich die Nächte äußerst finster sind, gar nicht sehen.

hen. Sie haben unter den Vögeln vielleicht das feinste Gehör, welches ihnen die Natur zu dem Ende beygeleget hat, daß sie ihren Raub in der Stille der Nacht entdecken können. Da der obere und untere Theil ihres Schnabels beweglich ist, so höret man sie beym Umherfliegen damit stark klappern. Ihre Arten sind ungemein zahlreich, und Büffon theilet sie in 2 Hauptgeschlechter ein, in die **Ohr- oder Hörneulen**, und in **glattköpfige oder ungehörnte Eulen**. Jene haben insgesammt an jeder Seite des Kopfes einen ohrförmigen, gerade aufstehenden Haarbusch, den sie willkührlich bewegen können; diese haben dergleichen nicht; ihr Kopf ist rund, ohne Federbüsche, und ohne hervor stehende einzelne Federn. Die größte unter den Ohreulen ist die **große Ohreule**, der **Uhu, Schufut, Schuhu** ꝛc., etwas kleiner, als der gemeine Adler, und hat am Kopfe zween herauf stehende, $2\frac{1}{2}$ Zoll lange Federbüsche. Dieser Vogel jagt manchem in der Einsamkeit sich befindenden Wandelnden Schrecken ein, weil sein Geschrey in der Stille der Nacht so fürchterlich ist, und beynahe der Stimme eines Menschen gleichet, der sich in einer Einöde verirret hat, oder darinn Noth leidet. Auf dem Lande muß man besonders Kinder mit diesem Eulengeschrey bekannt machen, weil sie manchmal nicht fort wollen, wenn sie bey finstrer Abend- oder Nachtzeit wohin gehen sollen. Die **mittlere Ohreule**, der **kleine Schufut**, die **Kauzeule** oder das **Käuzlein** ist ungefähr so stark, als eine Krähe; man bedienet sich ihrer am liebsten, die Vögel zu dem Vogelheerde herbey zu locken. Unter den ungehörnten Eulen ist die **Schleyereule, Kirch- oder Thurmeule, Kauzeule, Waldeule** diejenige, welche sich durch die Schönheit ihres Gefieders, das mit runden Flecken, wie mit Tropfen oder Perlen, besäet ist, unterscheidet; sie heißt **Schleyereule**, weil ihr Kopf wie mit einem Schleyer umhüllet ist. Ihre Gattungen sind sehr zahlreich, und sie haben ein kreischendes, zischendes Geschrey, welches einem Blasen sehr ähnlich ist. Die kleinste unter den ungehörnten Eulen ist die **kleine Hauseule**, das **Käuzchen**, die **Todteneule, Zwergeule**, der **Todtenvogel**; sie ist beynahe so groß, als eine Amsel, und flieget mehrentheils auch bey Tage, wo sie vor allen Nachtvögeln gut sehen kann, und den Schwalben und andern kleinen Vögeln nachjaget. Man nennt sie den **Todtenvogel**, weil sie um Häuser, wo Leute auf den Tod liegen, herum schwärmen soll, welches aber falsch ist, und von der vorerwähnten Schleyereule gilt. Es ist richtig, daß letztere öfters nahe um die Krankenstuben, vielleicht von einem Aasgeruch angelockt, umher flieget, und ich habe öfters Mühe gehabt, die Angehörigen der Kranken von dem Wahne abzubringen, daß letztere ungezweifelt nun sterben müßten; welches theils geschiehet, theils auch nicht geschiehet. Zuweilen setzen sich diese Vögel gar in der Nähe der Krankenstube hin, und lassen ihr Eulengeschrey daselbst stark hören. Man muß sie lieber wegscheuchen, wenn Kranke oder deren Angehörige darüber in unnöthige Angst und Unruhe gerathen sollten.

Die Eulen, und vornehmlich die großen Kauze, werden zu der Leimstange, ingleichen zum Feld- oder Plattbaume, womit die kleinen Vögel herbey gelockt und gefangen werden, gebraucht. Sie werden gemeiniglich hierzu aus den Nestern gehoben und jung auferzogen, weil sich die alten

alten Eulen schwerlich fangen lassen. Auch bedienet man sich sowohl des großen Schufuts, als auch der kleinern Arten, die Krähen, Lerchen und Hühnergeyer, Neuntödter und Elstern, mittelst der so genannten und bekannten Krähenhütten aus den darinn befindlichen Schießscharten, wegzuschießen.

Der Raub, auf welchen die Eulen die ganze Nacht hindurch, wenn es weder äußerst finster, noch auch Mondlicht ist, ausgehen, sind allerley kleine Vögel, Krähen, Kaninchen, Hasen, Maulwürfe, Fledermäuse, Mäuse, Schlangen, Eidechsen, Frösche u. s. w. Kommen sie auf einen offen gelassenen Taubenschlag, so begnügen sie sich zwar an einer alten oder jungen Taube, aber die Tauben verlassen alsbald ihren Aufenthalt, zerstreuen sich, und kehren nicht wieder zurück zu ihrer Brut, und es kostet viel Zeit und Mühe, ehe man die Tauben wieder auf den Schlag hingewöhnen kann.

Euphorbien, Euphorbia L. ist ein sehr weitläuftiges Geschlecht, wovon beym Linnäus 64 Arten in 7 Ordnungen vorkommen, und von welchen wir nur die einheimischen allein bemerken wollen, die meistens als ein verdächtiges Unkraut anzusehen, und auf den Viehweiden und Grasplätzen nicht zu dulden sind. Wir wollen sie nach ihren Stengeln und Dolden anführen.

1) **Mit zweytheiligem Stengel und fünfspaltiger Dolde: süße, rothblühende Euphorbie,** E. dulcis L. **Stengel:** 10 Zoll hoch. **Blätter:** lanzettförmig, stumpf, glattrandig. **Blumen:** roth, im Jun. und Jul. **Saamen:** reif im Sept. **Hüllen:** ziemlich eyrund. Die Milch dieser Pflanze ist weniger scharf als die der andern Arten; die getrocknete Pflanze erhält eine schwarze Farbe, woran sie am leichtesten erkannt wird.

2) **Mit vielspaltiger Dolde: Eselsmilchseuphorbie, Eselsmilch, Teufelsmilch, Wolfsmilch,** Esula L. **Stengel:** 1½ Fuß, voll scharfer Milch. **Blätter:** lanzettförmig, bläulichgrün. **Blumen:** die Blumenblätter fast zweyhörnig, gelb, im Jun. und Jul. und oft noch später. **Kapseln:** glatt. **Hüllen:** fast herzförmig. Diese Pflanze wird von unsern Pferden, Kühen und Schaafen nicht berühret; manche Sandäcker sind so voll davon, daß kein Gras dafür hervor kommen kann; sie kömmt auch mit dem Roggen abgemähet in die Scheune. Da dieses Unkraut sich durch den ausfallenden Saamen so stark vermehret, so muß man es, sobald es zu blühen anfängt, oder noch zuvor, glatt an der Erde abmähen lassen. Hat man sodann noch von Sommerfrüchten was zu bestellen, so streue man es gleich grün auf den zu bedüngenden Acker aus, und pflüge es unter. Es düngt in solchem Zustande mehr und stärker, als der gewöhnliche Dünger. Die Feldtauben suchen den ausgefallenen Saamen begierig auf, und füttern ihre Jungen damit recht fett; wovon sie aber zuweilen die Pocken bekommen. Der frische Saft wird den Kälbern auf die Teigmäler, nachdem selbige etwas rund geritzet worden, mit gutem Erfolg aufgestrichen.

3) **Sumpfeuphorbie,** E palustris, Thytimalus palustris, wächst an sumpfichten Oertern. **Stengel:** 3 F. hoch, die Zweige unfruchtbar. **Blätter:** lanzettförmig, weißlichgrün. **Blumen:** grünlichgelb, im Jun. **Saamen:** reif im Aug. **Hüllen:** eyrund. Auf knappen Weiden wird diese Pflanze im Herbste öf-

ters

ters von Ochsen und Kühen gefressen, wovon sie das Blutpissen bekommen, weshalb die Hirten anzuweisen sind, diese schädliche Pflanze auszurotten.

4) Mandelwolfsmilch, E. Amygdaloides L. Stengel: strauchig, 3 Fuß hoch. Blätter: etwas dick, stumpf, bleiben das ganze Jahr. Blumen: die Kelche grün, die Blumenblätter schwarz. Saamen: reif im Jul. Hüllen: durchstochen und kreisförmig. Diese Art wird zuweilen um der Mannichfaltigkeit willen auf einer schattigen Rabatte, wo wenig andre Pflanzen wachsen wollen, in die Blumengärten aufgenommen.

5) Springkraut, Springkörner, kleine Catapuzie, E. Lathyris L. Stengel: aufrecht, saftig, zweytheilig, 3 Fuß hoch. Blätter: lanzettförmig, glatträndig, glatt, ungestielt, gegen über stehend. Blumen: aus den Theilungswinkeln der Stengel, in anfangs vierspaltigen, hernach aber zweytheiligen Dolden, grünlichgelb, im Jun. und Jul. Saamen: reif im Aug. und Sept. Von dem im Frühjahre ausgesäeten Saamen erhält man Pflanzen, die im folgenden Sommer blühen, und sich hernach durch den ausfallenden Saamen mehr als zu viel fortpflanzen. Hie und da pflegt der gemeine Mann den Saamen, als ein Purgiermittel, zu gebrauchen, so ihm sehr abzurathen ist, weil er zu heftig würket.

Euter, die Milchgefäße, worinn bey den Thieren die Milch aufbewahret wird.

Bey den Kühen findet man an einem Orte des Euters öfters eine mehr oder weniger große und knotenartige Geschwulst, welche beym Anfühlen zugleich schmerzet, und von dem gemeinen Landvolke für einen Biß von einem giftigen Thiere vielmals gehalten wird, da es doch eine blosse Entzündung ist. Hält sie lange an, oder wird sie in der Heilung unrecht behandelt, so dringt das dort stockende Blut selbst bis in die Milchgefäße, so, daß Blut heraus gemolken wird; oft kann auch dieses durch einen Stoß am Euter veranlaßt werden. Man gebraucht, wenn das Uebel nicht weichen will, Auster- oder Muschelschalen 8 Loth; gereinigten Salpeter 2 Loth, und Campher ein halbes Quentchen. Nachdem der Campher vorher mit ein Paar Nuß- oder Mandelkernen abgerieben, macht man aus allen vermischt ein feines Pulver, und giebt davon dreymal täglich einen Eßlöffel voll mit Wasser, nachdem man zuvor dem leidenden Thiere zur Ader gelassen hat. Zur Bähung bereitet man Umschläge aus Eibisch- und Pappelkraut 4 Hände voll; Fliederblüthen, eine Hand voll; Leinsaamen, 4 Loth; Venedische Seife 1 Loth; Salmiak ein halbes Loth.

Findet sich das obbesagte Uebel bey den Schaafen, so nehmen die Schäfer gewöhnlich eine Mischung aus gleichen Theilen Theer und Gänseschmalz, welches so lange aufgestrichen wird, bis die Heilung erfolget. Ist das Euter von harter Geschwulst ganz schwarzroth geworden, so geben sie ihnen einige Löffel voll Baumöl ein, machen eine Salbe von etlichen frischen Eyerdottern, Safran und Baumöl, und schmieren den Schaden damit täglich dreymal.

Oft entstehen Eutergeschwülste der Kühe und Schaafe von Insectenstichen. Merkt man dieses bey Zeiten, so kann man gleich anfangs, durch das Einschmieren mit geschmolzener ungesalzener Butter oder Baumöl Hülfe schaffen. Besser als dieses aber ist das Bähen mit Bleywasser, welches also verfertiget wird: Man nehme

2 Quentchen Bleyzucker und löse sie in 2 Pfund reinem Wasser auf. Man kann außerdem dieses Wasser da gebrauchen, wo es aufs Austrocknen, Kühlen und das Widerstehen der Fäulniß ankommt.

Risse und Spalten an den Warzen, die den Kühen bey dem Melken Schmerzen verursachen, so daß sie daher schlagen und sich nicht wollen melken lassen, vertreibt man durch Bähen mit folgendem Wasser: Ein halbes Loth weißen Vitriol in 2 Pfunden reines Wasser aufgelöset.

Zuweilen wird das Kuheuter mit einer Krätze befallen. Hiewider dienet eine Salbe von 4 Loth fein zerstoßenem Schwefel und einem halben Pfunde Honig, womit das Euter beschmieret wird. Wenn aber das Euter oder andre Theile nur hautlos und wund, ohne wirklichen Schorf oder Ausschlag sind, so schmieret man sie mit der so genannten und in manchen Apotheken schon fertigen Kühsalbe. Man bereitet sie aus Bleyessig und Baumöl, die man so lange zusammen schüttelt, bis es eine Salbe wird.

F.

Fach, ist bey hölzernen Gebäuden derjenige Baum, welcher von den Ständern oder Stühlen und Riegeln gemacht, und ausgemauert oder mit Lehm ausgefüllet wird.

Fach, Füllung, eine Tafel von dünnen zusammen geleimten Bretern, womit die Zwischenfelder der Rahmen bey dem Täfelwerke und Thüren vollgefüllet werden.

Fachbaum, Grundbaum, Mahlbaum, Spundbaum, Wuhrbaum, ꝛc. ist bey den Wassermühlen derjenige Baum oder Queerbalken, welcher vor dem Gerinne einer Mühle, wo sich das Wasser sammelt, unten auf den Boden geleget wird. Auf diesen Fachbaum werden die Griessäulen mit Falzen aufgerichtet, worinn die Schutzbreter ihre Spielung haben. Der Fachbaum wird im Beyseyn der Grundobrigkeit und Geschwornen geleget, und darf ohne ihr Vorwissen nicht verrückt werden. Der Müller sieht es gern, wenn dieser Baum bey Freyarchen, oft aber zum Nachtheil der Nachbaren, hoch lieget. Man schadet ihm aber nicht, wenn Fachbaum, Freyarche und Mahlgerinne gleich hoch liegen. In Schwaben heißt dieser Baum **Haarbaum,** weil seine Lage auf ein Haar bestimmt seyn muß.

Fachholz, Fachstaken, Lehmstaken, Wellerhölzer, hölzerne Stäbe zur Ausfüllung der Fächer, um den Lehm daran zu befestigen. Das dazu bestimmte Holz ist gemeiniglich Kiefernholz, in dessen Ermangelung auch mancherley Laubholz genommen wird. Es läßt sich aber das Kiefernholz am besten dazu spalten, und man nimmt dazu die Zopfenden, oder so genanntes Schwammbaumholz, oder von alten eingerissenen Gebäuden zu keinem andern Gebrauche mehr dienliches Holz.

Fachreusen, eine Art von Fischreusen, welche in den Flüßen an den verschlagenen

genen Fachen (so nennt man im Wasser eingezäunte und umschlossene Oerter zum Fischfang,) geleget, und an Pfählen befestiget werden; zum Unterschiede der Senkreusen (s. diese).

Fachwerk, die Stockwerkswände eines Gebäudes, so nicht massiv von Steinen, sondern nur von Holz aufgeführet sind. Es ist daher in der Bausprache sehr üblich zu sagen: Dies Gebäude ist von Fachwerk, jenes massiv.

Fächser, die in die Erde gelegten Weinreben oder Knothölzer des Weinstocks, wenn sie 2 Jahr alt sind, weil sie alsdann zu bekleiben und Wurzel zu fassen anfangen.

Fädelein, wenn ein Hirsch beschlossen oder gezwungen gehet, wo kein Laub oder Gras, und der Boden rein ist, so giebt sich zwischen den Schalen ein kleiner schmaler Streif Erde in die Höhe, welcher so fein, wie ein Faden Zwirn ist, wovon auch die Benennung Fädlein herrühret. Es ist ein gutes Zeichen, wodurch man den Hirsch von dem Thiere unterscheiden kann, indem kein Thier ein Fädlein zurück läßt.

Fähe, bey den Jägern, das Weibchen der vierfüßigen Raubthiere.

Fährig, ein fähriger Wald, ein junges Gehau oder Holz, welches nach dem Abhauen schon so wieder erwachsen ist, daß Wild und Vieh die obersten Sprossen der jungen Bäume nicht mehr erreichen und abfressen kann.

Fackeljagd, eine im Herbst oder Winter in einer finstern Nachtzeit angestellte Jagd, da die Hasen durch brennende Fackeln ins Garn getrieben werden. Man stellt das Garn vor einem Gebüsche auf, treibt die Hasen alsdenn mit den Fackeln ins Gebüsche, daß sie ins Garn gerathen.

Faden, ist bey den Webern ein Ende Garn, das so lang ist, als der Umfang der Weife oder des Haspels, so mehrentheils 4 Ellen beträgt, jedoch nicht immer und überall. An einigen Orten hat ein Gebind oder eine Fitze, wie z. B. in Berlin, 40 Fäden, und 18—20 Gebind machen ein Stück, oder eine Strehne. In andern Gegenden sind wieder mehrere oder wenigere Fäden und auch andere Benennungen gebräuchlich. Z. B. in Schlesien hat ein Gebind 20 Fäden; ein Zaspel 20 Gebind; eine Strehne 3 Zaspeln; ein Stück aber 4 Strehnen u. s. w.

Faden, Fäm, in Niedersachsen setzt man das Brennholz nach Fäden auf. Ein Faden ist einer Klafter im Brandenburgischen gleich, nämlich 6 Fuß in der Länge und Höhe.

Faden, bedeutet bey den Holzarbeitern die Lage, Jahre oder Fasern des Holzes, die mit der Länge eines Baums fortlaufen. Trennet, spaltet oder behauet daher der Holzarbeiter das Holz genau nach der Richtung dieser Fäden, so heißt dieses: nach dem Faden trennen, hauen u. s. f.

Fahre, ist in Brandenburg, Pommern, Meklenburg u. s. f. so viel, als eine Furche, der Strich Erde im Acker, die mit dem Pfluge aufgeworfen wird. Man benennt hiernach auch die verschiedenen Zeiten des zuwiederholenden Pflügens, als: Brach- Wend- und Saatfahre, von welchen die Scheidfahre aber zu unterscheiden ist, weil damit allein die Gränze zwischen den Ackerstücken bedeutet wird,

und welche billig mit dem Pfluge verschonet, und ganz gelassen werden muß, damit durchs Abpflügen dem Ackernachbar nicht geschadet, und sein Ackerstück nicht geschmälert werde. Die Brachfahre ist im Jahre die erste Pflugzeit, da das brach gelegene Ackerfeld umgepflüget wird. Diese Fahre darf nicht überall in Ansehung der Tiefe und Breite sich gleichen. Wenn z. E. irgendswo ein grusichter Boden, der wegen der vielen Graswurzeln in der Oberfläche gleichsam ein Filz ist, in der Brache zu tief gepflüget oder gebrachet wird, als welches gemeiniglich erst um die Hälfte des Brachmonaths geschiehet, so kömmt der Filz nicht zum Stocken, indem der Luft, dieser zwar allgemeinen Erhalterinn, aber auch in gewisser Absicht Zerstörerinn der Dinge, der Zugang verschlossen wird. Kömmt man daher am Ende des Aug. und Anfange des Sept. zur Wendfahre, so bringt man statt einer Krume die noch ganz unverstockte, verfilzte erste Fahre wieder zu Tage, und erschweret dem Gespanne das Ziehen des Pfluges, wenn man mit selbigem ja tiefer eingreifen wollte. Eben dieser Boden erfordert bey der Brachfahre keine schmale, sondern breite Fahren oder Furchen. Sind sie schmal, so kann sich die Fahre nicht umlegen, sie bleibt gerade stehen, und das Gras der gewesenen Oberfläche wächst fort, statt daß es verrotten sollte. Bey seichten und breiten Fahren findet es sich nun, daß bey der zweyten Pflugzeit, der **Wendfahre**, alles kurz und klein gestockt, und zu einer Krume, wie man sagt, geworden ist. Nun muß der Pflug schon etwas tiefer eingreifen, und der Pflug geht dabey doch leicht. Ist wo eine abermalige Wendfahre, wie bey den Weizenäckern besonders erfordert, und hie und da das **Rühren** genannt wird, so greift man noch etwas mit dem Pfluge tiefer, wie zuvor, und wenn man hiebey schmale Fahren oder Furchen macht, so ist es desto besser, als woraus der alte Reim der Bauern entstanden ist: So viel Fahren, so viel Ahren (Aehren), d. i. der auf solche Art bearbeitete Acker giebt einen mehrern Ertrag. Die **Saatfahre** kann noch tiefer gepflüget werden, wenn keine wilde Erde dadurch empor kömmt, und das Saatkorn nicht unterzupflügen ist, indem es sonst zu sehr in die Tiefe herab gebracht und am Aufgehen gehindert werden würde; in solchem Falle muß das Saatkorn nur flach untergepflüget, und wenn der Boden schwer ist, (dieses muß auch bey weniger schwerem Boden geschehen, wenn viele Regen voran gegangen sind, oder anzuhalten scheinen,) nur schmal gepflüget werden, da durch schmale Furchen die Erde mehr aufgelockert oder mehr Krume gewonnen, und den auskeimenden Wurzeln das Umhergreifen und Anschmiegen an die fruchtbarsten Theile des Erdreichs verschafft wird.

Noch hat man die in obgedachten Ländern so genannte **Streichfahre**, **Streekfahre**, **Stürzfahre**, oder das **Stürzen** zu bemerken. Man versteht darunter das erste Umpflügen des gewesenen Winter- und nächst folgenden Sommerfeldes. In einem Boden obgedachter Art verfähret man mit dem nach und nach nur immer tiefer gehenden Pfluge eben so, als bey der Brache und dem Wenden derselben. Das Streichen oder die Streichfahre nimmt in eben diesem Boden, wo nicht eher, doch im September, den Anfang, das Wenden oder die Wendfahre aber zu Anfange des Octobers; da denn dieser gewendete Acker in der ersten Frühlingszeit mit Gerste besäet wird. Wo aber in einem leichten Bo-

den

den die kleine Gerste gebauet, und erst zu Anfange des Jun. eingesäet wird, da pflegt man gemeiniglich erst im Frühjahre zu streichen, ob es schon hie und da besser seyn könnte, diese Gerstenäcker bereits im späten Herbste zu streichen.

Endlich muß man auch wissen, was ein- zwey- drey- und vierfährig säen bedeutet, da es hiemit nach Verschiedenheit des Bodens nicht überall gleich gehalten wird, und auch nicht gehalten werden kann. Man frägt daher gemeiniglich: Wird hie oder da Haber, Roggen u. s. f. ein- zwey- oder dreyfährig gesäet oder gebauet? Einfährig wird der Roggen in dem allerleichtesten Boden gesäet, nachdem der Acker 6—9 Jahre unbesäet gelassen worden. Wollte man dergleichen Acker erst nach zuvor geschehenem Wenden besäen, so würde derselbige noch leichter, als zuvor, und der Ertrag gar schlecht werden. Durch die einzige Fahre nach dem langen Brachliegen erhält man die sehr mäßige Festigkeit des Ackers, und hiemit auch, daß die zum Kornertrage unentbehrliche Feuchtigkeiten nicht allzu geschwinde ihm entnommen werden. Der so genannte Stoppelroggen im leichten Boden, ingleichen der Sommerrogen eben allda wird auch nur einfährig gesäet, öfters auch die Erbsen im Mittelboden, wenn letztere zumal im Sommerfelde, und nicht in der Brache gesäet werden. An manchen Orten wird der Winterroggen zweyfährig, mehr aber doch dreyfährig, nach Beschaffenheit des Bodens wohl gar vierfährig, so wie der Weizen, bestellet. Man muß sich als ökonomischer Schriftsteller enthalten, für alle Oerter überhaupt eine durchgängige Vorschrift geben zu wollen, und das Lokal immer mit in Anschlag bringen.

Fahren, rutschen, rücken, wenn der Hase schnell läuft, so sagt man: er fährt; läuft er langsam, so rutscht er; steht er aber aus dem Lager auf, so steht oder rückt er auf.

Fahrtrense, eine Trense am Zaume eines Englischen Pferdegeschirrs, die von einer andern nur darinn abweicht, daß sie keinen Zügel erhält.

Falkade, eine Bewegung der Hinterfüße und Schenkel eines Reitpferdes, die sich sehr tief biegen, wenn man das Pferd verhält, daß es gerade oder Seitensprünge macht, oder auch, wenn es stehen soll.

Falke, ein bekannter Raub- oder Stoßvogel, der von vielen mit den kleinern Geyern verwechselt, und von andern gar Habicht genannt wird; ein Name, der eigentlich kein besonderes Vögelgeschlecht, oder Vögelart anzeiget, sondern ein oberer Geschlechtsname für alle Raub- und Fangvögel ist. Die Falken kann man von Adlern, Geyern und Eulen also unterscheiden: Ihr Hals ist viel kürzer, als der gedachten Vögel ihrer; ihr Schnabel ist ebenfalls ganz kurz, von der Wurzel an sofort gekrümmet, und hat einen spitzigen Haken; ihre Schenkel sind zwar befiedert, aber mit sehr kurzen Federn, daß sie daher fast glatt und dünne scheinen, und unter den Knieen haben sie gemeiniglich keine Federn weiter; ihre Füße und Schenkel sind, in Vergleichung ihres Körpers, höher, als an andern Raubvögeln; unter den Zehen haben sie Knötchen. In der Größe sind diese Vögel überhaupt sehr unterschieden, auch haben einige längere über den Schwanz wegragende Flügel, als andre. Der größte ist der **Geyer- oder Gyrfalk;**

ist in Island und andern kalten nördlichen Gegenden Europens sehr gemein. Auf ihn folgt der **Sackerfalk, heiliger Falk.** Diese zwo Arten werden sonderlich zur Beize, jener auf den Storch, Reiger, Kranich und auf Hasen; dieser auf Trappen, Fasanen, Rebhühner, Hasen und allerley Wildpret gebrauchet. **Lerchenfalk, Baumfalk, Schwimmer,** ist unter allen am schönsten gezeichnet, insonderheit am Kopfe und Halse, mit schwarzen, gelben, röthlichen, weißen und grauen Farben; der Schnabel blau, die Füße gelb; die Flügel kürzer als der Schwanz; er fliegt in der Luft, als wenn er schwämme, so still und unbeweglich erhält er sich. **Taubenfalk,** ist lang und gestreckt, sein Schnabel dunkelgelb, die Füße gelb, die Brust und Bauch weiß, mit schwarzen wellenförmigen Queerstreifen, die Flügel kürzer als der Schwanz. Die Engländer nennen ihn Gänsehabicht. **Bußhart,** Mausefalk, so groß als ein Fasan, hat lange Schenkel, kürzere, doch starke Beine, unter den Knieen etwas befiedert, Zähen gelb; der hintere Fänger ist der größte; er tauget nicht zur Jagd. **Scheerschwänzel,** ist ein Wasserfalk, und hat einen gabelförmigen Schwanz, woran er unter andern Falken zu erkennen ist. Es sind noch viel mehrere Arten, die man, wenn man will, beym Büffon aufsuchen kann.

Falkenier, ein Jäger, so die Falken zur Beize geschickt abzurichten weiß. Die Kunst dieses Jägers heißt die Falkenierkunst.

Falknerey, die zur Falkenjagd gehörige Personen, und der Ort, wo sie mit den Falken wohnen; auch die Kunst der Falkenjagd und Falkenabrichtung.

Fall, Abhang, Abfall, Abschüßigkeit, die Abweichung des Wassers von der wahren Horizontallinie.

Fallbaum, ein mit Fleiß aufgerichteter Baum auf einem Vogelheerd, worauf die Vögel fallen, d. i. sich setzen können.

Fallgänge, gewisse Ableitungen oder Abtheilungen der Fischwässer. Es ist nicht erlaubt, sich nach eigenem Gefallen dergleichen Fallgänge und neue Striche zu machen, und dadurch eines andern Gerechtigkeit zu schmälern.

Fallkraut, Wolverley, Arnica L. Von den Arten dieser Gattung finden hier nur folgende perennirende Pflanzen eine Stelle, deren Stengel eine einzelne, große, gelbe, gestrahlte Blume tragen.

1) (Wegerichtblättriger) **Wolverley, Fallkraut, Lucianskraut,** A. montana, oder offic. L. **Vaterland:** die Alpen, auch bey uns hin und wieder auf hohen Wiesen. **Wurzel:** groß, dick, saftig, breitet sich rings umher aus. **Blätter:** eyrund, glattrandig, denen des Plantago etwas ähnlich. **Stengel:** 1½ Fuß hoch, mit einigen wenigen Paaren gegen über stehender Blätter besetzt. **Blumen:** denen des Taraxacum nicht unähnlich, im April und May. Der schmalblättrige Alpenwolverley ist eine Abart, mit lanzettförmigen Blättern.

2) Scorpionartiger ꝛc. A scorpioides. **Vaterland:** die Schweiz, Oesterreich, Böhmen, auf feuchten Plätzen, auf niedrigen Alpen. **Wurzel:** dick, gegliedert, fleischig, mit vielen auf mannichfaltige Art gewundenen Nebenschößlingen. **Stengel:** mehrere, höchstens 1 F. hoch, mit

mit abwechselnden, scharf sägeförmigen Blättern.

Man kann diese Pflanzen durch ihre Wurzelabsetzer oder Nebenschößlinge und durch Saamen, welcher überdem vom Winde umher geführet wird, und daher neue Pflanzen hervor gebracht werden, gar leicht fortpflanzen. Sie lieben einen feuchten Boden und eine schattige Lage.

Die erste Art ist eine sehr beliebte officinelle Pflanze, deren Wurzel, Blume und Blätter von einerley Würkung sind, doch werden gemeiniglich nur die beyden letzten gebrauchet. Man will zwar das Erbrechen, welches bey dem Gebrauche erfolget, von dem wollichten Wesen der Fruchtkeime herleiten; es können aber die Blätter eben diese Würkung erregen. Die Pflanze hat zwar nur einen schwachen Geruch, aber einen desto schärfern Geschmack, wie denn auch die trocknen pulverisirten Blätter leicht Niesen erregen. Das eigene dieser Pflanze ist, daß sie die stockenden Säfte auflöset, und das aus seinen Gefäßen gebrachte und stockende Geblüte kräftig zertheilet. Und da dieses sonderlich nach Stoßen, Schlagen und Fallen geschiehet, hat sie auch mit Recht den Namen Fallkraut erhalten. Bey Verhaltung der monatlichen Reinigung, und überhaupt, wo das Geblüt in den Gefäßen nicht gehörig beweget wird, ist sie überaus wirksam; sie treibt auch Urin und Schweiß, wird auch bey Lähmungen und der reißenden Gicht gelobet, und hat eine augenscheinliche Würkung, indem sie nicht selten an dem leidenden Orte Schmerzen erreget. Man bedienet sich der Blumen und Blätter als eines Thees, oder auch in Wasser oder Bier gekocht, trinkt hiervon wenig auf einmal, und wiederholet den Gebrauch öfters, damit nicht Beängstigung und Erbrechen entstehe. In vielen Apotheken wird, Statt dieser Pflanze, der **Ruhrplant** verkaufet, welcher aber dem wahren Fallkraute gar nicht gleich zu achten ist. Die Kühe sollen dieses nicht berühren, die Ziegen aber gerne fressen.

Farnkraut, Filix. Unter diesem Namen begreifen die neuern Schriftsteller eine ganze Familie von Pflanzen, welche in verschiedenen Stücken eine große Aehnlichkeit unter sich haben, von andern aber gänzlich unterschieden sind. Wir wollen hier nur einiger Farnkräuter gedenken, die unter diesem Namen dem gemeinen Manne so sehr bekannt sind, daß er sie theils gut, theils falsch, und auch nicht so gebrauchet, daß er Nutzen davon in seiner Oekonomie haben könnte.

1) Das **große Farnkraut, Jesus-Christ-Wurzel, Adlerkraut**, Filix foemina, Filix ramosa. Wenn man die Wurzel schief, der Queere nach, durchschneidet, erscheint gleichsam ein Kreuz, oder, wie sich andere vorstellen, das Bild eines kaiserlichen Adlers, oder auch die Buchstaben: J C. Es wächst überall in den Wäldern, und ist unter den bey uns wachsenden Farnkräutern das größte. Die andern Arten gehören zu dem Geschlechte Polypodium L. Unter den 65 vom Linnäus angegebenen Arten sind fast nur die beyden bekannt, welche, ob zwar ganz falsch, durch Männchen und Weibchen unterschieden werden.

2) Das **Farnkrautmännlein, rundgekerbtblättrichtes Engelsüß**, Polypodium mas offic. P. Filix mas L. Dieses wächst in den Wäldern, und blühet im Aug. Die Blättchen sind stumpf eingekerbet, und ganz ordentlich gestellet, so, daß sie an Größe nach und nach abnehmen,

und

und alle zusammen genommen eine Pyramide vorstellen. Die Blätterstiele sind mit Spreu, oder mit vielen kleinen braunen Schuppen besetzet.

3) Das **Farnkrautweiblein, schmalblättrig, spitzgekerbtes Engelsüß**, P. Filix foemina L. wächst häufig in feuchten Gegenden, und unterscheidet sich fast nur allein dadurch, daß der Stiel gemeiniglich gebogen, und die kleinen Blättchen des doppelt gefiederten Blattes lanzenförmig und spitzig eingekerbet sind.

In gewisser Absicht muß man die Farnkräuter zu den schädlichsten Waldunkräutern rechnen, da sie sich auf hohen und trocknen Revieren, zum Schaden der Weide und des jungen Anflugs, sehr stark ausbreiten, und einige Blößen ganz und gar beziehen. Auf den schattigen Niederungen nehmen sie den übrigen fruchtbaren Grund ein, und verdämpfen oder verdämmen in den Gehauen den Zuwachs vom Busch und Gräsern. Da die Wurzeln sehr tief gehen, so sind sie sehr schwer auszurotten. Wenn sie gegen das Ende des Maymonats und in der Folge, sobald man sie mit der Sense oder Sichel wieder erreichen kann, abgehauen werden, so kann man sie endlich ausrotten. In Gegenden, wo es an Stroh mangelt, wird das Farnkraut grün und getrocknet zum Einstreuen für das Vieh gebrauchet. Das junge, in Saft stehende Farnkraut, in frischem Zustande untergepflüget oder untergegraben, kann Statt des Düngers nützen. Die im Jul. mit ihren Stielen gesammelten, und vom Brande noch nicht verdorbenen, Blätter haben einen Nutzen beym Gerben der feinern Häute im nassen Wege. An verschiedenen Orten in Norden wird das grüne Farnkraut in eigends dazu gemachten Gruben zu Asche verbrannt, und aus dieser mit Wasser zu Kugeln gemacht; diese aber werden an der Sonne getrocknet, und zum Waschen des leinenen Zeuges gebrauchet; es soll die Wäsche dadurch so gut, als durch die Seife, gereiniget werden, indem auch dieses Kraut doppelt so viel Salz giebt, als viele andere Kräuter, weshalb es auch vorzüglich zum Glasmachen gesucht wird.

Die Arzneykräfte dieser Pflanzen sind überhaupt geringer, als die meisten Schriftsteller angegeben haben. Daß die Weiber durch den Gebrauch der Wurzel unfruchtbar gemacht würden, ist ungegründet, obgleich das Farnkrautmännlein deswegen den Namen **Hurenkraut** erhalten hat. Dagegen besteht das von der Frau Noufre in der Schweiz ehedem geheim gehaltene Mittel wider den Bandwurm in der Radix Polypodii, Filix mas L. Hievon werden 3 Quentchen auf einmal gegeben, 2 Stunden darauf ein starkes Purgiermittel, als Scammonium und Mercurius dulcis, jedes 12 Gran, und 5 Gran Gummi Guttae mit der Confect. de Hyacintho.

Man trieb ehedem, und hie und da leider noch, mit dem Farnkraute und dessen Wurzeln mancherley Aberglauben; wie denn insonderheit die Landstreicher aus den Wurzeln, wenn sie mit den jungen Blättersprossen bedecket sind, die so genannten **Johannishändchen**, oder **Glückshändchen**, (weil, ihrem Vorgeben nach, derjenige, welcher sie bey sich trägt, in allen seinen Unternehmungen glücklich seyn soll,) theuer zu verkaufen wußten.

In der Vieharzneykunst braucht man die Wurzeln wider die Würmer, auch bey dem so genannten **rothen Wasser**, wenn es von einer Schwäche (nicht aber von Entzündung) entstanden ist, ingleichen wider den Durchfall der Kälber.

Fasan, Phasan, eine Gattung von Waldhühnern, mit nackten Füßen, einem langen Schwanze, und einer Art von Federbüschen an den Ohren, die in einigen Deutschen Wäldern, insonderheit in Böhmen, wild angetroffen, und besonders in Fasangärten, Fasanerien oder Fasanengehägen als ein sehr schönes und köstliches Vogelwildpret unterhalten wird. Sie sind, in Ansehung der Farben, sehr von einander verschieden.

Die Fasanen pflegen sich gern auf Wiesen, Brüchern, Auen, Feldsträuchern von Weiden und im alten Grase, um sich darinn zu verbergen, aufzuhalten, wo sie die Waizenfelder, Anger, Kohlgärten und Weinberge, ingleichen Wacholdersträucher, Brombeeren und Mispeln, welche sie sonderlich gern zu sich nehmen, wie auch Ameisenhaufen, Kröten, Schnecken und Würmer zu ihrer Nahrung haben. Da diese Vögel die jungen Kröten mit so vieler Begierde verzehren, so ist es merkwürdig, daß die jungen Eidechsen und Frösche von ihnen nicht berühret werden. Sie laufen viel schneller, als die gemeinen Hühner, und fliegen auch nicht leicht auf, als wenn sie jählings und mit Gewalt aufgetrieben werden, oder das Gras feucht ist, und sie sich aus ihrem Lager gern weiter begeben wollen.

Unter die Feinde der Fasanen gehören allerley Raubvögel, Füchse, Marder, Katzen, Iltisse und Wiesel, weshalb sie die Nächte gern auf Bäumen zubringen. Ihren Eyern und Jungen stellen die Aelstern und Krähen stark nach. Ihre Balzzeit fängt sich im März an, und währet wohl 2 Monathe, da denn die Henne ein Nest von Baumblättern auf die Erde macht, und ihre Eyer, deren sie 10—20 in einem Jahre legen, in 24 oder längstens 30 Tagen, ohne Beyhülfe des Hahns, ausbringet.

Faschine, heißt in der Wasserbau- auch Kriegsbaukunst ein Bündel Reiser, ein Reisbündel. Im Wasserbau sind es doppelt gebundene Reisbündel von einem Holze, das in der Luft und im Wasser zugleich dauerhaft ist, und wozu sich die Weiden am besten schicken. Man bedienet sich ihrer an den Ufern der Flüße zu Packwerken (s. diese) und befestiget sie mit Würsten und Pfählen.

Faß, ein jedes Werkzeug, worinn man etwas aufbehalten kann. In engerer und gewöhnlicher Bedeutung aber ein hölzernes, in der Mitte bauchiges Gefäß, z. B. ein Bier- Wein- Oelfaß u. s. f. Hiernächst versteht man auch darunter ein bestimmtes Maaß sowohl flüßiger als trockener Dinge: 1) Flüßiger, besonders des Bieres. In Berlin hält ein Faß Bier 2 Tonnen, 8 Aehmchen oder 192 Maaß; in Danzig 2 Tonnen, 180 Stoff, oder 720 Quartier; in Sachsen 2 Viertel, 4 Tonnen, 6 Dreyling, oder 360 Meßkannen; in Danzig und Hamburg, wo ein Faß Wein eben so viel ist, als ein Fuder, 4 Oxhoft, 6 Ahm, 24 Anker, 120 Viertel, oder 660 Stoff. 2) Trockner Dinge, besonders des Getreides. In Lübeck ist ein Faß der vierte Theil eines Scheffels, und 16 Faß machen daselbst eine Tonne; 48 ein Drömt; 384 aber eine Last. In Cöln gehen 24 Faß auf ein Malter, und 480 auf eine Last. In Hamburg hat ein Faß 2 Himten, 8 Spint, 32 große oder 64 kleine Maaß; 2 Faß aber machen daselbst einen Scheffel, zwanzig einen Wispel, und 60 eine Last.

Fase, Faste, Einkämme, ist bey den Zimmerleuten das Zapfenloch, worinn sich der Kamm paßt, und eingelegt wird. Bey einem massiven Gebäude z. E. ist die Fase in der Mauerlatte, der Kamm aber an den Balken.

Fasebret, der Zimmerleute und Tischler, ein dreyeckichtes Stück Holz oder Leiste zu Gittern.

Faße, Franz. Face, Façade, 1) Die vordere Wand eines Gebäudes, die Stirnwand; 2) bey den Holzarbeitern eine Ecke oder Leiste an einer Sache. (S. auch Fase.)

Fassen, 1) einen Leithund an dem Hängeseil, oder aber einen andern Hund an dem Pürsch- oder Hetzriemen fesseln; 2) wenn die Hunde eine Sau oder ein anderes Thier anpacken, niederziehen und würgen wollen.

Faßette, Franz. Facette, eigentlich jede kleine äußere Seite oder Seitenfläche eines Körpers, der dergleichen kleine Seiten mehrere hat; insonderheit sagt man es von geschlissenen oder geschnittenen Gläsern und Edelsteinen. Der (vollständige) Brillant erhält 32 dreyeckige Faßetten, oder Flächen. Daher **faßetiren,** auf einem Diamante oder Crystalle kleine Rauten oder Seitenflächen ausschneiden oder schleifen.

Faulbaum, Alnus nigra, oder Rhamnus Frangula, hat im Deutschen viele andere Namen, als: **Hundsbaum, Lausebaum, Lauseholz, Pulverholz, Pinnholz, Zapfenholz, Wiedebaum,** u. s. w. Ein bey uns auf waldigen, etwas feuchten Plätzen sehr gemeiner Baum, ohne Stacheln, die Rinde glatt, bläulich, überall mit weißen Puncten besäet, daher sie fast bläulichgrau ist. Die Blätter sind auf der Oberfläche glatt und glänzend-grün, auf der Unterfläche mit vielen starken Adern bezeichnet. Die Blumen klein, grünlich, kommen auf den Enden der Schüsse in Trauben zum Vorschein, auf besondern Stielen, haben kein Ansehen, hinterlassen aber runde Beeren, welche anfangs grün, und hernach roth sind, zur Zeit der Reife aber, im Herbste, eine schwarze Farbe annehmen, und gewöhnlich 2 herzförmige, auf einer Seite platte, und auf der andern erhabene, durch einen Strich getheilte Saamenkörner. Dieser Baum wird von manchen Schriftstellern mit andern ähnlichen, besonders mit dem Kreuzdorne, öfters verwechselt. Bey dem ersten, dem Faulbaume, enthält jede Beere 2; bey dem letztern, dem Kreuzdorne aber, 4 Saamenkörner. Auch ist der Faulbaum daran zu erkennen, daß er im Winter keine Knospen zeiget, ob er schon seine Blätter im Herbste fallen läßt; ingleichen, daß er vom Maymonathe an lange blühet, zuweilen auch noch im Herbste, und dabey reife und unreife Beeren zugleich zeiget. Obgleich dieser Baum in England wildwachsend vielfältig angetroffen wird, so ist er doch zur Vermehrung der Mannichfaltigkeit der dauerhaften Laubbäume schon lange in den Lustgebüschen üblich. Bey uns verdienet der Faulbaum, 1) weil die von seinem Holze gebrannten Kohlen, zur Verfertigung des Schießpulvers, ihrer Leichtigkeit wegen, allen andern Kohlen vorzuziehen sind; 2) weil keine Baumblüthe den Bienen so viele und so lange Zeit dauernde Honigtracht giebet, als die seinige, überall auf dienlichen Plätzen eine häufige Vermehrung, und zwar durch den Saamen. Wird dieser, sobald

er

er reif ist, ausgesäet, so werden die Pflanzen im folgenden Frühjahre zum Vorschein kommen; läßt man hingegen den Saamen bis aufs Frühjahr liegen, so werden die Pflanzen erst im folgenden Jahre aufgehen. Wenn das Holz jung ist, kann es gut zu Wieden gebraucht werden, daher auch der Name **Wiedebaum** entstanden ist. Sonst wird das Holz auch zu Reifstäben von den Faßbindern, und von den Schustern zu Schuhzwecken (Pinnen) gebraucht, daher die Benennung **Pinnholz**.

Die Rinde, wenn sie mit Wasser, ohne Salz und Lauge gekocht wird, färbet gelb; mit Salzlauge aber, oder trocken, giebt sie eine braune Farbe. In Süd-Halland färbet man mit eben dieser Rinde die Wolle krapproth. Um Johannis schälet man die Rinde ab, läßt sie ein Jahr lang trocknen, macht alsdann eine Lauge von Büchenasche, und weicht die Wolle 9 Tage lang darinn. Nachher thut man die Lauge in einen Kessel, läßt ihn ein Paar Tage über dem Feuer stehen, ohne daß es kocht; und so ist es fertig.

Die **Beeren** färben wollene und andere Zeuge grün, wenn diese vorher durch Birkenlaub eine grüngelbe Farbe erhalten haben. Das **Laub** giebt, in Vermischung mit den Salzen, verschiedene Farben; es wird von Schaafen und Kühen sehr gern gefressen, und vermehret ihnen die Milch.

Unsre Gärtner wollen behaupten, daß die Maulwürfe, wenn in einigen Löchern ihres Aufwurfes auf einem Quartiere Zweige oder Stecken von diesem Baume gesteckt werden, nicht leicht auf solchem Quartiere bleiben. Auch pflegen die Bauern hie und da in den Bansen ihrer Scheuren Zweige von diesem Baume hin zu legen, um die Mäuse von dem eingefahrnen Getreide abzuhalten. Die innere Rinde wird auch öfters von dem Landvolke als ein Purgiermittel, wie wohl höchst unsicher, gebraucht, indem sie zu heftig wirket, und ihr Gebrauch daher sehr abzurathen ist. Herr Ehrhardt lobet diese Rinde und Blätter gebraten äußerlich wider die Räude der Hunde.

Feder, Federn, sind verschiedener Gattung, als: 1) **Bettfedern**, die von Gänsen und mancherley anderm Geflügel gesammlet werden, die Betten damit zu füllen. Die zärtesten und wärmsten Federn liegen dem Geflügel zunächst an der Haut unten am Bauche, und heißen: **Daunen, Flaumen-** oder **Staubfedern**; die andern aber, welche geschlossen, oder von den Kielen abgerissen werden: **gerissene Federn, Rauf-** oder **Schwingfedern**. 2) **Schreibefedern**, die stärksten Federn aus den Flügeln der Gänse. Federn, welche die Gänse verlieren, sind besser, als diejenigen, die mit Gewalt aus den Flügeln einer todten Gans gezogen werden; die zweyte, dritte und vierte Feder in den Flügeln sind die besten; doch können auch die nachfolgenden von Anfängern im Schreiben gebraucht werden, um sich mit einer weichen Feder eine leichte und flüchtige Hand anzugewöhnen. Die Federn des linken Flügels sind für die Hand etwas bequemer, als die aus dem rechten. Die dritte im linken Gänseflügel ist gemeiniglich die dickste und beste. Um die Federn zum Schreiben tüchtiger zu machen, werden sie **gezogen**. Die Hamburger Federn werden mehrentheils durch die Wärme der Asche bereitet, weshalb sie aber oft Zähne bekommen, indem die Asche selten die gehörige Wärme hat, und entweder zu heiß oder zu kalt seyn

kann; im erstern Falle wird die Spuhle zu bald erweicht, und, anstatt daß sie hart werden sollte, zähe, und nun muß sie Zähne bekommen, da der Spalt keinen freyen Aufsprung haben kann; im andern Falle erweicht die Spuhle entweder nicht genug, oder die Wärme durchdringt nicht alle Theilchen der Feder; sie bekommt daher nothwendig Zähne. Ueber Kohlenfeuer hingegen ziehet man die Federn am besten, nur muß man sich vor flammenden Kohlen hüten, weil die Federn augenblicklich dadurch verbrennen. Man bewegt die Feder über dem Kohlenfeuer geschwinde hin und her, nimmt sie oft gar vom Feuer, und fühlet, ob sie durchaus in einem gleichen Grade erweicht sey; ist dieses, so hält man alsdann den Kiel, welcher den Rücken unter sich gekehrt haben muß, in der linken Hand auf dem mit einem wollenen Lappen bedeckten Knie, oder auf einem mit Tuch bedeckten Tisch, drückt mit dem Rücken eines breiten Messers oben auf den Anfang des Kiels, zieht ihn sodann rückwärts darunter weg, und setzt ihn mit der Hand in seine vorige runde Gestalt, oder zieht ihn einigemal anhaltend durch ein Tuch; so streift sich das äußerste Häutchen davon ab. Wer sehr harte Spuhlen liebt, kann sie zweymal ziehen, und sie das erste Mal auf dem Rücken, das zweyte Mal aber auf der Seite mit einem Messer überstreichen; nur muß dieses nicht eher, als bis die Feder erkaltet ist, geschehen. Einige pflegen den Kiel bis an das Gefieder in heiße Asche oder Sand zu stecken, sodann in kalte Lauge zu tunken, nachher wieder in die Asche oder Sand zu stecken, und ferner, wie gemeldet, zu verfahren. 3) **Stahlfedern**, die sich nach geschehenem starken Druck zurück biegen, und sobald die Gewalt nachläßt, zurück springen. Dergleichen findet man in Schlössern, Uhrwerken, in gepolsterten Stühlen u. s. f. 4) **Reißfedern**, von Messing oder Stahl gemachte Griffel, darinn man auf beyden Seiten Bleyweiß, Röthel und andere zum Zeichnen und Schreiben dienliche Dinge stecken kann. In Verlassenschaften gehören geschlossene und ungeschlossene Federn zur Gerade.

Federbette, enthält, zu 50 Pfund Federn, den Ertrag von wenigstens 200 Gänsen. Wenn das ganze Bette nicht aus Daunen oder Flaumenfedern bestehen soll, so werden doch, um nichts schweres über dem Leibe und unter dem Kopfe zu haben, wenigstens das Oberbette und die Kopfkissen mit Daunen gefüllet. Das Pfund Daunen gilt hier zu Lande gemeiniglich 18 Gr., Federn aber das Pfund 9 Gr. Will man Eiderdaunen in Kissen haben, so ist es gut, wenn eine Hand voll gerissener guter Gänsefedern hinzu gethan wird, sonst fallen die Kissen so um den Kopf, daß sie gleichsam brennen. Wenn man die Daunen von seinen eigenen Gänsen sammelt, und selbige entweder grau oder weiß sind, so thue man gleich jede Sorte besonders in einen leinenen Beutel, und hänge sie an einen trocknen Ort hin. In Fässern können die Motten sich gar bald einfinden. Beym Einkauf der Daunen hat man sich vorzusehen, daß selbige nicht von betrügerischen Leuten mit Bleyweiß zur Vermehrung des Gewichts vermischet seyn. Die unverfälschten Daunen sind so leicht, daß sie gleich von der Hand wegfliegen, wenn man hinein bläset; da hingegen diejenigen, welche erst an einen feuchten Ort gesetzt, und alsdann mit fein gestoßenem Bleyweiß durchrühret worden, schwer sind, und auf der Hand liegen bleiben. Noch gröber

ist

ist der Betrug, wenn sich in denen zum Verkauf kommenden Daunenbeuteln unten Sand befindet, weshalb die zukaufenden Daunen zuvor ausgeschüttet und besehen werden müssen. Feuchte Daunen sind auch zu verwerfen, weil sie schwer wiegen.

Federn, die lange gehangen, sind unsicher, weil sie, wie oben gesagt worden, wenn man sie lange in Fässern aufbehalten hat, leicht Motten oder ihre Eyer in sich haben können; alsdann stieben aber die Betten beständig. Gute Federn müssen nicht über ein Jahr alt seyn, welches daran zu erkennen ist, wenn sie oben nicht eingetrocknet sind. Federn, die, wenn ein Gänsesterben kömmt, von crepirten Gänsen genommen worden sind, und sodann verkauft werden, taugen weniger als andere, indem sie nicht elastisch genug sind, und immer im Klumpen sich zusammen gedrückt halten; dergleichen Federn erkennet man daran, daß sie viel schwerer, als von geschlachteten Gänsen zu reißen sind.

Zu unsern Federbetten nimmt man nicht gern Entenfedern; man nimmt sie gemeiniglich nur zu Gesindebetten. Sie sind kleiner, als die Gänsefedern, und lassen sich schwerer reißen. Sie sind, ihrer mehrern Fettigkeit wegen, weniger elastisch, und fallen daher mehr in Klumpen zusammen, daß es sich also auf selbigen weniger sanft oder leicht ruhen läßt. Um ihnen den besagten Fehler zu benehmen, thut man in einen eingemauerten Kessel so viel Wasser, daß die Federn davon gehörig naß werden können, und in das Wasser so vielen Kalk, daß es eine starke Lauge wird; in dieser Lauge läßt man die Federn etlichemal aufkochen; hierauf thut man sie in ein Sieb, setzt sie hinter dem Ofen oder an die Sonne, und rühret sie zuweilen um. Dann werden sie mit dünnen Stecken auf einem Laken in der Luft durchgeklopft, und sodann in die Unterbetten gestecket.

Federlappen, Federspiel, zusammen gebundene Büschel Federn, welche an Leinen gebunden, und des Nachts, gegen den Tag hin, vor das Holz gezogen werden, das Wild bey einer Jagd dadurch zu schrecken und zurück zu halten, damit z. B. Hasen und Füchse, welche sich des Nachts aus dem Holze heraus und zu Felde begeben, bey anbrechendem Morgen nicht wieder zu Holze gehen, und man des folgenden Morgens etwas auf dem Felde zu hetzen finde. Man pflegt auch großes Wild, als: Wölfe, Sauen und Hirsche damit einzustellen und zu verlappen, daß sie in der Stille, und ohne von Menschen oder Hunden verstöret zu werden, in ihren Behältnissen so lange warten müssen, bis man den Zeug an Netzen und Tüchern herbey bringen kann. Nach dem Gebrauch windet man die Federlappen auf den **Federhaspel,** und bestimmt auf Befragen die Anzahl der Federlappen haspelweise.

Federschütze, 1) ein Jäger, welcher nur zu kleinem Weidwerk bestellet ist, und sich mehrentheils nur auf adlichen Höfen aufhält, auch keine Hornfesseln tragen darf, als welches nur dem hirschgerechten Jäger gebühret; 2) ein Jäger, der fertig im Fluge und Laufe schießet.

Federvieh, ist alles zahme Geflügel in den Haushaltungen. Will man in der wärmern Jahreszeit das abgeschlachtete Geflügel, ingleichen Federwildpret eine Zeit lang gut erhalten, so muß man es bis an den Kopf ausnehmen, ohne solchem jedoch die Federn ab- oder auszurupfen; sodann füllet

füllet man es mit Weizen aus, nähet die Oeffnung wieder zu, und vergräbt es in einem Haufen Korn oder Roggen. In ungestampfter Hirse, weil solche sehr kühl ist, dauert dergleichen Geflügel noch besser und länger.

Federwildpret, Geflügel, Flügelwerk, Federgespiel, Federspiel, alle wilde Vögel, so sich in Wäldern, Feldern und Gewässern aufhalten, sie mögen eßbar seyn oder nicht. Das eßbare nennt man das **edle**, das übrige ist Raubgeflügel. Auerhahn, Trappe, Birkhuhn, Gans und Ente ist das **große** Geflügel, das übrige das **kleine**.

Feigenbaum, Ficus Carica L. wächst in Asien und in verschiedenen Theilen des mittägigen Europa, ist aber auch bey uns nicht selten, und es werden davon verschiedene Sorten gefunden, z. B. die **weiße runde**, als die beste von allen, indem sie häufig ansetzet, ein süßes Fleisch und den angenehmsten Geschmack hat; die **weiße lange**, ist der vorigen fast gleich zu schätzen, nur setzet sie weniger im Frühjahre, desto häufiger aber im Herbste, an; die Frucht ist länglich; die **lange violette**, sie ist schlechter als jene, und hier zu Lande die gewöhnlichste, trägt selten im Frühjahre, und im Herbste werden die Früchte nicht leicht reif; dagegen ist sie aber auch nicht so zärtlich, als die weiße; die **braune** oder **castanienfarbige Ischiafeige**, ist sehr groß, kurz und rund, äußerlich castanienbraun, inwendig purpurroth, hat große Körner und ein süßes wohlschmeckendes Mark; die **schwarze Genuesische**, ist lang, oben sehr dicke, unten sehr zart, dunkelpurpurroth oder beynahe schwarz, mit einem purpurrothen Mehle bestäubet, inwendig hellroth und das Fleisch hochgelb, von einem herben Geschmacke und zeitig reifend; die **Maltheserfeige** ist klein, blaßbraun, oben sehr zusammen gepreßt, und, besonders wenn sie lange auf dem Baume stehen bleibt, bis die Haut runzlicht wird, von einem süßen, wohlschmeckenden Fleische. Viele andre Sorten übergehen wir.

Die Wartung des Feigenbaums erfordert nicht viel besonders. Man pflegt ihn auf Rabatten und an Geländer zu pflanzen, im Herbste die Wurzel etwas locker zu machen, den Stamm nieder zu biegen, umher mit Erde und langem Miste zu bedecken, da er denn auf solche Weise nicht leicht erfriert. Am sichersten aber ist es doch, ihn entweder gegen den Herbst in Kästen zu setzen, oder beständig in solchen zu erhalten, öfters zu versetzen, und den Winter über im Keller oder einer Kammer zu verwahren. Es ist besser, diesen Baum als einen Zwergbuschbaum zu ziehen, als an Geländern anzulegen; man erhält mehrere und bessere Früchte. Auch muß man alle Schößlinge an der Wurzel fleißig abnehmen, und diese im Sommer fleißig und stark begießen, sonst treiben nur magere Zweige, die keine Früchte ansetzen, oder sie bleiben klein und trocken. Der Baum treibt zweyerley Aeste; einige haben kleine, platte, weit von einander abstehende Knospen, und diese tragen nicht, und müssen abgeschnitten werden; andere sind selbst größer, und tragen größere Knospen, welche man sorgfältig schonet. Er verträgt das Beschneiden nicht gut, indem er wenig sperrhafte Zweige machet, vieles Mark hat, und sich leicht nach dem Beschneiden verblutet; im Herbste tröpfelt am wenigsten Saft heraus; alsdann kann man das schlechte Holz wegschneiden, und

an

an den guten Reisern nur die obersten Knospen wegbrechen, indem aus dem jungen Holze die Früchte kommen, und wenn die Spitzen abgebrochen werden, mehrere Nebenzweige treiben. Das nach Johannis getriebene Holz setzet kleine Früchte an, welche zu Anfange des künftigen Sommers reif werden. Die im Frühjahre getriebenen Reiser treiben Früchte, welche noch in dem nämlichen Herbste zur Reife kommen. Wenn diese Früchte zu spät hervor kommen, und im Herbste erst halb wachsend sind, soll man sie abbrechen, weil sie doch im Winter oder folgenden Frühjahre von selbst abfallen, unterdessen aber dem Baume viele Nahrung entziehen. Die Vermehrung geschiehet leicht durch die, von der Wurzel auslaufende, Nebenschößlinge; da aber diese gern wieder dergleichen austreiben, und dem Stamme viele Kraft entziehen, erwählet man lieber die Absenker. Man kann stärkere Zweige in die Erde biegen, oder um solche einen Spalttopf hängen; der eingelegte gehörig eingeschnittene Zweig wird im folgenden Frühjahre Wurzel haben.

Wenn die frischen Feigen zu häufig gegessen werden, so können sie einen schwachen Magen bald verderben; sie machen Blähungen und geben zu Durchfällen Gelegenheit. Die getrockneten sind bey Brustbeschwerungen und der Lunge, dem kurzem Athem und dem Husten zuträglich; sie eröffnen, mittelst ihres Honigsafts, den Leib, führen die dicken zähen Feuchtigkeiten aus der Brust ab, befreyen die Nieren vom Grieß, und lindern die Schmerzen der Blase. Milch oder Wasser mit Feigen abgekocht, zeitiget die Geschwülste und Geschwüre im Munde und Halse, wenn man sich oft damit gurgelt; die trocknen Feigen entweder gebraten oder in Milch gekocht, und äußerlich auf harte Geschwüre geleget, zeitigen und öffnen die Eytergeschwüre. Gute trockne Feigen müssen saftig und markicht, fein braun, nicht weiß überzuckert oder wurmicht seyn, auch süß und angenehm schmecken.

Feim, Feimen, Feme, Fehm, in der Mark, Pommern u. s. f. **Miethe**; ein aufgethürmter Haufen von Getreide, Stroh oder Heu, im freyen Felde, auf dem Hofe oder in der Nähe desselben.

Feivel, Viebel, eine Geschwulst an der einen Seite des Pferdehalses, selten an beyden Seiten zugleich, mehr am Kopfe, ohngefähr da, wo der Ober- und Unterkiefer unter den Ohren zusammen stoßen. Hier entsteht zuweilen eine harte und heiße Geschwulst, welche zunimmt, und sich bis zum Rande des Kiefers herunter erstreckt. Sie hat ihren Sitz in den großen Speicheldrüsen unter den Ohren, die man dieser Krankheit wegen Feivеldrüsen zu nennen pflegt. Das Pferd leidet in diesem Zustande viele Schmerzen, kann nicht gut kauen oder den Kiefer bewegen, geht daher oft vom Futter, und wird auch Hungers wegen noch gefährlicher krank. Man muß sofort suchen, diese Geschwulst zu vertheilen, und sie deswegen mit Altheesalbe oder frischem Leinöl, 4 Loth, mit einem halben Loth gestoßenen Camphers vermischt, zweymal des Tages schmieren, und, um den Theil warm zu halten, solchen mit einem wollenen oder ledernen Lappen bedecken. Hat das Pferd heftige Schmerzen, und leidet zu sehr, so muß man es zur Ader lassen. Man giebt ihm dabey 3 Loth Spießglasleber mit ein wenig Kleyen oder Haber vermischt. Vermindert sich die Geschwulst und Hitze nicht innerhalb vier Tagen, so läßt sie sich nicht mehr zertheilen;

len; man muß daher suchen, selbige in Eyterung zu bringen, um sie öffnen zu können. Dieß geschieht durch einen Breyumschlag von Gerstenmehl mit Wasser und Milch, und vier klein gehackten Zwiebeln, warm aufgelegt und damit fortgefahren, bis es ein Loch giebt, oder bis man eine Weichheit in der Mitte des Knotens, und unter der Haut daselbst eine Materie schwappend merken kann. Diese Stelle öffnet man mit einem scharfen Messer, um der Materie Ausgang zu verschaffen, fährt fort mit dem Breyumschlag mit Zwiebeln, bis die Geschwulst vertheilt ist. Das Geschwür wird endlich mit folgender Salbe geheilet: Spangrün, fein gestoßen 4 Loth; Essig, 1 Viertelpfund; Honig, 12 Loth; man kocht es in einem so großen irdenen Topfe, daß es beym Schäumen nicht überlaufen kann. Bey Oeffnung eines solchen Geschwüres muß man sich vorsehen, daß nicht zu tief geschnitten werde. Das Messer muß nur durch die Haut bis an den Sitz der Materie dringen; gienge man tiefer mit dem Messer, so könnte man leicht den Speichelgang, der längs dem Rande des Kieferknochens läuft, um sich in den Mund zu öffnen, durchschneiden. Dieses aber würde sich nie heilen lassen; und wenn auch das übrige Geschwür sich schlösse, würde eine Fistelöffnung zurück bleiben, und beständig Speichel ergießen.

Feld, so wird in der Baukunst der Raum genannt, welcher zwischen dem Umfange einer Rahme, oder der Grund einer Verzierung ist. **Feld von Eisen**, ein Stück einer Verzierung von geschmiedetem oder gegossenem Eisen, welches zwischen Rahmen eingeschlossen, und zu Treppen, Balcons, Geländern, oder bey Thüren gebraucht wird.

Feldmark. 1) Die Mark, das ist, Gränze eines Feldes, die Feldmarkung, Mark- oder Feldscheidung. 2) Ein ganzes, zu einem Orte gehöriges, mit seinen Marken oder Gränzen verwahrtes Feld, die Flur.

Feldmaaß, Ackermaaß, das Maaß, wodurch der liegenden Gründe, als: Aecker, Gärten, Wiesen, Hölzer, Seen ꝛc. Inhalt und Größe erkundiget und gemessen werden kann. Es ist dasselbe so vielerley, als Länder und Provinzen sind; ja manche Stadt hat ihr besonderes Maaß.

Feldordnung, eine obrigkeitliche, oder von der Gemeine selbst, verabredete Ordnung in Sachen, welche den Feldbau und die Feldgränzen betreffen.

Feldrecht. 1) Das Recht, welches Ackerfelder genießen, zum Unterschiede von dem Garten- Wald- und Wiesenrechte. Z. B. Feldwiesen haben kein Wiesenrecht, sondern nur Feldrecht; sie können also nicht anders, als andere Getreidefelder, gehäget und geschlossen werden. 2) Gesetze, welche in Sachen, so den Feldbau betreffen, von der Obrigkeit erlassen, oder durch den Gebrauch eingeführet werden, und deren Sammlung.

Feldruthe, bey den Windmühlen diejenige Ruthe, woran die Windflügel befestiget sind, die gegen das Feld hinsiehet; hingegen heißt die Ruthe, welche gegen das Haus ist, die **Hausruthe**.

Felge, ein nach einem Zirkelbogen gekrümmtes Stück Holz, welches mit mehrern den Kranz eines Rades bildet, und auf den Speichen befestiget wird. Man nimmt dazu das Holz von Rüstern, Birken,

ken, Eschen, am besten aber von Rothbüchen. Da in vielen Gegenden auch unbeschlagene Räder üblich sind, und das Felgenholz je länger je mehr theurer wird, so ist zu wissen, daß auch die so genannten Stammenden ausgewachsener Ellern oder Elsen zu Felgen sehr brauchbar sind, indem das Holz an dem untern Theile gedachter Bäume hart und zähe ist. Da aber die Felgen beschlagener und unbeschlagener Räder anstocken, wenn sie auf der blossen Erde, und nicht in Wagenschauern oder Remisen trocken stehen, so sollte man, in Ermangelung solcher Gelegenheit, auf dem Hofe kleine Schwellen, allenfalls auch Steine, über der Erde haben, auf welchen die Wagen nach ihrem Gebrauche immer stehen müssen, daß die Felgen, mittelst der hiedurch erlangten Erhöhung, nicht die Erde unmittelbar berühren dürfen.

Fell, mit diesem Namen belegt man nur die zärtern Thierhäute, als Schaaf- Kalb- Lamm- Reh- Bockfelle u. dgl. Von Rindern und Schweinen u. s. f. sagt man **Häute** oder **Leder**. Alle kleine noch mit Haaren versehene Thierfelle werden **Bälge** genannt.

Fenchel, Anethum Foeniculum, wächst in Frankreich wild, wird aber bey uns in Gärten und Feldern zum Küchen- und Officingebrauch erzogen. Man unterscheidet ihn in **gemeinen** und **süßen** Fenchel, welcher letztere auch Italienischer genannt wird, und ein viel schöneres Ansehen, als jener hat; nur artet er, wenn er bey uns einige Jahre in einerley Grund und Boden gezogen wird, leicht zur gemeinen Sorte aus, weshalb man davon neuen Saamen aus der Fremde anschaffen muß. Man verspeiset dieses Gewächs entweder roh mit Salz, Oel, Essig und Pfeffer, wie Sallat, oder es wird, in Essig eingemacht, unter die feinen Sallatkräuter, um die Kälte zu mäßigen und ihren Geschmack zu erhöhen, gemischt. Man kann dieserhalb den Saamen vom Frühlinge an, von 14 zu 14 Tagen, bis in den Jul. hinein, in **lockere** Erde reihenweise in kleine Furchen streuen, die irgendswo zu dick stehenden Pflanzen verdünnen, von Unkraut rein halten, und bey trocknem Wetter begießen. Die hierauf heran gewachsenen Pflanzen werden auf allen Seiten 1 Fuß weit aus einander in Furchen versetzt, und wenn sie zum Gebrauche Knollen, gleich der Sellerie, bilden sollen, die Erde herum angezogen und öfters aufgelockert. Die Knollen werden dann ganz weiß, zart und nicht selten noch größer, wie die der Sellerie. Will man von diesem süßen Fenchel **Saamen ziehen**, so muß man die Stauden, welche des Winters im Lande bleiben sollen, wider das Erfrieren mit trockner Streu, oder andern leichten Dingen bedecken, oder auch alle in Gruben, oder in einem Keller, verwahren, die besten von ihnen auslesen, und diese dahin, wo sie ihren Saamen tragen sollen, verpflanzen. Mit dem Anbau des gemeinen Fenchels kann eben so verfahren werden. Der Saame wird in den Apotheken auf mancherley Weise zu Arzneymitteln genützet. Es kann davon der Magen sonderlich gestärket, die Blähungen abgeführet, die Schärfe der Säfte verbessert, und der Auswurf der schleimichten Feuchtigkeiten durch die Brust befördert werden.

Fenchgras, Fennich, eine Grasart, wovon wir nur die mehr bekannten anführen: 1) das **blutige fingerartige Fenchgras, Blutgras, Bluthirse, wilder**

wilder Hirse, wildes Schwadengras, Fingergras, Krähenfuß, Panicum sanguinale L., Gramen dactylon. Wurzel: viele, lange, dünne, tief in den Boden dringende Fasern. Blätter: breit, zugespitzt, oft am Rande und beyden Seiten glatt, mehrentheils aber mit langen Haaren besetzt, und die Blattscheide mit erhabenen Puncten, deren jeder ein Haar trägt, gezieret. Halme: rauh, haarig; jeder derselben trägt 5—7 Aehren, anfangs dicht an einander liegend, und sich nach und nach von einander entfernend, davon jede auf einem Knorpel oder Knoten sitzt, mit zwiefachen stumpfen Blümchen, leuchtend purpurroth, nach Beschaffenheit des Bodens aber auch veränderlich. Bey einer vortheilhaften Witterung kann man eine wenigstens fünfhundertfältige Aerndte erwarten, wenn man dieses Gras gleich der Hirse anbauen will. Man findet es in Gärten und Weinbergen hie und da häufig; in einem schwarzen, guten und nicht zu trocknem Boden gedeihet es am besten. Der in den Spelzen eingeschlossene Saame muß, wie das Schwadenmanna, gestampfet werden, wodurch man eine sehr kleinkörnichte, gelblichte, angenehm schmeckende Grütze erhält, die dem Schwademmanna daher an die Seite zu setzen ist. Das mit dem unausgemachten Saamen gefütterte Hausgeflügel allerley Art wird davon bald fett und wohlschmeckend. Wenn die meisten Aehren reif sind, werden die Stöcke ausgerauset, in Tüchern eingetragen, getrocknet, und sodann ausgeklopfet. Die Kühe fressen das jung abgeschnittene Gras sehr gern, und geben mehr Milch. Die Aussaat muß zeitig vorgenommen werden, damit die Aehren der späten Nebenäste zeitig, und der Saame geschwind genug reif werde. Man sollte versuchen, ob der im Herbste ausgesäete und aufgegangene Saame als eine Winterfrucht nicht durchzubringen wäre. Es ist sehr wahrscheinlich, und man würde hiemit den Saamen bereits im Brachmonathe reif haben, und sodann das Land in dem nämlichen Jahre noch zu andern Gewächsen nützen können. 2) Grannichtes, mit getheilten Aehren versehenes Fenchgras, Hahnenfuß, grannichtes Hirsegras, P. Crus galli L., wächst auf Rainen und fetten Aeckern. Die wechselsweise stehenden und gepaarten Aehren sind aus kleinen abgetheilten Aehrchen zusammen gesetzt, die Spelzen mit langen rauchen Grannen besetzt, die Spindel fünfeckicht, und daher von den andern Arten leicht zu unterscheiden. 3) Grünes, mit einfachen Aehren besetztes Fenchgras, grünes Hirsegras, P. viride L. Es unterscheidet sich ebenfalls durch seine rauche Aehren, welche verursachen, daß es überall anhängt, und zum Viehfutter untauglich ist, weil es wegen seiner Rauhigkeit nicht gut zu kauen und zu verdauen ist.

Feuerordnung, Feuerreglement, eine obrigkeitliche Verordnung, wie die Unterthanen zur Verhütung aller Feuersgefahr und bey Löschung eines wirklich entstandenen Feuers sich verhalten sollen. Dergleichen Verordnungen gehen theils die Städte, theils das platte Land, an, und in Ansehung des letztern kömmt es hauptsächlich darauf an, daß Jedermann mit solchen wohl bekannt sey, da man es aus Erfahrung weiß, wie sehr öfters dawider gefehlet, und bey Feuersbrünsten das nicht so geschiehet, was nothwendig dabey geschehen sollte. Es muß zwar nicht unterlassen werden, die Feuerordnungen

zu bestimmten Zeiten, und an vorgeschriebenem Ort und Stelle, der versammleten Gemeine (hiebey fehlen aber doch meistens Kinder und Gesinde) vorzulesen; es wäre aber doch für jeden Ort immer besser, daß auch über manche Puncte Erklärungen, nähere Bestimmungen für das Lokale, (die Eigenheiten jedes Orts) und Verabredungen oder Verbindungen für gewisse eintretende Fälle gemacht, und über gewisse irgendswo bey Feuersbrünsten vorgefallene Fehler zur etwanigen künftigen Vermeidung derselben gesprochen würde. Man könnte die Dorfgeistlichen dazu anhalten, daß sie des Jahres etlichemal, auf obbesagte Weise, des Sonntags zur Nachmittagszeit, in Vereinigung mit den Dorfgerichten, den Männern, Söhnen und Knechten; zur andern Zeit aber den Weibern, Töchtern und Mägden, in Beyseyn der Schulzen, oder Richter und Schöppen, vorlesen müßten. Hiebey könnte der Geistliche, aber immer in Gegenwart der Dorfgerichte, diesem oder jenem Individuum, nachdem die übrigen entlassen worden, über eingekommene Klagen wegen Unachtsamkeiten zur Verhütung einer Feuersgefahr, Vorhaltung thun, und Einfältigen Anweisung geben, was sie zu thun und zu lassen, oder allenfalls von der Obrigkeit zu befürchten haben. Ich will hier neben dem, was in dem A. L. R. Th. II. Tit. XX. §. 1583. verordnet ist, die churfürstl. Sächs. General-Verordnung, wie Feuersbrünste abzuwenden ꝛc. ingleichen die auf den Dörfern zu beobachtende Feuerordnung, als solche, die das Nöthigste enthalten, hersetzen, hie und da aber noch eigene Verhaltungsregeln beyfügen.

Verhütung der Feuersbrünste:

1) Jeder Einwohner muß Vorsicht anwenden, damit durch sein Zuthun oder Veranlassung kein Feuerschade entstehe, besonders auch Kindern nicht gestatten, mit brennenden Lichtern, Wachsstöcken u. dgl. umher zu gehen. 2) Windöfen oder andere gefährliche Oefen sollen entweder ganz weggeschafft, oder aufs beste verwahret werden. Die Röhren derselben müssen nicht auf Holz, sondern auf Mauerwerk und Steine, gelegt werden. Auf den Dörfern muß Niemand mit Schleiß- Kien- oder Brennspänen in den Häusern herum gehen, am allerwenigsten auf den Boden, in Oberstuben oder Kammern, oder in Scheunen, Ställen und andern Orten, wo Flachs, Geströhde und andere feuerfangende Dinge liegen. (Da schon öfters durch das Flachsholen zum Spinnen des Abends oder des Morgens Häuser und Dörfer angesteckt worden, so muß jede Hausmutter schon bey Tage den nöthigen Bedarf an einen sichern Ort und Stelle hingelegt haben.) 3) Alle sich von selbst entzündende oder leicht feuerfangende Waaren, Materialien und andere Vorräthe, müssen an Oertern und in Behältnissen, wo ihre Entzündung nicht gefährlich werden kann, vorsichtig aufbewahret werden. 4) Gewerbe und Verrichtungen, deren Betrieb mit besondrer Feuersgefahr verbunden ist, sollen in Städten, Flecken und Dörfern, und überhaupt in der Nähe von andern, einer leichten Entzündung ausgesetzten Gebäuden, nicht geduldet werden. (Auf den Dörfern muß keine Schmiede seyn, die mit Stroh, Rohr oder Schindeln gedeckt ist, indem aufs Dach fliegende, und daselbst liegen bleibende Funken leicht zünden können. 5) Jeder Hauswirth ist schuldig, dafür zu sorgen, daß die Feuerstellen in seinem Hause beständig in baulichem brandsicherem Stande unterhalten,

halten, und besonders die Schornsteine (Feuermauern) zur gesetzten Zeit ordentlich gefeget werden. Eben diese müssen, besonders auf Dörfern, durch die ganze Höhe steinern aufgeführet; drey Ellen über dem Heerde oder Ofenloche muß die Mauer, woran das Feuer schlägt, eine halbe Elle stark seyn. Ueberdies sind die Feuermauern oder Schornsteine eine Elle über den Forst des Gebäudes hinaus zu führen. (Wenn man manche Länder durchreiset, nimmt man nicht ohne Schrecken gewahr, daß auf den Dörfern die Schornsteine kaum eine halbe Elle über den Forst hervor ragen, ingleichen, daß hie und da Schornsteine nicht gerade über den Forst, sondern weiter herunter auf der Seite eines Strohdachs angelegt sind. Geringe Dorfeinwohner können sich selbst zur Sommerszeit Ziegeln oder Mauersteine zur Aufführung eines massiven Schornsteins von Lehm oder Ziegelerde verfertigen, weil selbige innerhalb des Gebäudes, nachdem sie in der Sonne getrocknet worden, immer fester werden, wie solches schon hie und da erprobet worden. Oberwärts aber, so weit der Schornstein übers Dach hervor geht, müssen gebrannte Steine genommen werden, weil die erstern in der freyen Luft nicht dauern. 6) Die Schornsteinfeger (Feuermauerkehrer) sowohl auf dem Lande, als in den Städten, müssen besonders dafür haften, daß die Reinigung der Schornsteine gehörig erfolge. Sollte der Eigenthümer oder Einwohner auf die Erinnerung des Schornsteinfegers nicht achten; so ist dieser zur Anzeige bey der Polizeyobrigkeit gehalten. 7) In Scheuern und Ställen, Böden und andern Behältnissen, wo feuerfangende Sachen zu seyn pflegen, soll sich niemand mit blossem Feuer oder Lichte, brennenden Kienspänen, oder Fackeln betreten lassen; vielmehr soll sich ein jeder dazu der Oellampen in gehörig verwahrten blechernen Laternen bedienen. 8) Niemand soll an einem solchen Orte, oder auch in oder bey den Betten und Lagerstellen, in Wäldern, in den Dörfern bey Häusern, in den Ställen, auf den Höfen, oder in den Dorfstraßen und solchen Gegenden, wo leicht Feuer entstehen könnte, Taback rauchen. 9) In Wäldern und Heiden soll Niemand bey trockner Jahreszeit, oder an gefährlichen Stellen, Feuer anmachen. Auch auf freyen Plätzen darf, in einer gefährlichen Nähe von Gebäuden, oder andern feuerfangenden Sachen, kein Feuer angemacht werden. 10) Niemand soll Kohlenbecken oder andere Feuerbehältnisse, an Orten, wo dadurch Brand veranlaßt, oder Menschen durch den Dampf erstickt werden könnten, über Nacht stehen lassen. 11) Des Schießens mit Feuergewehr, des Raketenwerfens und andrer Feuerwerke in Städten und Dörfern, oder in der Nähe von Häusern und Gebäuden, oder anderer leicht entzündbarer Sachen, soll sich ein jeder enthalten. 12) Jeder, in dessen Wohnung oder Behausung Feuer ausbricht, welches leicht gefährlich werden könnte, ist, den Vorfall sofort kund zu machen, und die öffentliche Hülfe ohne Zeitverlust herbey zu rufen, schuldig. Wer das ausgebrochene Feuer zu verheimlichen, und mit den Seinigen in der Stille dämpfen zu wollen unternimmt, soll, wenn es wirklich ohne weitern Schaden gelöscht worden, dennoch mit 5 — 20 Thalern Geld, oder verhältnißmäßiger Leibesstrafe belegt werden. 13) Das Bläuen, (Baken,) Brechen und Hecheln des Flachses, ingleichen das Häckselmachen bey Licht ist gänzlich untersagt; das Dreschen, Aufheben (Aufmessen) des Getreides und

Brod-

Brodtbacken des Nachts anders nicht, als nur im Nothfalle, und bey einer tüchtigen Laterne erlaubt. (In dem Brandenburgischen wird kein Licht auch in der Laterne bey Arbeiten in der Scheune erlaubet, obschon in vielen Dörfern von den Bauern früh von 3 oder 4 Uhr an gedroschen wird. Scherzendes oder Ueppigkeit treibendes Gesinde kann leicht eine Laterne zerschlagen, oder nieder- und lostreten, daß augenblicklich, wenn zumal, wie es gemeiniglich ist, Luft und Wind durchstreichend oder stark gehend sind, in dem Strohe eine Feuersbrunst entstehen kann. Hier hätten es die Polizeyobrigkeiten zu überlegen, ob nicht ein vor der Scheune stehender Laternenpfahl gerathner seyn könnte. Eine in dem Hause bereits angesteckte Laterne würde in ein Gehäuse, welches oben, hinten, und an der Seite von Blech, und auf dem Pfahle feste angeheftet seyn muß, hinein gestellet, daß der vordere Schein der Laterne also die Scheune erleuchten könnte. Des Abends pflegen die Mägde um 10 Uhr die Kuhställe noch durchzuleuchten, um zu sehen, ob alles richtig ist. Es ist sicherer, hierzu 2 Personen zu gebrauchen, damit, wenn noch was bey den Kühen zu thun vorfällt, die andre Person die Laterne in der Hand halten, und leuchten könne. Vor einigen Jahren setzte eine Magd die Laterne auf den Melkschemmel, (d. i. der Schemmel, dessen sich die Mägde beym Melken bedienen) ein säugendes, umher springendes Kalb sprang über den Schemmel, die Laterne gieng auf, der Stall gerieth in Brand, und das ganze große Dorf brannte ab. Wird in der Mitte des Stalles ein Pfahl eingegraben, an welchem die nicht zu öffnende Laterne hoch genug angehänget ist, so ist Sicherheit vorhanden; noch mehr aber, wenn über und unter der Laterne eine Decke und Untergestell von Blech ist. Gemeiniglich liegt über den Kuhställen der Bauern Heu oder Stroh auf Stangen. Katzen, Ratten und Mäuse können gar leicht Halme losmachen, daß sie gerade über das obere Laternenloch zu hängen kommen, und sich sofort entzünden können.) 14) Das Auswärmen der Betten mit warmen Ziegel- und andern Steinen oder mit Kohlen gefüllten Gefäßen ist ausdrücklich verboten; und wenn in Ställen und Kellern mit Kohltöpfen geräuchert wird, so sollen sie in angefeuchtete Eymer oder Gelten gestellet werden. (Vielmals müssen gewisse Salben durch angebrachte Kohlenwärme eingebähet werden. Da aber, wenn es zumal unter dem Bauche ist, die unruhigen schlagenden Thiere den Kohlentopf umwerfen können, so muß man in solchem Falle die Thiere ins Haus führen, und in der Küche oder auf dem Flure die Operation unternehmen.) 15) Flachs und Hanf müssen nicht bey dem Stubenofen oder neben und auf den Feuerheerden getrocknet werden. Wird aber Flachs im Backofen geröstet, so müssen die Kohlen erst rein aus demselben gekehrt, und dieser genugsam verkühlet seyn, sodann aber mit einer blechernen Thüre, oder genau eingepaßtem Steine wohl verschlossen, und unter 3 Tagen nicht wieder geöffnet werden. (Sollte ja Flachs und Hanf, welches aber selten geschiehet, da sich nicht gern Jemand darum bringet, in Brand gerathen, so müssen Ofenthüre und Ofenlöcher durchaus nicht geöffnet, vielmehr selbige mit Erde tüchtig beworfen und bedeckt, und hiemit aller Zugang der Luft verhindert werden.) Die aus den Ställen, Schuppen und andern Gebäuden gehenden Fenster sollen nicht mit Stroh ausgestopft, auch die aus den Ställen gehen-

den Thüren den Winter hindurch nicht mit Stroh umflochten und vermacht, sondern die Fenster mit Glasscheiben oder Laden, die Kellerlöcher, wo möglich, mit blechernen Thüren, oder doch mit Steinen, allenfalls mit Rasen (auch mit Eisscheiben, welche gleichfalls den Frost aus den Kellern abhalten,) wohl verwahrt werden. — Das Aufbewahren des Schießpulvers ist den Bauern gänzlich untersagt. 16) Kohlenbrennen, Pech- und Wagenschmiersieden, u. dergl. Arbeiten müssen, außer den Häusern und vor den Dörfern verrichtet werden. 17) Gastwirthe, Wein- und Bierschenken müssen auf die Fremden Acht haben, und den Fuhrleuten nicht erlauben, brennende Lichter an die Wände, Tische, Raufen u. s. w. zu kleben, und an gefährlichen Orten Taback zu rauchen. Wenn sie aber Pulver oder andere feuerfangende Waaren geladen haben, so müssen sie solches dem Wirthe bey 5 Rthlr. Strafe anzeigen, und die Wagen an einen gelegenen Ort stellen und bewachen lassen. 18) Diejenigen, welche mit Speck, Schmeer, Unschlitt, Firniß umgehen oder handeln, müssen sich damit nicht überlegen, und diese Waaren an Orten, wo niemand mit Licht oder Feuer hinkommt, aufbewahret werden. Wenn Speck zum Sallat und andern Speisen zubereitet wird, so muß er, ehe Essig hinein gegossen wird, vom Feuer abgerückt, und mit Mehl bestreuet werden, auch darf diese Verrichtung keinem Kinde oder nachläßigen und unerfahrnen Leuten anvertrauet werden. (Es ist nicht zu leugnen, daß die meisten Feuersbrünste auf dem Lande durch das Ausbraten des Specks zu Sallat, Eyerkuchen u. s. f. veranlaßt werden. Das Landvolk wäre hievon leicht abzubringen, wenn ihm befohlen würde, jedesmal beym Brodbacken zu wiederholtenmalen klein geschnittenen Speck in dem Backofen auszubraten, nach dem Ausbraten selbigen in einen Topf zu gießen, und darinn aufgesammelt in Kellern oder kühlen Kammern aufzubewahren, sodann aber zum Speisegebrauch allemal so viel auszustechen, und bey gelinder Wärme, im Sommer allenfalls an der Sonne, zerfließen zu lassen, und hierauf damit den Essig zum Sallat anzufetten. Ist der Essig aber übers Feuer heiß gemacht worden, so dürfen nur kleine Stückchen dieses Speckschmalzes hinein gelegt werden, und sie werden ohne Feuer in dem heißen Essig zergehen. Wird Eyerkuchen gebacken, so dürfen nur gleich beym Einrühren der Hauptmasse Scheiblein dieses Speckschmalzes untergemenget, und alles zugleich in die Pfanne eingegossen werden, nachdem solche mit Schmalz bestrichen, oder hie und da zur Verhütung des Anbackens dünne Schnittlein Schmalz untergelegt worden. Auf diese Weise können Kohlen und Zeit erspart, und das so gefährliche Ausbraten des Specks auf dem Küchenheerde, im Kachelofen, oder im Kamine, vermieden werden. Wenn aber bey wirklich entstandenen Feuersbrünsten die Speckseiten sehr weit umher fliegen, und das Feuer in der Ferne verbreiten, so müssen die Bauern angewiesen werden, ihr Erstes dieß seyn zu lassen, daß sie ihre Speckseiten in alte Säcke stecken, und solche in eine in der Nähe immer offen zu haltende Grube werfen, und sofort mit der aufgeworfenen Erde zudecken, da sie denn ihren Speck für's Verbrennen od. Hinwegstehlen, wenn er bey dem Ausräumen irgendswo offen hingeworfen wird, zugleich mit retten.)

Verhalten bey entstehender Feuersbrunst:

1) Die zunächst an dem brennenden Gebäude Wohnenden sollen sogleich zum Feuer eilen, und das Feuer zu dämpfen suchen, das Ausräumen ihrer eignen Habseligkeiten aber ihren Leuten überlassen. Besonders sollen die sechs nächsten Nachbarn zur Rechten und zur Linken genugsames Wasser auf ihre Häuser schaffen, und die Dächer damit begießen lassen. (Da in den Strohdächern der Bauern keine Dachluken sind, aus welchen das Wasser hervor gereicht werden könnte, so müssen an den nächsten Gebäuden Leitern angelegt werden, um damit bis an den Forst herauf kommen, und sodann das zugelangte Wasser über die dem Feuer nächste Seite herunter auszugießen, und solche beständig naß zu halten. So habe ich durch eine solche Veranstaltung einstens eine Scheune gerettet, die nur 8 — 10 Schritt von einem in voller Flamme stehenden Gebäude entfernt war. Die Hitze war so groß, daß die auf der Scheune angestellten Wassergießer sich nicht mehr davor bergen, sondern nur noch auf der andern Seite sich herunter beugend mit den Armen geschwind ihre Wassereymer ausgießen konnten, welches aber nicht auf einen engen Fleck, sondern etwas ausgedehnt aus den Eymern ausgestürzt werden mußte, um damit mehr Dachbreite anzunässen. Die dem Feuer zugekehrte Seite rauchte nicht nur sehr stark, sondern war auch so heiß, daß ich bey dem Anrühren mit der Hand gleichsam in kochendes Wasser griff. Auf den Leitern mußten von 4 Stufen zu 2 Stufen handlangende Weiber und Mägde, (Knechte und Männer mußten, weil dazu mehr Kräfte und Geschicklichkeit erfordert wurden, Wasser anfahren und zutragen, und am Fuße jeder Leiter waren große Wannen oder Kübel hingestellet, die immer mit Wasser voll gehalten wurden, daß es also an genugsamen Wasser nicht fehlen konnte. Diese Anstalt rettete das hiesige ganze Dorf, da es Mitternacht war, und die benachbarten Oerter nicht zeitig genug herbey kommen konnten. Da ich aber alle hiesigen Dorfleute nach ihrer Willigkeit, Stärke und Geschicklichkeit kannte, so rief ich gleich jeden mit Namen auf, was er thun oder lassen sollte, und sie hielten auch so treulich aus, daß einige, da ich ihnen immer in der Nähe blieb, und zur Arbeit zurief, von der angestrengten Emsigkeit in Ohnmacht verfielen, welchen aber durch in Maaße dargereichtes starkes Getränke bald wieder auf die Beine geholfen ward, so daß sie gleich wieder zum Löschen zurück kehren konnten.

Bey dem anbefohlnen Ausräumen der sechs nächsten Nachbarn zur Rechten und Linken muß man auch die Häuser auf der gegen über stehenden Seite bedecken, im Fall der Wind oder Luftzug auf sie zugeht, indem sie wenigstens durch Flugfeuer am ersten in Brand gerathen können. Und da nach dem Ausräumen so viele Leute von dem Löschen wegbleiben, um ihre Sachen vor Diebereyen sicher zu stellen, so sollte jedes Dorf bey Zeiten einen, oder allenfalls zween **Rettungsplätze** bestimmt haben, um das ausgeräumte Geräthe hier beysammen zu haben, da denn nur die alten Leute dabey Wacht halten, zur Nachtzeit aber an verschiedenen Orten helles Licht oder Feuer unterhalten müssen, indem die Diebe doch das Licht scheuen. 2) Bey entstandenem Feuer müssen die Vieh- und Schaafhirten das Rind- Schaaf- und Schweinevieh sogleich aus den Ställen an einen entfernten Ort hintreiben. (Dieses

sollte den Hirten bey ihrer Anstellung gleich zur Bedingung gemacht werden, da sie zwar ihr weniges Hausgeräthe durch ihre Weiber und Kinder gemächlich können bergen lassen; sie laufen aber gern ihren Bekannten und Freunden zu, und versäumen dadurch die Heerden, deren Verlust doch gar füglich vermieden werden kann. Sind in der Nähe der Oerter eingehägte so genannte Nachtheimungen oder Buchte vorhanden, so können sie sofort hier Pferde- und Rindvieh eintreiben, den Eingang verschließen, ins Dorf zurück kommen, und entweder löschen oder ausräumen helfen, oder sich als Zeugwärter auf den Rettungsplätzen gebrauchen lassen. In hellen Sommernächten geht das Rindvieh seinen gewöhnten Weg zum Dorfe hinaus, der zur Weide hinführet; ist es aber sehr finster, so müssen dem Hirten etwas verständige Dorfkinder zur Hülfe zugegeben werden, besonders aber zur Winterszeit, wo es des Weidegangs noch nicht wieder gewohnt ist. Noch mehr ist dieses nöthig beym Austreiben der Schweine und Schaafe. Letztere muß jeder Bauer von seinem Hofe mit seinem Hunde herunter hetzen, weil sie sonst schwerlich fort wollen, und der Schäfer doch nicht vor jedem Hofe immer Zeit zum Warten haben kann.) 3) Allerley Handwerksleute müssen mit ihren, zum Löschen, Einreißen und Reparirung des Feuergeräths brauchbaren, Werkzeugen herbey eilen. — Ohne Noth soll nichts eingerissen, wo es aber nöthig ist, es auch nicht unterlassen werden. (Noch wäre es sehr gut, wenn verordnet würde, daß die allernächsten Oerter eines brennenden Dorfs, außer ihren Dorfsprützen, auch auf einem Wagen ihre Feuerleitern und Feuerhaken mit herbey führen möchten. Man kann deren doch nie zum Ueberfluß haben, und man hat es mehrmalen gesehen, daß theils der diese Feuerinstrumente enthaltende Schuppen zu schnell vom Feuer ergriffen, oder, da dieser von beyden Seiten brennet, der Zugang verschlossen wird; theils aber bey schnell umher greifender Flamme, wenn starker Wind gehet, oder er bey Gewittern sich bald links bald rechts drehet, oder das Flugfeuer mehrere Gebäude ansteckt, alle obgedachte, schon angelegt gewesene, Leitern und Haken mit verbrennen oder in Stich gelassen werden müssen, da man denn, aus Ermangelung derselben, gezwungen ist, viele Gebäude, die zu retten gewesen wären, der wüthenden Flamme Preis zu geben. Eine Hauptregel bey dem Einreißen der Gebäude aber ist diese, daß man brennende Dächer, wenn sie nicht ins Gebäude hinein gestoßen werden können, nicht auf die Seite hin reiße, wo noch nicht brennende Gebäude stehen, weil solche davon gleich angesteckt werden, oder ein Flugfeuer davon sie ansteckt. Denn die brennenden und davon fliegenden Strohschäfe sind überall zu fürchten. Ist ein Dach in sich selbst herein gefallen, so müssen die in oder noch nicht in Brand stehende Wände durchaus nicht nach auswärts zu herum gezogen werden, weil sodann ein sich ausbreitendes und weiter fliegendes Feuer entsteht; man muß vielmehr mit genugsamen Haken und daran anfassenden Leuten, die alle, auf ein Commandowort, zugleich mit einem Ansatz, zustoßen, und diesen Stoß nicht unten, sondern ganz oben anbringen, die Wand hineinwärts in das brennende Gebäude hinein stoßen. Auf solche Weise verdeckt man das innere Feuer, und man bekömmt es durch dieses Verfahren so in seiner Gewalt, daß das Ausgießen desselben, wenn Menschen genug vorhanden sind,

sind, nun nicht mehr schwer halten kann. 4) Wenn nahe an einem Dorfe, wo ein Feuer entsteht, Mühlen liegen, so muß die Mühle gleich stille gehalten, das Wasser aufgehalten, und die Mühlbursche zum Löschen geschickt werden. 5) Dem Feuer muß man, so lange es nur zu vermeiden möglich ist, keine Luft machen, sondern es durch Hülfe der kleinen Hausspritzen, und durch Besprützung und Begießung der nächsten Wände und Dächer, zu dämpfen suchen. (Ist bey vorher gegangener etwaniger nasser Witterung Koth entstanden, so lasse man solchen mit Wurfschüppen oder Schaufeln gegen die Wände werfen. Wäre es möglich, ihn bis aufs Dach zu schaffen, so ist es am besten wider das Anbrennen gesichert. 6) Jeder Hausbesitzer ist schuldig, eine hölzerne Handspritze, eine tüchtige Laterne, verschiedene 2, 3, 4 bis 12 Ellen lange Stangen, an welchen das Reisig oben von ungleicher Größe, entweder angewachsen, oder sonst befestiget seyn muß, und einige glatte Stangen nach der Länge und Beschaffenheit der Feueressen, (Schornsteine) an welchen oben ein großer runder Ballen von Wirrstroh oder Miste, mit einem Lappen umwickelt, sich anzuschaffen, auch bey Aufnahme in die Gemeinden (jährlich aber auch bey mehrmalichen Hausvisitationen) zu erweisen, daß er mit solchem Feuergeräthe versehen sey. Diese mit Reisig versehene Stangen sind bey einem in einer Stube, Scheune ꝛc. entstandenem Feuer auf diese Art zu gebrauchen: Man feuchtet sie von Zeit zu Zeit an, und schlägt mit ihnen in das Feuer, womit es bald erstickt wird. Zu diesem Zweck dienen auch Stücken Holz, die wie Kuchenschieber gemacht sind, ingleichen Dreschflegel, Heu- Mist- und Ofengabeln, wenn sie umwunden sind, und naß gemacht worden, um damit in dem Schornsteine (Esse) hin und her zu fahren, und das Feuer dadurch zu löschen. 7) Wenn eine Feueresse in Brand geräth, so muß das unten liegende Feuer sogleich aus einander genommen, aber durchaus kein Wasser darauf gegossen werden, auch muß man die Brände damit nicht auslöschen. Vielmehr müssen glühende Kohlen in ein irdenes Gefäß, Scherbel, oder alten Hohlziegel gethan, unter den brennenden Schornstein (Feueresse) gesetzt, eine gute Hand voll Schwefel auf die Kohlen geworfen, und wenn der Schornstein sehr hoch und weit ist, muß mit dem Aufwerfen des Schwefels bis zur völligen Löschung des Feuers fortgefahren werden; weil der Schwefeldampf das Feuer erstickt, wenn auch die Flamme schon oben heraus gefahren wäre. So kann auch eine brennende Esse dadurch gelöscht werden, daß ein Schornsteinfeger (Feuereſſenkehrer) auf einem mit Wolle, nassem Werge, oder auch mit Heu angefülltem und stark angefeuchtetem Sacke von oben herab durch die Esse herunter fährt; oder, wenn man ein großes, mit kaltem oder warmen Wasser angefülltes irdenes Gefäß unter die brennende Esse setzt, und darein eine gute Menge Küchensalz schüttet, solches fleißig umrühret, und damit so lange fortfähret, bis der brennende Rus klumpenweise herunter fällt. Uebrigens muß man vorsichtig seyn, daß man nicht durch unnöthiges Aufreißen der Dächer einen innerlichen Brand verursache. (Aschenlauge löscht auch sehr gut, und da solche von der Wäsche oder Bäuche des leinenen Zeuges hinweg gegossen wird, so sollte man solche von Zeit zu Zeit in einem Küchen- oder Kammerwinkel aufbewahret stehen lassen, um sich und Andere damit zur Zeit der

Noth alsbald zu helfen. Alaunwasser, oder in Wasser aufgelöste Alaune unter die Aschenlauge gegossen, macht letztere noch wirksamer. 8) Bey dem Löschen muß man hauptsächlich auf die Gegend Bedacht nehmen, wohin der Wind streicht. (So habe ich einstens auch das hiesige Dorf bey einem zur Nachtzeit ausgebrochenem Feuer gerettet. Die Einwohner waren im ersten Schrecken aufs Ausräumen allein bedacht. Ich gieng Haus für Haus, um die Leute heraus zu rufen, sagte ihnen, der Wind habe seinen Strich von Abend gegen Morgen, und die ganze eine Seite des Dorfs habe dieserhalb vom Feuer nichts zu besorgen. Sie kamen auf solches Bedeuten eilend zusammen, und die Flamme ward bald so gedämpfet, daß nur ein einziges Gebäude niederbrannte.) 9) Bey einem mit Heu oder Getreide angefülltem Gebäude darf man bey überhand genommener Gluth das Wasser nicht verschwenden, sondern das Behältniß lieber gleich niederreißen. Dabey müssen alle Bodenlöcher und Fenster zugemacht, die Kellerthüren oder Löcher mit Steinen, Rasen, Mist oder Schutt zugeworfen, alle feuerfangende Sachen aus den Häusern fortgeschafft, und Leute auf den Thurm bestellt werden, die das irgendswo niederfallende Flugfeuer sogleich anmelden. (Auf den Dörfern ist es sehr nothwendig, daß, wenn ein, eine Viertelmeile etwa nur entlegener, Ort brennet, einige zu Hause bleiben, weil, wenn der Wind darnach geht, das Flugfeuer, z. E. brennende Strohschöse, noch wohl weiter fliegen, und den so nahe benachbarten Ort anzünden können. An dem Orte der Feuersbrunst müssen Leute, auf den Höfen umher zu gehen, bestellet werden, um zu beobachten, ob wo ein Flugfeuer eingefallen ist. Ich habe es bey Gelegenheit in der Nachbarschaft, aus Mangel sicherer Leute, selbst gethan, und einigemal das niedergefallene Flugfeuer auf den Höfen mit Füßen geschwind austreten können.)

Sonst ist bekannt, daß die Dorfsprützen alle Vierteljahre probiret, und die übrigen Feuergeräthe, gemeine und besondere, nachgesehen werden müssen, um das Fehlende schleunigst wieder herzustellen. Die Strafen, welche den Uebertretern der Feuerordnung verschiedener Länder verschiedentlich angedrohet werden, übergehe ich; es wird überall doch besser seyn, solchen Strafen durch gute Unterweisungen, und nicht zu unterlassendes öfteres Visitiren der Häuser und der Feuergeräthe zuvor zu kommen. Hiernächst dürfte es auch, so wie der Soldat nicht unexercirt in den Krieg gehen darf, ganz zweckmäßig seyn, wenn Obrigkeiten dann und wann die Sturmglocke anziehen ließen, um zu erfahren, ob jeder sofort seiner besondern Pflicht, ohne Zeitverlust, nachzukommen verstehe oder nicht. So könnte auch ein verabredetes Zeichen gegeben werden, um die Gegend, wo zum Feuerlöschen hingeeilet werden soll, alsbald zu wissen, daß also keine Zeit mit unnöthigem Nachfragen und Herumlaufen verschwendet werden dürfte. Z. B. würde beym Stürmen vom Thurme eine Stange mit einem weißen oder rothen Tuche nach der Gegend hin heraus gesteckt, wo das Feuer ist. Die weiße Farbe würde einen benachbarten, die rothe aber den selbsteigenen Ort anzeigen.

Da auch endlich Hausmütter, zur Abwendung der Feuersgefahren sowohl, als auch bey wirklicher Entstehung derselben, gewisse Regeln zu beobachten haben, so übergehe ich zwar solche, verweise aber den

Leser

Leser auf meine H. M. B. V. Kap. VIII. S. 717 ff.

Fichte, s. Nadelholz.

Finder, Spurer, Spurhund, eine Art Hunde zum Ausspüren der wilden Schweine. Man nennt sie auch Saufinder, Saubeiler, weil sie eigends darzu abgerichtet werden, sonst nichts anders, als Sauen, zu suchen. Doch heißt Finder auch jeder Hund, der zum Ausspüren eines Wildes abgerichtet ist. Die Jäger gewöhnen diese Hunde gerne so, daß sie nur einer einzigen Wildart nachsetzen, und hiernach erhält auch der Hund seinen Beynamen, als Sau- Dachs- Wolfsfinder u. s. f. Hat der Hund ein Wild auf der Spur, und giebt einen Laut, so sagt der Jäger: **der Hund hat gefunden.**

Fink, ein unter uns sehr bekannter Vogel, der einen kurzen, doch starken und hellen Gesang hat; er nähret sich von allerley kleinem Gesäme, Fliegen und Gewürme, und man muß es gern sehen, wenn viele Finken in den Baumgärten hecken oder in der Nähe sind, indem sie sich im Frühjahre und Sommer von jungen Baumraupen nähren, auch im Herbste die grünen Kohlraupen aufsuchen. Im Winter bleibt ein Theil von ihnen bey uns, die meisten aber gehen im Herbste nach und nach fort, und erscheinen im März zur Brutzeit wieder. Sie werden im Anfange der Strichzeit auf den Heerden häufig gefangen.

Fisch, Fische, Wasserthiere; sind in Ansehung ihres Aufenthaltes entweder Meer- oder Seefische, oder Fluß- Bach- und Teichfische. Diese letztern werden in schuppige und glatte, die keine Schuppen haben, eingetheilet. Die Schalenfische sind entweder dünnschälig, wie die Krebse, oder dickschälig, wie die Austern.

Fisch, Fische, Franz. Fiche, der in das Holz eingelassene oder versenkte Theil des Thürbandes, der **Fischband** genannt wird.

Fischereygerechtigkeit, diese enthält Wasserthiere und Amphibien, welche mit Fischernetzen, Angeln, oder mit der Hand im Wasser gefangen werden, dagegen Wasservögel, Fischotter und Biber allemal zur Jagd gehören. Doch können jagdbare Zugvögel außer der Hägezeit mit Fischernetzen unter dem Wasser von dem Fischereyberechtigten gefangen werden. Der Fang der Amphibien gehört nicht zur Fischerey, wenn er mit Schießgewehr, Fallen oder Schlageisen geschieht. A. L. R. Th. I. Tit. IX. §. 172 ff.

Fischotter, s. Otter.

Flache Hand, wenn sich am obern Theile der Stange eines Hirschgeweihes fünf in Gestalt einer Hand ausgebreitete Enden befinden, so bekommt dieß obigen Namen.

Flächenmaaß, ein jedes Maaß, Flächen damit auszumessen; ein solches ist die Quadrat- oder Flächenmeile, die Quadrat- oder Flächenruthe, der Quadrat- oder Flächenfuß, und der Quadrat- oder Flächenzoll, zum Unterschiede des Längen- oder Cubikmaaßes.

Flachs, s. Lein.

Flanken, Wammen, Flämmen, Dünnwildpret, das dünne und zarte Wildpret unten an dem Bauch her,

her, von den Ribben bis an die Keulen. Bey dem Schwarzwildpret gehören die Wammen durchgängig mit zu dem Aufbruch, und an einigen Orten auch von den Feist- und Brunftthieren. Der Aufbruch gehöret aber dem Jäger.

Flanken schlagen, wenn ein Pferd beym Laufen oder starkem Ziehen den Unterleib sehr zum Schnauben beweget, die Nasenlöcher dabey weit aufthut, und wohl gar damit röchelt und keichet. Man hat daran die Anzeige, daß das Pferd schwach und nicht richtig im Leibe sey.

Flaschenzug, Kloben, Zugwinde, Krug, Hisseblock, ist in der Mechanik ein Hebezeug, das aus Scheiben oder Kloben, um welche ein Seil geht, und aus einem Gehäuse, das die Flasche genannt wird, bestehet. Es werden hiemit schwere Lasten mit geringerer Kraft in die Höhe gehoben.

Fledermaus, ein sehr bekanntes Thier, welches von den neuern Schriftstellern mit Recht als ein vierfüßiges Thier betrachtet wird, weil es, außer dem Fluge, mit den Vögeln nichts gemein hat. Sie begattet sich im Sommer, und wirft gemeiniglich zwey Junge auf einmal, welche sie säuget. Den Winter bringen sie ohne alle Nahrung in einer gänzlichen Erstarrung zu. Speck, Talg, Oel und alle Arten von Fett, sind ihre Lieblingskost, weshalb man solches alles wider sie wohl verdeckt halten muß.

Fliese, Fliesschen, Klinker, kleine, ohngefähr 5 — 6 Zoll ins Gevierte, aus Thon gebrannte Platten, von allerley glasurten Farben. Man gebraucht sie zu Tischen, Caminen, Kachelöfen, ingleichen die Zimmer- und Treppenwände von unten her damit einzufassen, oder die Fußböden unter den Oefen damit zu belegen.

Flinder, die Lappen und Schrecktücher an dem Jagdzeuge.

Flößholz, ist sowohl Bau- als Brennholz, das auf Flüssen oder Flößgraben bis an einen gewissen Ort geflößet oder geschwemmet, und daselbst durch ein Wehr aufgehalten, alsdann aber von den dazu bestellten Floßknechten ans Land gebracht wird. Das Flößrecht ist ein Vorbehaltsrecht des Staats, das er auch auf nicht schiffbaren Privatflössen exerciren kann.

Floßhieb, Floßgehau, in den Wäldern, wo Holz in Menge ist, und zur Flöße abgegeben wird, werden die Gehaue nicht weit von den Floßgraben, die man aus den von den Flüssen entfernten Waldungen in ein Thal nach dem Fluß geführet hat, angelegt. Das beste Holz des Floßhiebs wird zur Flöße heraus genommen, das übrige aber den Köhlern überlassen.

Flucht, Spielraum, wird in der Mechanik die leichte Bewegung einer Sache genannt, die gegen die Oeffnung, darein sie paßt, nicht zu gedrängt geht; daher sagt man z. B. eine Thür hat noch genugsame Flucht oder Spielraum, wenn sie sich leicht öffnen und schließen läßt. Auch bedeutet die Flucht bey dem Maurer und Zimmermann eine gerade Linie oder Fläche, z. B. einige Fenster, die in gerader Linie fortgehen. So sagt man auch, die Mauer des Gebäudes ist in einer Flucht, d. i. läuft in gerader Linie fort. Ein Haus steht mit dem andern in der Flucht, d. i. in gerader Linie.

Flucht und **Schweiß**, ein bey der Jägerey gewöhnliches Wort; wenn nämlich ein großes oder kleines Wild angeschossen wird, so sucht man sofort, von dem Anschuß an, die Flucht, ob nicht Schweiß, d. i. Blut, vorhanden ist. Wenn nun Schweiß gefunden wird, alsdann heißt es: hier ist **Flucht und Schweiß**. Flucht ist also hier der Gang und Zufluchtsort eines Wildes.

Fluchtröhren, kleine ganz flach in die Erde gehende Höhlen oder Löcher, (also kein ordentlicher Bau) oder auch ein alter verlassener Bau, worinn sich die Füchse verbergen, wenn böses Wetter ist, oder wenn sie von den Hunden verfolgt werden.

Flüdern, ist eine Art, das Flößholz bis zu dem Wasser, worauf es geflößet werden soll, aus den Wäldern fort zu schaffen, wenn kein anderes fließendes Wasser zu Anlegung eines Floßgrabens vorhanden ist. Man sammlet nämlich gemeiniglich im Frühjahre das Regen- und Schneewasser mittelst angelegter Dämme, und bildet hiedurch einen Floßgraben in einem Thale. In diesen wird nun das Floßholz, so man Flüderholz nennet, von den Anhöhen hinab gelassen, und bis zum Floßwasser hin geschafft. Es findet also diese Art von Floßgraben nur im ersten Frühjahre, oder bey starkem anhaltenden Regen, Statt.

Flügel, die rechte oder linke Seite eines Jagens; oder auch, wenn auf einer Jagd die Treiber in Ordnung gestellet werden, so heißt man die zur rechten den rechten Flügel, die zur linken aber den linken Flügel. Auch verstehet man durch Flügel, Stellflügel, Stellweg, Gestell oder Stell, einen gehauenen Weg, der gerade durch ein Holz von einem Ende bis zum andern geht, und an einigen Orten auch wohl mit Ziffern bezeichnet ist.

Flügeln, einen Vogel anschießen, aber nur an einen Flügel treffen.

Flügelwelle, Kammradswelle, die Welle einer Windmühle, worauf außerhalb die Flügel oder Ruthen befestiget werden, innerhalb aber im Kammrade. Die hiesigen Windmüller sagen Kammradswelle; wie sie denn die Flügel auch nicht Flügel, sondern Ruthen, nennen.

Flüttig, dasjenige Stück Fleisch von einem Rinde, so gleich nach dem Brustkern folget. Das, was unmittelbar nach dem Brustkern abgehauen wird, heißt der dicke Flüttig, was aber weiter hinaus folget, der dünne Flüttig.

Flugbett, ein verborgener Ort in der Mühle unter der Decke, worinn sich das herum fliegende zarte Mehl sammlet, so zur Fütterung des Viehes gebraucht wird.

Flußgalle und **Sehnengalle**. Die Hufschmiede nennen Galle alle weiche und kalte Knoten an den Gelenken; **Flußgallen** aber die kleinen weichen Knoten von der Größe einer Haselnuß, welche sich an das Bein des Pferdes unter dem Köthengelenke, oder über dem Hufe ansetzen. Die schlimmste Art von Flußgallen setzt sich hinten am Köthengelenke zwischen der Sehne und dem Knochen, und verursacht sowohl nach der innern als äußern Seite eine Geschwulst. Dieß hat man Sehnengalle genannt. Anfangs lassen sich die Knoten durch fleißiges Baden mit kaltem Wasser, oder durch Baden und Reiben mit Seifenbranntwein, zertheilen.

Sind sie aber schon alt, so müssen sie mit einem glühenden Eisen ausgebrannt werden. Ein solches Eisen hat die Gestalt eines Kegels, von der Dicke eines Daumens am dicksten Ende, ist anderthalb bis 2 Zoll lang, und läuft in der Spitze von der Dicke eines Nadelknopfs zusammen. Dieser Kegel ist an einem hölzernen Schafte befestigt. Um damit zu brennen, glüht man ihn so lange, bis er kirschroth wird, und sodann brennt man mit der Spitze an verschiedenen Stellen Punkt bey Punkt, in der Entfernung eines Fingers breit von jedem. Auf diese Art wird die Narbe nach dem Brennen weniger kenntlich. Ist das Pferd dergestalt gebrannt worden, so braucht man es nur wenig, und bewegt es nur alle Tage etwas. Uebrigens überläßt man die gebrannte Stelle sich selber, ohne solche zu schmieren, und wäscht sie blos ab mit Wasser, wenn sich ein Grind darauf gesetzt hat. Geht aber der Grind oder Schorf weit umher, so bestreicht man ihn mit Leröl, damit kein weißer Fleck zurück bleibe.

Dagegen läßt sich die **Sehnengalle**, wie auch die Galle oder kleine weiche Geschwulst, welche sich zwischen der Sehne und dem Knochen und dem Kniegelenke ansetzt, nicht auf gleiche Art heilen, und wenn sie nicht gleich anfangs durch Bähen mit kaltem Wasser, Seifenbranntwein, oder durch die Spanische Fliegensalbe, deren Verfertigung hier sogleich gelehrt werden wird, zertheilen läßt, so ist es vergebens, andere Mittel zu versuchen. Denn diese Geschwulst ist größtentheils von der dicken und breiten Sehne bedeckt, so daß die Arzneymittel nicht durchdringen, und darauf wirken können.

Die **Spanische Fliegensalbe** wird also bereitet: 4 Loth Spanisches Fliegenpulver werden in 10 Loth Schweinsschmalz, oder 8 Loth Leinöl, und 1 Loth oder 2 Speiselöffel voll Terpenthinöl umgerührt. Diese scharfe Salbe dient ebenfalls in der Nehe, (beym Verfangen,) den Bug und andere steife Theile zu schmieren, wenn andere mildere Mittel nicht helfen wollen.

Fluthbett, Wasserbett, ist ein aus Bohlen, oder, besser, aus beschlagenem Zimmerholze zusammen gesetztes Gerinne, dadurch das Wasser auf das Mühlrad läuft.

Fluthheerd, Fluther, der Boden des Gerinnes; s. **Freyarche**.

Folge, wenn sich Wölfe, Luchse und andere schädliche Raubthiere wo spüren lassen, und deshalb ein allgemeines Landesaufgeboth ergeht, so müssen alle Landleute, wie auch diejenigen, so sonst keine Jagdfrohnen haben, mitgehen, aufsuchen, und fangen helfen. Auch dieses heißt Folge, wenn die Bauern zur Löschung eines brennenden Waldes sich einfinden müssen. Im Brandenburgischen sind die Bauern schuldig, auf zwo Meilen weit sich hierzu einzufinden. Von der Folge eines angejagten oder angeschossenen Wildes siehe den Art: **Jagdgerechtigkeit**.

Forelle, Fore, ein mit Flecken gezierter, äußerlich dem Hechte fast gleichender, aber mehr schmackhafter und sehr geachteter Fisch. Er gehöret zu den Raubfischen. Es giebt mancherley Arten derselben. Bey Anlegung eines Forellenteichs muß man keinen Schlammgrund erwählen, sondern Anhöhen, wo ein Sand- und Kieselsteingrund, und ein helles Wasser ist. Uebrigens gleichen diese Teiche den Karpfenteichen.

Forkeln,

Forkeln, Forcheln, Furkeln, Furchern, so heißt man 1) Stellstangen, oben mit einer Gabel, große und kleine, so beym Jagen gebraucht werden, um die Leinen von den Tüchern oder Garnen darauf zu legen, und den Zeug damit in die Höhe zu richten; daher **forkeln**, d. i. mit der Stange aufrichten; 2) wenn ein Hirsch den andern beschädiget, so sagt man, er hat ihn geforkelt, d. i. aufgespießt.

Forst, Firste, Forste, die oberste scharfe Kante des Daches, wo beyde Dachflächen zusammen laufen. Bey Holländischen Dächern gehen von dem Hauptforste nach den vier Ecken des Hauses abhangende Kanten herunter, welche **Eckforste** genannt werden.

Forstbediente, diejenigen Personen, welche Wälder, meistentheils auch das Wild darinn, unter ihrer Aufsicht haben; da die andern, welche mit der Holzung nichts zu thun haben, blos Jagdbediente heißen.

Forstgeräume, ausgeräumte und eingehägte Acker- Gras- und Wiesenflecke, welche von den Förstern zum Ausräumen bewilliget worden, und bey dem Forstdienste als ein Besoldungsstück verbleiben.

Forstgerecht, holzgerecht, wenn ein Jäger das Forstwesen vollkommen inne hat, und die Waldung zu pflegen, genau anzuschlagen, zu verkaufen, und endlich wieder zu hägen und anzuziehen weiß.

Forstwesen, alles dasjenige, was mit der Waldung einen Zusammenhang hat, als Hölzer zu säen, zu pflanzen, zu erziehen, zu hägen, nutzbar abzutreiben und zu verkaufen; und überhaupt alles, was zur Forstwissenschaft gehöret.

Forstziegel, Hohlziegel, diejenigen Ziegelsteine, womit der Forst eines Ziegeldaches bedeckt wird. Sie müssen aus sehr fest geknäteter Ziegelerde bereitet, und tüchtig gebrannt seyn.

Fortbaumen, fortholzen, wenn ein Marder des Nachts die Wälder durchsucht, und Morgens früh seinen Aufenthalt auf den Bäumen nimmt, so bleibt er nicht immer auf dem ersten Baume, sondern er baumet oder springt von einem Baume zum andern, bis er ein Eichhornnest oder einen hohlen Baum angetroffen hat, wo er des Tages über sicher bleiben kann. Ein gleiches geschiehet von wilden Katzen und Eichhörnern.

Forciren, einen Hasen, mit Pferden, ohne Hunde, im freyen Felde todt jagen.

Fossilien, überhaupt alle Producte der Natur, welche aus der Erde gegraben werden, als: Erden, Steine, Salze, Bergharze, Mineralien und Metalle.

Frankenwein, Wein aus dem Fränkischen Kreise, worunter die um den Mayn herum wachsenden **Wertheimer** und **Klingenberger** die vorzüglichsten sind. Der beste ist der **Steinwein**, der auf einem Gebirge bey Würzburg wächset.

Franzobst, so nennt man alle ursprünglich aus Frankreich herstammende Baumfrüchte, auch selbst nach ihrer häufigen Fortpflanzung in unsern Gärten.

Franzweine, hierunter versteht man alle zu uns aus Frankreich kommende weiße und rothe Weine.

Frauenmünze, Marienmünze, Römische Salbey, Costekraut, Munzbalsam, Tanacetum Balsamita. **Vaterland:** das mittägige Europa, wird aber auch in hiesigen Gärten ohne alle Wartung im freyen Lande erzogen. **Blätter:** eyrund, ungetheilt, sägeförmig. **Blumen:** gelb in einem halbkugelförmigen, schuppigen Kelche. Sie wächst in einem jeden, am liebsten in einem leichten und fetten Boden. Wenn man im Frühjahre in ein solches ihre Wurzeln oder Zweige setzt, und sie dann und wann gelinde begießt, so lassen sie sich sehr leicht fortpflanzen. Wenn ihre wohlriechende Blätter im Frühjahre aus der Erde kommen, so werden sie, ehe sie sich noch recht entwickelt haben, mit andern Kräutern vermischt, zum Sallat genommen. Will man sie auch noch in den Sommermonaten brauchen, so muß man sie öfters schneiden, damit sie zart bleiben, und nicht einen zu herben, hervor stechenden Geschmack annehmen. Die Pflanze hat übrigens einen starken, angenehmen, der Melisse ähnlichen Geruch, weshalb die Blätter als ein Thee zur Stärkung der Nerven empfohlen werden; sollen auch der Fäulniß widerstehen; die monathliche Reinigung sanft befördern, und die Würmer austreiben. Aeußerlich nimmt man sie unter die Umschläge und Bähungen; die letztern schicken sich sonderlich bey verhaltener monathlichen Reinigung. Ehedem soll man auch die Blätter als ein Gewürz in die Pasteten gethan, und mit Rindfleisch abgekocht haben; so viel ist gewiß, daß sie noch jetzt in Italien zu Eyerkuchen gebraucht werden.

Fratzengesichte, Schlaraffengesicht, ein recht häßliches, lächerliches, verzerrtes und ganz seltsames Gesicht, welches man bey Grottenwerken und andern dergleichen Orten anbringet.

Frescomalerey, eine Art Malerey mit Wasserfarben auf nassem Kalk; die dauerhafteste unter allen. Sie ist seit einiger Zeit im Preußischen sehr gemein geworden, da man, Statt der Tapeten, die Zimmer al Fresco (ein Italienisches Wort, von fresco, d. i. frisch,) häufig gemalt findet.

Freyarche, ist bey dem Mühlen- und Wasserbau das Gerinne, wodurch das überflüßige Wasser abgeführet wird. Das Gerinne muß gut verwahret seyn, damit das Gebäude durch die ausstürzende Fluth nicht zerstöret werde. Den auf Grundpfählen und untergelegtem Gebälke ruhenden Boden nennt man den **Fluther** oder **Fluthheerd**, und zwar den mittelsten Theil den **Verfluther**, den vordersten Theil aber den **Unterfluther** oder Abfall. Beyde werden schräg vorgerichtet. Der erste nimmt das Wasser aus der Tiefe an, und leitet es dem Fachwerke zu; der zweyte hingegen läßt es auf einer schiefen Fläche in den Wildgraben hinab stürzen. Die Unterlage wird mit starken Pfählen versehen, und auf beyden Enden sowohl, als auch in der Mitte, werden Spundwände eingeschlagen, um das Unterlaufen des Wassers zu verhüten, weil sonst das Gebäude bald unterhöhlet und zerrüttet würde. Zu beyden Seiten wird dieser ganze Fluthheerd mit Wänden eingefaßt, welche von einigen **Weitbänke** genannt werden, weil sie die Weite des Gebäudes bestimmen. Diesen giebt man Flügel, damit sie tief in das Ufer eingreifen, und

das Wasser gehindert werde, seitwärts um das Gerinne herum zu laufen. Die Höhe dieser Wände richtet sich nach der größten Höhe des Wasserstandes. Die Seitenwände erweitern sich gegen den Einfluß, um das eintretende Fluthwasser desto besser aufzunehmen.

Freylaut, vorlaut, frey, sagt man, wenn ein Jäger so vorwitzig, und sogleich auf die erste ihm von dem Leithunde gezeigte Spur die Fährte anspricht, und genau wissen will, was der Hund suchet. Dies heißt nun bey dem hirschgerechten Jäger vorlaut, oder allzu frey im Ansprechen. Ein Hund ist frey oder vorlaut, wenn er Wild, ohne es zu sehen, anbellet, und nur allein noch auf dessen Spur ist. Frey heißt auch, wenn ein eingestelltes Thier dem Zeuge wieder entkömmt. Man sagt dann auch: ins Freye kommen.

Frey sprechen, wehrhaft machen, wird von Lehrlingen der hirschgerechten Jäger gesagt, wenn erstere ihre bestimmte Lehrjahre ausgestanden haben, und der Lehrherr oder Lehrprinz ihnen den Lehrabschied ausstellet.

Freytreppe, eine Treppe, welche vor einer Thür, nach allerley Gestalt, unter freyem Himmel, z. B. vor der Hausthür, angebracht ist.

Friction, Scheurung, Reibung, ist der Widerstand, welcher von der Fläche, woran sich ein Körper bewegt, gemacht wird.

Fries, in der Baukunst der mittlere Theil des Hauptgesimses einer Säulenordnung. Er stellt die Balken über dem Architrab vor, und ist mit Laubwerk u. dgl. verzieret.

Frische Fährte, diejenige Spur oder der Tritt, der von einem Wilde am Morgen, auch wohl nur vor etlichen Stunden, gemacht ist.

Frischen, heißt bey den wilden Sauen, auch wohl bey zahmen: sie werfen oder ferkeln. Die Hirsche frischen sich, sagt der Jäger, wenn sie saufen, und einige sagen solches auch von andern Thieren, z. B. von Hunden. Hunde frischen, oder auch ausfrischen, heißt auch: ihnen eine Purganz geben.

Frischer Schnee, ein Neues, sagen die Jäger, wenn es frisch so geschneyet hat, daß die alten Fährten oder Spuren bedeckt sind; desgleichen, wenn es in dem alten Schnee gethauet hat, daß man alles neu hat, und frisch spüren kann.

Frischlinge, Fröschlinge, die jungen wilden Schweine, bis sie ein Jahr alt sind.

Fritillarie, Kronblume, Königskrone, Fritillaria. Diese Pflanzengattung begreift eine sehr große Mannichfaltigkeit von sehr dauerhaften, perennirenden, zur Verzierung der Lustgärten schicklichen, Blumenpflanzen unter sich, die in jedem Frühjahre neue, etwa 1 — 3 F. hohe, oder noch höhere Blumenstengel treiben, auf denen, nach dem Unterschiede der Arten, vom März bis Jun. große, glockenförmige, sechsblättrige, lilienartige, niederhängende Blumen erscheinen, welche im Jul. reifen Saamen geben, da dann die Blumenstengel absterben, und die Zwiebeln für dieses Jahr zu wachsen aufhören, und nun zum Aufnehmen, so oft solches nöthig ist, reif sind. Die Sorten, so man gern erhalten will, läßt man nicht Saamen tragen, sondern schneidet die

Stengel bald nach dem Abblühen herunter. Wenn man die alten Zwiebeln nach 2—3 Jahren etwan, nachdem das Kraut verwelkt ist, aushebt, hängt daran gemeiniglich viel junge Bruth, welche man abnimmt, indem dadurch die Sorten am besten vermehret werden können. Die alten und jungen Zwiebeln werden etwa 8 Tage an einem luftigen Orte aufbehalten, und hernach wieder in die Erde gepflanzet. Will man aber Saamen ausäen, so muß er nicht lange liegen; man muß ihn vielmehr alsbald, wenn er reif geworden, im Monath Aug. ausäen. Die hievon erhaltenen Pflanzen kommen in ihrem dritten Jahre zur Blüthe.

Die Gattung der Fritillarien läßt sich füglich in drey Classen abtheilen, **Fritillarien, Persische Lilien**, und **Kayserkronen**, welche alle in den Blumengärten eine vortreffliche Mannichfaltigkeit machen, unter denen aber die Kayserkronen bey weitem die größten Blumen haben.

Frontignac, Muscatwein, von Frontignac, einer Stadt in Languedoc, ein Muscatellerwein, welcher hell und weiß von Farbe, und von einem sehr lieblichen Geschmack, wie Most, ist. Man hat auch rothen, der aber weniger beliebt ist, weil er etwas herbe schmeckt.

Frosch, ein bekanntes Thier, das in und außer dem Wasser lebet. Wir haben in Europa dreyerley Arten, **Landfrösche, Wasserfrösche** und **Laubfrösche**.

Der **Landfrosch** hat einen braunen oder grauen Rücken, der ziemlich flach und einigermaaßen eckicht ist; der Unterleib ist bey dem Männchen graulichtweiß, bey dem Weibchen aber gelblicht und röthlich gefleckt. Diese Frösche nähren sich von Mücken und andern Insecten, und bringen den Sommer meistens auf dem Lande zu; bey herannahendem Winter aber gehen sie ins Wasser. Im Frühjahre läßt das Weibchen ihre nackende Eyer, welche unter dem Namen **Froschlaich** bekannt sind, und woraus das bekannte Pflaster gemacht wird, von sich, die eine lange Schnur oder dicke Klumpen bilden, und die das Männchen herausziehen hilft, und zugleich mit seinem Saamen befruchtet. Ohngefähr in 3 Tagen werden die Eyerchen länglicht und sondern sich von einander ab; nach 14 Tagen haben sie die Gestalt kleiner dickleibichter, schwärzlicher Fischchen, welche nach drey Monathen Hinterfüße, bald darauf auch Vorderfüße bekommen, und ihren Schwanz verlieren. Nach dieser Verwandlung suchen die jungen Frösche aus dem Wasser auf das trockne Land zu kommen. In der Nähe der Bienenhütten wird dieser Frosch ungern gesehen, weil er die Bienen, im Grase und an den Stöcken, wegfrißt. Der **Wasserfrosch** heißt so, weil er sich mehr, als der vorige, im Wasser aufhält. Er hat einen grünen Rücken mit gelben Strichen und einen weißen Unterleib. Er ist größer als der Landfrosch, und seine Schenkel werden zur Speise gebrauchet. Der **Laubfrosch** pfleget sich auf den Bäumen unter dem Laube aufzuhalten, und ist unter uns sehr bekannt. Er ist kleiner als die beyden vorhergehenden Arten, und man kann ihn Statt eines Wetterglases gebrauchen, weil er mit seiner Stimme einige Stunden zuvor den Regen verkündiget. Wenn man ihn in ein Glas mit feuchtem Grase setzt, und ihn mit Fliegen bisweilen versorget, als worinn vorzüglich seine Nahrung besteht, so kann man ihn lange Zeit lebendig erhalten. Den Winter über wohnen sie unter der Erde. Zu Anfange des Frühlings

lings kommen sie wieder hervor, begatten sich und legen ihre Eyer, wie die andern Frösche, ins Wasser, worauf sie an den frisch ausgeschlagenen Bäumen hinaufklettern.

Frostbohrer, sind scharfe eiserne Bohrer, deren sich die Jäger bedienen, wenn zur Winterszeit mit Garnen gestellet wird, da man, wegen des Frostes, nicht gut in den Erdboden dringen, und ohne Forkeln stellen kann; sie gebrauchen sie auch im Sommer bey dürrem Wetter, und überall, wo harter Boden ist, da sie dann damit geschwinde Löcher für die Stellstangen in die Erde bohren. Sie sind auch nützlich, wenn es still zugehen soll, und man also nicht hacken kann.

Frucht, Früchte, darunter werden bey der Landwirthschaft überhaupt alle Erzeugnisse aus der Erde zur Speise für Thiere und Menschen verstanden. So sind **Feldfrüchte,** was von dieser Art auf dem Felde wächset; **Baumfrüchte,** was auf Bäumen wächst; **Gartenfrüchte,** was in Gärten gebauet wird. **Früchte auf dem Halme,** sind diejenigen, die noch nicht abgemähet und eingeärndtet sind. Diese, (Fructus in herbis) dürfen im Preußischen von den Bauern nicht verkauft werden.

Fruchthorn, Füllhorn, ein gewundenes Horn mit Früchten und Blumen angefüllet von Schnitzwerk, dessen man sich besonders bey der Korinthischen Säulenordnung bedienet, insbesondere aber auch über den Bogen und Fenstern eines Gebäudes; ingleichen die Arcaden, Ehrenpforten u. s. w. damit auszuzieren. Man findet es auch sehr häufig in den al Fresco gemalten Häusern oder Zimmern derselben, und es ist ein Zeichen des Friedens und des Ueberflusses.

Fruchtkasten, ein viereckiger oder runder Kasten von Holz, entweder mit hölzernen oder eisernen Reifen versehen, und auch wohl mit Farben angestrichen. Darein wird Orangerie, nebst andern weichlichen Bäumen und Sträuchern, gesetzt, die im Winter nicht im Freyen ausdauern, und daher in die Gewächshäuser gebracht werden müssen.

Fruchtschnur, Fr. Festons, Guirlandes, werden aus mancherley Blumen, Früchten und Blättern, gleich einer Schnur, zusammengebundene und aufgehängte Verzierungen genannt, die sowohl von den Bildhauern als auch Stukaturarbeitern und Malern bey Auszierung der Gebäude und in ausgemalten Zimmern angebracht sind.

Fuchs, ein sehr bekanntes und dem Landvolke sehr schädliches Raubthier, wenn solches zu dem Hausgeflügel gelangen kann. In Deutschland hat man zwo Gattungen, nämlich: **Brand- oder Braunfüchse,** und **Birk- oder Rothfüchse;** jene sind auf dem Rücken mehr grau als roth, haben schwarze Bäuche, eine schwarze Spitze an der **Ruthe,** (Standarte oder Stange, d. i. dem Schwanze) und schwarze Läufe (Füße) und Ohren als ob sie versengt wären; diese sind kleiner, als die Brandfüchse, und haben röthere Haare, besonders auf dem Rücken, und eine weiße Blume, d. i. einen weißen Fleck unten an der Ruthe. Zu seiner sichern Wohnung macht sich der Fuchs unter der Erde Höhlen, welche bey den Jägern **Fuchsbau** genannt werden; oder er treibt den Dachs aus seinem Baue, wenn dergleichen in seiner Gegend anzutreffen ist; in Ermangelung

desselben macht er seinen Bau unter einem wurzelreichen Baume, oder unter einem Steine, welches doch nur mit einer Röhre geschiehet. In freyen ebenen Kornfeldern findet man auch öfters Fuchsgruben, welche aber auch bey den Jägern **Fluchtbaue** oder **Nothbaue** heißen, dergleichen aber nur von jungen Füchsen auf kurze Zeit gemacht und bewohnt werden.

Das Klaffen, (Bellen) des Fuchses ist eine Art von Gebelle, welches mit gleichen und sehr geschwind auf einander folgenden Tönen geschieht. Wenn er zu klaffen aufhört, pflegt er stärker und höher anzuschlagen, und alsdann kommt es mit dem Geschrey des Pfaues überein. Im Winter, besonders wenn Schnee und Reif gefallen ist, giebt er einen anhaltenden Laut von sich, im Sommer hingegen scheinet er fast gänzlich stumm zu seyn. Er hat einen sehr festen Schlaf, daher man sich ihm leicht nähern kann, ohne daß er aufwachen sollte. Er leget sich krumm, wie die Hunde, wenn er schlafen will; aber wenn er bloß ausruhet, so streckt er die Hinterfüße von sich, und bleibt ausgedehnt auf dem Bauche liegen. In solcher Stellung belauert er auch längs den Hecken die Vögel, welche ihn dermaaßen anfeinden, daß sie einander, mittelst eines besondern Geschreyes, zu warnen pflegen, so bald sie ihn gewahr werden. Die Krähen, insonderheit die Amseln, begleiten ihn oben von den Bäumen, unter beständiger Wiederholung eines warnenden Geschreyes, und folgen ihm zuweilen auf 200 bis 300 Schritte nach. Er ist ein sehr gefährlicher Feind der jungen Hasen, der Gänse, Hühner, Tauben und Vögel. Fehlt es ihm an dergleichen Raube, so begnüget er sich mit Fischen, Fröschen, Maulwürfen, Feldmäusen, Käfern, Heuschrecken u. s. f. Im Herbste besucht er auch die Gärten und Weinberge, weil er ein großer Liebhaber von Obst, Weintrauben und Honig ist.

Die Zeit, wenn sich die Füchse begatten, (**ranzen** oder **rollen**) ist der Februar, da ihrer etliche hinter einander, wie die Hunde, einer Füchsinn nachtraben. Die Füchsinn geht sodann 10 Wochen dick, und wirft (wölft) mehrentheils 4 — 6 blinde Junge. Sie bringt selbige, die Anfangs weißgelblich sind, nachgehends aber immer dunkler werden, in den Bauen oder Fluchtröhren auf; sobald sie aber 9 Tage alt und sehend werden, sich auch Menschen um den Ort ihres Aufenthalts wittern lassen, nimmt sie ihr Gehecke, und trägt es in das Korn, und zwar gern nahe an die Dörfer, weil sie, nebst anderm Geäse, dort am ersten etwas von jungem Federvieh, zur Auferziehung ihrer Jungen, auffinden kann. Um Jacobi laufen diese schon mit den Alten aus, und lernen ihre Nahrung selbst suchen. Im Sommer fällt den Füchsen das Haar aus (dieses geht an, sobald sie lebendige Frösche zum Geäse finden,) und ihr Balg erneuert sich alsdann wieder; daher werden auch Bälge von jungen, oder im Sommer gefangenen Füchsen wenig oder gar nicht geachtet.

Die Füchse werden in Gruben, wie die Wölfe, auch mit Netzen und besondern Eisen, welche man **Fuchseisen** nennt, gefangen, oder mit Hunden aus ihren Bauen gehetzt und erschlagen, oder geludert und erschossen, oder auf eben die Art, wie die Hasen, gejagt. Das **Graben** der Füchse geht nur alsdann gut von statten, wenn die Baue nicht in Felsen, oder allzu groß und tief sind; man läßt einen oder zween gute Hunde hinein; wenn diese

laut werden, schlägt man oben mit einer Hacke derb auf den Boden. Denn, wenn sich der Fuchs etwa in einen Kessel gesetzt hätte, und nicht in eine Röhre zum Ende weichen wollte, wird er sich durch das Erschüttern so weit machen, als er kann, und die Hunde bekommen auch mehr Eifer. Man muß sich aber mit den Ohren auf die Erde legen, damit man den Laut der Hunde recht hören könne, und alsdann nicht zu weit vor den Hunden niedergraben. Wie man den Eingang der Röhre von aussen beurtheilen kann, so schlägt man alsdann auch so ein, daß es queer über die Röhre komme, und der Einschlag oder das Loch wird lieber etwas länger, als kürzer, gemacht. Auf solche Art behält man Platz, die Erde heraus zu bringen, und daß man sich auch frey bewegen kann. Man kann auf diese Weise den Fuchs lebendig haben, und ihn noch zu Hause in einem Garten oder Hofe hetzen.

Das **Fuchsprellen** nennt man, wenn die eingefangenen Füchse mit einem starken Tuche, welches man die **Prelle** nennt, oder mit langen, von zwo oder mehrern Personen gehaltenen Netzen, (welche daher **Prellnetze** heißen) darüber sie wegpassiren müssen, in die Höhe geschnellt (geschupft) und einige Ellen hoch in die Luft geschleudert werden, dergleichen Art von Lustbarkeit an großer Herren Höfen üblich ist.

Fuchsschwanz, Fr. Queue de Renard, also nennen die Röhr- oder Kunstmeister die sehr feinen Würzelchen, welche sich in den Wasserleitungsröhren erzeugen, und, dem Anscheine nach, durch einen Saamen von Pflanzen, der mittelst des Wassers, in die Röhre kommt, hervorgebracht werden. Sie vermehren sich sehr stark, und oft wird die ganze Höhlung der Röhren damit so sehr angefüllet, daß selbige davon bersten.

Fuchsschwanz, Alopecurus. Man findet von diesem Grase bey uns folgende Arten:

1) **Wiesenfuchsschwanz**, A. pratensis L., ist auf unsern Wiesen und Weiden häufig anzutreffen. **Wurzel**: unzählige dicht zusammenliegende weiße Fasern. **Wurzelblätter**: lang, schmal, glatt, gespitzt. **Halme**: aufrecht, dünn, glatt, purpurröthlich oder blaßgrün, etwa 2 F. hoch, mit 3—4 Knoten, an deren jedem ein einzelnes Blatt stehet, das den Knoten mit seiner Grundfläche ziemlich weit hinauf umgiebt. **Blumen**: auf den Enden der Halme, in langen Aehren, fast wie Fuchsschwanz gestaltet, purpurröthlich, mit zottigen Bälglein, und stumpfen Blumenkronen. **Saamen**: reif im Jun. In Gegenden, die vorzüglich guten Wiesenwachs bey uns haben, macht dieses Gras einen sehr beträchtlichen Antheil des Heues, unter welchem die schönen, breiten Blätter desselben leicht zu erkennen sind. Es kömmt sehr zeitig im Frühjahre zum Vorschein, blühet auch wohl in einem Jahre zweymal; die schönen silberweißen, mit dunklern Strichen gezierte, und ohngefähr im Anfange des Mayes sich zeigende Kolben machen es ebenfalls sehr kenntlich. Es hat einen starken Trieb mit ansehnlichen Stöcken, so daß es füglich in einem Jahre dreymal gehauen werden kann, weshalb es vorzüglich den Anbau verdienet. Die Schaafe befinden sich auf solchen Weiden, auf denen Wiesenfuchsschwanz wächst, recht gut; sie fressen dieses Gras nicht nur frisch, sondern auch mit vorzüglicher Begierde unter

dem Heue. Ueberhaupt muß man bekennen, daß das Heu um so viel besser sey, je stärker der Antheil von Wiesenfuchsschwanz ist, der sich darunter befindet; wobey aber zu merken, daß dieses Gras, wie alle andere Grasarten das kräftigste Futter giebt, wenn es zur Blüthzeit gehauen wird. Es verdient aber auch noch dieserhalb angepriesen zu werden, weil man etwas feuchte Wiesen, und ausgetrocknete, sumpfichte, torfichte Stücke durch dessen Besäung verbessern kann. Die Raupen, welche anderes Gras verzehren, lassen dieses unberührt, daher es auch auf solche Weise, wo viel Grasraupen sich eingenistet haben, nützlich seyn kann.

2) **Ackerfuchsschwanzgras**, A. agrestis L., ist mit dem vorherstehenden sehr genau verwandt; es unterscheiden sich aber beyde zur Gnüge, indem das Wiesenfuchsschwanzgras eine zusammengesetzte Kolbe, dieses jetzt genannte aber eine einfache, quirlförmig besetzte Kolbe mit kahlen Aehrchen hat. Es wächst auf Aeckern, besonders auf solchen, die einen lehmichten Boden haben.

3) **Kriechendes Wasserfuchsschwanzgras, Fluttgras, kleines Flottgras, kriechendes Spießgras**, A. geniculatus L., wächst in flachen Gräben und Sümpfen, um die Wiesen, Felder und Waldungen, welche im Sommer größtentheils austrocknen. Es unterscheidet sich von beyden vorhergehenden Arten leicht durch seine eingeknickten Stengel, die bey jedem Knoten einen Winkel machen, da bey den erstern der Halm gerade in die Höhe geht. Es ist süße, aber, wegen des Wasserschlamms und der daran hängenden Würmer, den Schaafen weniger dienlich, als den andern Thieren, denen es eben keinen Schaden bringet.

Fügen, geschiehet 1) von den Böttchern, wenn sie die Dauben auf der Fügebank glatt und eben streichen, damit sich zwey benachbarte Dauben genau an einander schließen. 2) Wenn die Tischler zwey Bretter auf der hohen Kante zusammensetzen, daß sie ganz genau zusammenpassen, so heißt dieses auch fügen. Dieses geschiehet entweder durch das **Döbeln**, oder mit **Nuth** und **Feder**, da das eine Bret auf seiner Kante eine Nuthe, und das andre eine Feder bekommt, und diese in jene geleimt wird, oder auch bloß gewöhnlich durch das Zusammenleimen und Zusammenpressen in den Schraubenzwingen.

Führig, wenn ein junger Leit- oder Jagdhund zum Aus- und Anführen alt genug ist, welches aber unter einem Jahre nicht wohl geschehen kann, sagt man: der Hund ist führig. **Führig machen** heißt ferner einen jungen Leithund ans Hängeseil gewöhnen, indem man ihn mit einem alten Leithunde ausführet, und hierdurch ans Hängeseil gewöhnet.

Füllband, ein Thürenband, das hinter dem Oehre auf einem Bleche angesetzt ist, und bey einer Thüre gebraucht wird, die eine Füllung hat.

Füllgelte, ist in den Brauereyen ein hölzernes oder kupfernes Gefäß mit einer Schnauze, womit das Bier in die Fässer gefüllet wird. In Berlin setzt man auf die Fässer einen hölzernen Trichter, und füllt das Bier mit den so genannten Schupen ein.

Füllhals, 1) ein großer hölzerner Trichter, damit Wein und Bier in die Fässer zu füllen. 2) Eine Art Trichter, womit ein junger Bienenschwarm in die hölzernen Stöcke oder Beuten gefasset wird.

Füll-

Füllkleye, in den Mühlen diejenige Kleye, welche die Bäcker, besonders in Sachsen, den Müllern noch außer der gewöhnlichen Mahlmetze für das Mahlen geben müssen, und welche auf 28 Scheffel Waizen ein Füllfaß, oder so viel als 2 Scheffel Dresdener Maas beträgt.

Füllager, Lager, sind aus einem eichenen Stamm gehauene, und ohngefähr ¾ Elle weite Tröge, worauf man die Biergefäße leget, wenn sie aus dem Gährbottich sollen gefüllet werden. Sie dienen nicht allein zum Füllen, sondern auch dazu, daß die Hefen, wenn das Bier aufstößt, sogleich in die Tröge laufen können.

Füllpfähle, so nennet man die Pfähle, welche in einen schlechten Grund eingeschlagen werden, um ihn zusammen zu pressen.

Füllplatte, ist ein Holz an der Achse der Rüst- und Bauerwagen, welches mit zween Ringen oben auf der Achse befestiget ist, um die dazwischen durchgehenden Arme zu befestigen. In einigen Orten, z. E. in der Mark, nennet man es **Sandschemel**.

Füllstange, Rührstange, ist bey den Köhlern eine Stange, womit die Fülle eines Meilers aufgeschüret und ausgerühret wird.

Füllungen, sind allerley in eine Mauer mit verbundenen Steinen gemachte Vertiefungen, welche gegen den Nachbar entweder eine eigene Mauer, wenn sie nur auf einer Seite sind, oder eine gemeinschaftliche Mauer, wenn sie auf beyden Seiten sind, andeuten.

Füllung mit kleinen Steinen, sagt man von dem Mauerwerke, welches man macht, die Dicke der starken Mauern, oder die Winkel eines Brückenbogens oder Gewölbes voll zu füllen.

Füllung, ist bey den Tischlern ein in Rahmstücke eingesetztes Fach oder Feld. Zur Zierde werden nämlich Thüren und Vertäfelungen der Wände nicht aus dem Ganzen verfertiget, sondern es werden in der Mitte der Rahmstücke gewisse, insgemein vierkantige, Breter eingesetzt, die insgemein tiefer liegen, als die Rahmstücke, zuweilen aber auch vorstehen. Die Mittelfelder werden Füllungen genennet. Eine Thüre, oder Thürflügel, oder Panel kann 2 — 4 solcher Füllungen enthalten, nach Beschaffenheit der Höhe oder Weite derjenigen Stücke, worin diese Füllungen angebracht werden. Gemeiniglich macht man in einer Thüre oder auch in einer Panelwand eine lange, und unten drunter, nach einem kleinen Zwischenraume, eine kurze Füllung, die aber mit der obersten von gleicher Breite ist. Die Füllungen werden um ihren ganzen Umfang mit Leisten- oder Kehlwerk ausgeziert, und wenn dieses nicht ist, so werden die Breter der Füllung selbst an ihrem äußern Umfang mit Leisten- oder Kehlwerk ausgeziert, wenn aber auch dieses nicht geschiehet, so werden doch die Breter der Füllung selbst an ihrem äußern Umfange mit verschiedenen Kehlstößen verziert, die in Hohlkehlen, Banden oder Gründungen bestehen, und nach einer gewissen architectonischen Zeichnung gemacht werden. Gemeiniglich ist der mittlere Theil einer Füllung, oder die Füllung selbst, vertieft, zuweilen aber auch erhöhet. In beyden Fällen erhält die Füllung selbst gewöhnlich eine Feder, womit sie in die Nuthe der Rahmstücke greift, und hierdurch

durch in diesen befestiget wird. Die Tischler geben den Füllungen auch zuweilen nach ihrem Umfange mancherley ausgeschweifte Gestalten, wodurch sie ein sehr gutes Ansehen erhalten. Aber nicht allein bey dem Panelwerke der Wände eines Zimmers oder eines Thürflügels werden die Füllungen angebracht, sondern auch in den Fensterladen und in den Thüren aller Arten der Schränke, wodurch man denselben ein gutes Ansehen zu geben weiß. Alle Füllungen stimmen darin überein, daß sie entweder in die Rahmstücke eingeschoben, oder daß sie mit Nuth und Feder zusammengesetzt werden. Diese letzte Zusammenfügung findet gemeiniglich bey feinen Arbeiten Statt, als z. B. bey Weißzeugspunden, Aufsätzen und Commoden u. dgl., wo alsdenn auch wohl öfters die Füllung tiefer, als die Rahmstücke, lieget.

Fundament, Grund eines Gebäudes, Mauern in der Erde, welche die sämmtlichen Wände eines Gebäudes tragen. Dieserhalb wird unter jeder Umfassungs- und Scheidewand eines Gebäudes ein Grundgraben aufgeworfen, bis man auf eine tüchtige Sandlage gelanget. Findet man festen Grund, so kann man hierauf sicher die Grundmauer errichten; ist aber der Boden sumpfig, so müssen Grundpfähle eingerammet und ein Rost gelegt werden, und in diesem Fall kostet der Bau unter der Erde oft so viel und mehr, als der Bau über der Erde. In beyden Fällen wird nun in dem Grundgraben eine Grundmauer errichtet, die jederzeit ½ Fuß wenigstens stärker ist, als die Mauer des untersten Stockwerks, die sich aber von unten nach oben verjüngt, und etwas über die Erdfläche hervortritt. Hiezu muß man Steine nehmen, die nicht in der Nässe verwittern, z. B. bey schlechten Gebäuden Feldsteine, bey zierlichen aber Kalk- oder Sandsteine. Doch bey Kalksteinen wird die Gleiche (s. diese) stets mit Backsteinen gemauert, damit die obere Fläche gerade werde.

Furche, s. Fahre.

Furnierte Arbeit, ist bey den Tischlern, wenn auf ein Bret, Tisch, Kasten, oder anderes gemeines Holz, als Kiefern oder Tannen, nur strohhalmsdicke Bretchen von feinem Holze, welches auch in der Farbe verschieden seyn kann, aufgeleimet werden, so, daß von dem darunter befindlichem gemeinen Holze nichts zu sehen, sondern von dem feinen ganz bedeckt ist.

Furnierhölzer, nennt man alle Holzarten, die sich zum Furniren gebrauchen lassen, und die daher entweder von Natur durchgängig gut gefärbt sind, oder doch maserige und flammige Adern haben, als Amaranthen- Brasilien- Buchsbaum- Cedern- Cypressenholz u. s. w. Von den einheimischen Hölzern nimmt man z. B. hiezu das Fliederholz, den Maser von den Birken u. a. m.

Fuß, Schuh, Fr. Pied, ein Längenmaaß zur Bestimmung der Weiten. Es wird der Fuß in den geometrischen und gemeinen eingetheilet, welche wiederum eine gewisse Anzahl von Zollen haben, die gleichsam die Einheiten sind, aus denen der Fuß besteht, so wie diese wiederum die Einheit verschiedener anderer Maaße, als der Elle, Klafter, Meile, Ruthe, des Zolls. Der geometrische oder mathematische Fuß, dessen sich insonderheit die Erd- und Feldmesser bedienen, wird, wegen der bessern Bequemlichkeit im Rech-

Rechnen, in 10 Zoll getheilt, (daher er auch Decimalfuß oder Decimalschuh genannt wird,) und 10 solcher Fuße machen eine geometrische oder Decimalruthe. Der gemeine oder Werkschuh hingegen wird in 12 Zoll eingetheilet; welche Zolle aber so wenig, als die gemeinen Fuße, an allen Orten einerley Länge haben. Im Preußischen ist der Rheinländische Fuß eingeführet. Dieser ist der 12te Theil einer Ruthe, und jeder Fuß wird wieder in 12 gleiche Theile oder Zolle abgetheilet. Jeden Zoll kann man wieder in 12 Striche abtheilen; dagegen aber die Professionisten, sonderlich die Holzarbeiter, jeden Zoll nur in 4 Striche eintheilen. Wenn aber schon die Länge eines Fußes nicht überall gleich ist, so hat man doch eine bestimmte Länge dieses Fußes fest gesetzt, wornach sich alle richten. Nimmt man nun den Pariser Fuß zur Richtschnur an, und theilet ihn, durch Hülfe einiger Transversallinien, in 1000 Theile ein, so kann man hiernach auch die Länge der Füße andrer Länder erforschen, indem von solchen Theilen, z. B. ein Amsterdamer F. 810; ein Leipziger 970; ein Londner 937½; ein Rheinländischer 966; ein Wiener 972 u. s. w. hält. Denn wenn ein Pariser F. in 12 Zoll; jeder Zoll in 12 Linien, und jede Linie in 12 Striche; der ganze Fuß also in 1440 Striche getheilt ist, so hat, nach dem Pariser Maaß, ein Fuß zu Amsterdam 10 Zoll, 5 Linien, 3 Striche; zu Leipzig 11 Zoll, 7 Linien, 7 Striche; ein Rheinländischer Fuß 11′ 5″ 3‴; ein Wiener Fuß 11 Zoll 8 Linien u. s. w.

Fußboden, ist, zum innern Ausbau gemeiner Häuser in Wohnstuben, Kammern und auf den Getraideböden auf dem Lande die Arbeit des Zimmermanns, in andern Ländern auch des Tischlers, da solche mit Bretern gedielet werden. In den untern Stockwerken pflegen solche Bretfußböden von kurzer Dauer zu seyn, wenn sie nicht Keller unter sich haben. Eigentlich sollten aber alle neue Gebäude so angelegt werden, daß die innern Fußböden vom gewöhnlichen Straßenboden um 2 Fuß höher wären. In diesem Falle könnte man stärkere Unterlagen nehmen, solche zu beyden Seiten auf die Mauern auflegen, und falls sie zu lang wären, in ihrer Mitte Pfeilerchen aufmauern, und den ganzen Zwischenraum leer lassen, in die einander gegenüber stehende Mauern aber Luftlöcher machen, wodurch eine beständige Zugluft unterhalten wird; diese hält die Unterlagen und Breter trocken, und bewahret sie vor dem Schimmel und den Schwämmen, die sonst nicht auf einem niedrigen, nur mäßig feuchten, Boden ausbleiben, wenn auch unterwärts alles Holzwerk aufs beste getheeret wird. Wer sich noch besser dawider bewahren will, der läßt, außer vorgedachter Erhöhung von 2 Fuß über der Erde, noch 2 Fuß in dieselbe ausgraben, sodann ein dichtes Pflaster von Klinkern in Kalk legen, und solches etliche Zoll hoch mit Hammerschlag und Holzkohlen bedecken, damit alle Feuchtigkeit vom Aufsteigen aus der Erde zurückgehalten werde. Jedoch kälten dergleichen Böden im Winter sehr, wenn auch gleich starke Breter genommen und aufs beste gespundet werden, da denn auch überhaupt hiebey die Kosten nicht geringe sind. Es ist daher am rathsamsten, da ein Landwirth ohnehin so leicht nicht zu viele Keller haben kann, daß er, außer den gewölbten Kellern, noch besonders unter allen Gemächern, die von Menschen bewohnt werden sollen, Balkenkeller mit gehörigen Oeffnungen anlegt, und

und die Fächer zwischen den Balken eben so, wie in andern Stockwerken, ausstaken, aber nicht mit Lehmstroh auswinden, sondern gedachte Staken nur mit trocknem Lehm derb überdecken, und die Fußbodenbreter darauf bringen läßt. Gesetzt, er brauchte diese unterirdische Behältnisse nicht alle, so hat er doch darüber warme, trockne Wohngemächer, und erspart sich die vielfältigen Ausbesserungen der so oft verstockten und vermoderten Fußböden, in welchem Zustande sie sich auch den Thürzargen und allem Holzwerke über und neben sich gar bald mittheilen.

Man will zwar sonst wider den Schwamm rühmen, die Unterlagen, Fußböden und das anstoßende Holzwerk mit stark gesättigtem Vitriolwasser einigemal zu bestreichen; man wird aber doch mit Balkenkellern am sichersten gehen, da bey selbigen die Breter nur bloß gefuget, und bey schlechten Wohnungen auch rauh, oder ungehobelt, verlegt werden. Je mehr man aber Keller hat, desto mehr Gelaß hat man sich für Gartengewächse und allerley Wurzelwerk, zum Nutzen der Menschen und des Viehes, den Winter über verschafft.

Bey Schüttböden, die kein Pflaster oder Estrich erhalten, ist das Spunden der Breter nothwendig, damit keine Körner zwischen den Fugen durchfallen. Hierzu werden trockne Breter erfordert, und wenn sie gehobelt werden, ist es um so viel besser, weil doch sonst immer in den vom Schnitte rauh gebliebenen Holzfasern Staub- und Insecteneyer zurückbleiben, wenn auch noch so fleißig gefegt wird. Frische, nicht trockne Breter trocknen im Sommer so sehr ein, daß nach etlichen Jahren der Spund die Ruthe nicht mehr berühret.

In vornehmen Häusern pflegt man in Sälen die Fußböden mit feinen **Quadern** zu belegen, oder besser mit **Marmor**, und zwar von verschiedenen Farben, wodurch zuweilen allerley artige Desseins entstehen. In Ermangelung der feinen Quadern, oder der Marmorplatten, gießt man wohl in den Sälen Estriche, oder belegt sie mit Bohlen nach einem feinen Dessein. In Sommerzimmern nimmt man aber gern zu den Fußböden Marmorplatten, auch wohl geschliffene Ziegeln oder Estriche; in Winterzimmern aber, oder auch in beständigen Wohnzimmern macht man bretterne Fußböden, welche mit allerley abwechselndem Holze und nach verschiedenen Arten in einander geschlungen, und oftmals so schön gemacht, gefertigt werden, daß sie allerley Desseins vorstellen können.

Fußgestell, Säulenstuhl, Piedestal, ist der unterste Theil einer Säulenordnung, worauf die Säule zu stehen kömmt; er besteht aus 3 Theilen: dem Fuße, dem Würfel und dem Deckel. Es trägt aber ein Fußgestell nicht allezeit eine Säule, sondern man stellt auch Statuen, Gefäße und andere Sachen darauf, welche zur Pracht und zur Zierde dienen. Es giebt aber noch mehrere Arten von Fußgestellen, welche entweder ausgeschweift, oder oben weniger Breite als unten haben; wie auch nach einem Bogenstücke geschweift, oder mit geraden Linien gemacht sind.

Fußreiser, dürre Stangen um den Vogelheerd, damit die Vögel darauf fußen, d. i. sich darauf setzen können.

Fußschaden, von eingetretenen Nägeln oder von **Vernagelung.** Wenn Pferde auf diese Art leiden, so muß so weit die

die Sohle beschnitten werden, bis der Schaden so weit offen ist, daß eingelassenes Terpenthinöl die ganze Größe desselben erreichen, und damit verbunden werden kann, indem die Hauptsache hiebey darauf ankömmt, daß der Materie ein freyer Abfluß verschafft werde. Hat aber der Nagel die Sehne berühret, so wird die Heilung für denjenigen beschwerlich, der den innern Bau des Fußes nicht recht kennt, und nicht weiß, wie und wie tief man schneiden kann, um das dienliche Mittel an den verletzten Ort zu bringen.

Fußscheit, Fußkluft, Fußrüste, Scheite, welche an der untern Schicht in einem Meiler in die Queere auf einander gelegt werden, um sowohl das Abschurren der Erde an dem Fuß des Meilers zu verhindern, als auch das Abbrennen der untersten Theile des Holzes desto besser zu befördern.

Fußsteig, eines gebahnten auf offenen Feldern kann ein jeder sich bedienen. Hat aber der Eigenthümer den gemeinen Gebrauch solcher Fußsteige durch Gräben, Kreuze, Schlagbäume oder andere dergleichen Merkmale untersagt, so kann nur derjenige, welchem eine besondere Vergünstigung eingeräumt worden, davon Gebrauch machen. Wer das Recht hat, über des andern Grundstück zu gehen, ist nicht berechtiget, auch darüber zu reuten, oder zu fahren, wenn es auch gleich nur ein einräderiger Karren wäre. Die Breite der Fußsteige wird hauptsächlich durch die bey Einräumung des Rechts getroffenen Verabredungen bestimmt. In Ermangelung solcher verabredeten oder in Provinzialgesetzen enthaltenen Bestimmungen ist die Breite eines Fußsteigs auf 3 Fuß; und wenn darauf geritten, oder mit Karren gefahren werden soll, auf 4 Fuß zu bestimmen. A. L. R. Th. I. Tit. XXII. §. 63 ff.

Fußstock, gewöhnlich ein Maaßstab der Zimmerleute, welcher einen Rheinländischen Fuß lang, in 12 Zolle, und jeder Zoll wieder in 4 Striche abgetheilt ist. Insgemein macht man ihn von einer guten Holzart, und nennt ihn auch wohl Zollstab, Fußstab. Oft ist es auch ein hölzerner vierkantiger Maaßstab, der 10 Rheinländische Fuß lang ist. Am Ende pflegt der eine Fuß gewöhnlich in 12 Zolle abgetheilt zu seyn. Mit diesem Fußstocke überschlägt der Zimmermann beym Beschlagen und in jedem andern Fall das Bauholz.

Fußwinde, eine Art Winden, um Lasten damit aufzuheben. Sie unterscheidet sich von einer gewöhnlichen Wagenwinde weiter durch nichts, als daß nur die Stange an dem untern Ende einen Fuß oder starken Widerhaken hat. Damit dieser Fuß nicht von dem Stock oder Gehäuse der Winde in der Bewegung gehindert werde, so ist auf einer Seite des Stocks eine Rinne ausgehöhlet, worinn sich der Fuß frey bewegen kann. Uebrigens sind alle Theile so, wie bey einer Wagenwinde. Der Zimmermann, wie auch der Steinmetz, heben mit dieser Winde schwere Lasten auf.

Futter, Fensterfutter, Thürfutter, so nennt man den aus Bretern gemachten Vierpaß, womit die innere Seite der Fenster und Thüren bekleidet wird.

Futter, alles, was den Thieren zur Nahrung dienet. Man theilet es in **Hartfutter** und **Weichfutter**; zum erstern

gehöret rohes Getraide und Körner, so ganz trocken, eingequellet, geschroten, oder auch gebacken gefüttert werden; zum letztern ist zu rechnen: 1) Getraide, wovon ein Hauswirth schon Nutzen gezogen hat, als: Treber vom Bierbrauen und Branntweinbrennen, ingleichen Oelkuchen; 2) allerley Abgänge des Getraides, als: Spreu oder Kaff, Wirr- und Langstroh, Kleyen, Staub- und anderes grobes Mehl, Trester von Weinbeeren; 3) allerley Feld- und Gartenwurzeln und Kräuter, als: Kohlblätter, Kohlstrünke u. s. w.; 4) gesäete Futtergräser und Kräuter, als: Erbsen, Wicken, Klee, Honiggras, u. s. w.; 5) dürres und grünes Laub, Rinden ꝛc.; 6) allerley abgefallenes oder faules, gutes und endlich auch wildes Obst, worunter auch Eckern von Eichen und Buchen zu rechnen sind; 7) Gras, Heu und Grummet; allerley grünes Unkraut und Kräuter, Waizen- oder Roggenschrappe, welche eingebracht, grün oder trocken verfüttert, oder auf dem Felde abgehütet werden; 8) allerley Spülicht aus der Küche.

Außer diesen beyden Hauptabtheilungen des Futters versteht man noch unter **Rauh- oder Rauchfutter** Heu und Stroh, und unter **Nebenfutter** oder **Hülfsfutter** mancherley Arten von Weichfutter, welche neben dem gewöhnlichen Futter in der Haushaltung gefunden werden. So ist z. B. Kleye oder Treber nur ein Neben- oder Hülfsfutter, wenn man selbige neben dem Hauptfutter mit verfüttert, ob schon eben dieselbigen ein Hauptfutter hie und da werden können, wenn sie für sich allein zureichend sind, ein oder mehrere Stücken Vieh damit auszufüttern oder fett zu machen. Muß aber jeder kluge Hauswirth darauf bedacht seyn, wenn er nicht mit Schaden wirthschaften will, für sein Vieh hinlängliche Futtervorräthe zu haben, und die Anzahl seiner Häupter (Stücken Vieh) in ein richtiges Verhältniß gegen selbige zu setzen und zu unterhalten, so muß er es auch verstehen, in und mit welchem Maaße er seinen Viehstand besorgen und pflegen soll, indem der innere Gehalt einer Art von Futter von der andern doch sehr verschieden seyn kann. Z. B. feines, süßes Heu giebt den Hausthieren mehr Kraft, als grobes, saures Heu; von diesem letztern können 2—4 Centner einem Centner von erstern nicht gleichen, und mein Vieh würde gegen anderes sehr zurückkommen, wenn ich selbigem von dem groben, schilfichtem Heue nur eben so viel Pfunde Heu täglich geben wollte, als andere vom feinen, süßen Heue bekommen. So gleicht ferner Waizenkleye bey weitem nicht den Hülsen und dem Abgange vom Stärkemachen; jene enthält ungleich weniger Mehltheile, als diese; weshalb die Stärkenmacher ihre Schweine und Rinder in kurzer Zeit sehr fett machen können. Gelbe Rüben oder Mohrrüben geben den Thieren über die Hälfte mehr Nahrung, als die großen weißen Wasserrüben oder Turnipse, und mit einem Scheffel Ertüffeln kann ich noch lange nicht so viel ausrichten, als mit einem Scheffel Mohrrüben oder Pastinaken. Wir haben einige Grasarten, welche zum Mästen der Thiere, oder zur Vermehrung der Milch, mehr anschlagen, als der Klee, und die meisten Landwirthe kennen noch nicht genug unsre einheimischen guten Gräser, um mit einer einzigen Art derselben einen Theil ihrer Wiesen zu begatten, und solches Gras zu rechter Zeit zu mähen und zu Heu werden zu lassen. Dieser Irrthum kömmt aber daher, daß unsre meisten gemeinen Wiesen mit zu vielerley Arten von Gräsern

und

und Kräutern bewachsen sind, wovon ein Theil beym Abmähen bereits zu alt oder außer Kraft, der andere aber noch zu jung, und noch nicht in seiner meisten Kraft ist. Daß man nun aber den Klee vorziehet, kömmt daher, daß ein damit bestellter Fleck nichts als Klee hat, und also immer, da keine andern Gewächse damit vermengt sind, zu rechter Zeit abgehauen werden kann. Wollte man es nun mit einer einzigen Art unsrer besten Gräser eben so machen, so würde man den Unterschied bald finden, und merken, daß, da solche Grasarten nicht so blähend sind, als der Klee, selbige auch in dieser Rücksicht dem Viehe behaglicher, gesünder und also auch mehr kraftgebend seyn müssen. Die **Futterordnung**, oder wie und was gefüttert werden soll, davon s. H. M. B. IV. S. 535. ff.

Futterklinge, Futtermesser, eine ziemlich einen halben Fuß breite Klinge, unten mit einem Ring, womit sie an dem Kreuzholze der Futter- oder Häckselade befestiget wird, oben aber mit einem hölzernen Griff. Sie ist nach der Schneide zu in einen flachen Bogen gekrümmt, weil man mit selbiger mit einem Zuge schneiden muß. Man hat aber, nach einer anders eingerichteten Häckselade, auch solche Klingen, die mit einem Druck schneiden. Diese Klinge ist im Rücken ausgehöhlt, und in der Schneide ist sie nach einem flachen Bogen gerundet. Siehe Häckselade.

Futtermauer, eine Mauer, womit eine schwächere Wand bekleidet oder gefuttert wird; insbesondere aber eine Wand, die von Holzwerk in der Nähe einer Feuerstäte, z. B. eines Kamins, errichtet ist.

Futtern, wenn der Zimmermann oder Tischler einen Fußboden legt, so nennt er dieses: futtern, zumal wenn er doppelte Breter oder Unterlagen legt. Bey den Jägern aber heißt es: eine Büchsenkugel in ein Pflaster einwickeln, und alsdann laden, und auf eine Flintenkugel Papier setzen.

Futtrig, so heißt man Wolle, welche von dem Stallfutter unrein ist, und Heu- oder Strohhalme, Häcksel oder Spreu (Kaff) in sich hat, welches doch verhindert werden kann, wenn Raufen und Krippen ihre richtige Stellung in den Schaafställen haben. Futtrige Wolle ist sehr zu tadeln, weil sie den Wollarbeitern viel Mühe macht, um die darinn befindlichen fremdartigen Theile abzusondern.

G.

G, der siebente Buchstabe im Alphabet, der, gleich den vorigen Buchstaben, in manchen Fällen auch als Zahlbuchstabe gebraucht wird. In Rechnungen, Tagebüchern und Handlungsregistern bedeutet er, wenn er allein stehet, oder auch mit einem l oder r (Gl. oder Gr.) verbunden ist, so viel als: Groschen; Ggr. so viel, als: guter Groschen; Gg. so viel als: Goldgulden. Beym Gewicht ist Gr. so viel als: Gran; Ggw. so viel als: gutes Gewicht.

Gabel, ein Werkzeug, welches an einem Stiele zwo, drey oder wohl gar mehrere von einander abgesonderte Spitzen oder Zacken hat, als: Mistgabeln, Heugabeln, Ofengabeln u. a. m.

Gabel, Gabeldeichsel, Klobdeichsel, ist die doppelte Deichsel eines einspännigen Wagens, welcher aus zween vor der Vorderachse zusammengefügten Bäumen oder Deichseln bestehet, zwischen welchen das Pferd eingespannt wird. Der Wagen mit einer Gabeldeichsel, worein nur ein Pferd gespannt werden kann, heißt daher ein Gabelwagen, auch Karrenwagen. Es werden anjetzt die Cabriolets oder leichte vierräderichte und bedeckte Halbchaischen, worin zwo Personen von einem in einer Gabel vorgespanntem Pferde, zum Hurtigfortkommen oder Spatzierenfahren, gezogen werden, mehr als jemals gebräuchlich, da man denn ein Pferd eigends dazu gewöhnen, und immer beybehalten muß. Nimmt man hiezu ein Pferd, so in einem zwey- oder mehrspännigen Wagen gebraucht wird, so will es immer seinen gewöhnten Gang beybehalten, und es mattet sich ab, indem es nicht in der Mitte des Weges bleiben, und immer dem Geleise ausbeugen will.

Gabel, zwey Eisen an jeder Seite des Bocks einer Kutsche, welche die Gurte tragen, worauf das Bockkissen ruhet. In dieser Absicht sind sie oben auf dem Sperrhorn zu einem Oehr umgebogen.

Gabel, bey der Jägerey 1) eine Stange, oben mit einem Haken, womit die Zeuge und Netze aufgestellt werden; 2) eine eiserne oder hölzerne Gabel, womit die gefangenen Thiere, z. E. Füchse, Dachse u. s. w. zu Boden gedrückt werden; 3) die Stange eines Gabelhirsches, so wie an jedem Hirschgehörne die bey den obersten Enden, wenn nur zwey beysammen stehen; daher wird **gabeln** genannt, wenn Hirsche mit den spitzigen Enden ihrer Geweihe Menschen oder Thiere aufspießen. **Gabelhirsch, Gabler, Edelknabe**, ein dreyjähriger Hirsch, dem nur, nebst den Spießen, die Augensprossen ausgewachsen, und der sonst weiter keine Enden hat; oder ein Hirsch mit einem Gabelgehörne.

Gabel, beym Vogelfang, wenn die Finken im Frühjahre beym Streichen gefangen werden, so wird einem alten Singfinken eine zweyfache Leimruthe, wie eine Gabel, auf dem Rücken gebunden. Wenn nun der wilde Finke nach dem zahmen sticht oder fliegt, und denselben wegbeißen will, so bleibt er an der Leimruthe kleben, und dieses heißt: mit der Gabel aufs Stechen fangen.

Gabelröhre, eine Röhre, welche an der Gurgel oder dem Kopf mit Lappen

und Schrauben an einem Pumpenbrunnen befestigt ist. Zwischen diesen beyden Röhren befindet sich ein Ventil, und die Gabelröhre läuft bey doppelten, dreyfachen u. s. w. Kunst- oder Brunnenwerken bis zur Vereinigung der Steig- oder Aufsatzröhre, wie eine Gabel zusammen, wovon sie auch den Namen erhalten hat.

Gabelung, s. **Kabelung**.

Gabelwerk, in der Windmühle. Der Beutel in dieser Mühle wird nicht durch ein Sichtwerk senkrecht geschüttelt, sondern horizontal durch das Gabelwerk. Dieserhalb steckt unter dem Bodenstein auf der Spille des Läufers ein Getriebe von 3 Stöcken, und neben diesem Getriebe steht eine senkrechte Sichtwelle. Diese Welle trägt zween horizontale Arme, die beyde in gerader Linie fortlaufen. Der eine Arm, welcher **Anschlag** heißt, greift zwischen den Stöcken des Trillings, und wenn dieser umläuft, so bewegt er zugleich durch den Anschlag die Sichtwelle. Der zweyte Arm greift in die hintere Wand des Mehlkastens ein, und trägt eine Gabel, welche den Beutel, wie in der Wassermühle, vermittelst zwey lederner Oehre, festhält. Ein dritter Arm der Sichtwelle, der mit dem vorigen einen rechten Winkel macht, legt sich gegen eine senkrecht stehende **Schlagruthe**, einen starken biegsamen Stock. An dem untersten Ende dieser Schlagruthe sitzt eine hölzerne Leiste, die auf dem Fußboden der Windmühle liegt, und bis zur vordersten Wand des Mehlkastens reicht. Eine Schnur vereiniget diese Leiste mit einem Wirbel, oder einer kleinen Welle; vor dem Mehlkasten zieht der Müller, wenn er vor dem Mehlkasten stehet, vermittelst des Wirbels, die oben gedachte Leiste an sich, und so biegt er den obern Theil der Schlagruthe gegen das oben gedachte Getriebe von 3 Stöcken, und das Gabelwerk wirkt stärker, und umgekehrt. Der Windmüller läßt aber den Beutel schneller und stärker schütteln, wenn der Wind anfängt schneller zu gehen, und also mehr Getraide mit einmal gemahlen werden kann.

Gähren, wird von Flüßigkeiten gesagt, besonders vom Biere, wenn es, mittelst hinzugegossener Hefen, bey gehöriger Wärme in eine aufbrausende Wallung geräth, und wieder Hefen absondert und auswirft. Hier zu Lande nehmen die Brauer in den Städten an, daß die hinzu gegossenen Hefen den funfzig- bis sechzigsten Theil des Gebräudes ausmachen müssen; wobey sich aber doch nichts recht gewisses bestimmen läßt. Zu wenig Hefen geben eine unvollkommene Gährung und ein schales Bier; zu viel Hefen machen das Bier insgemein trübe, oder treibend und blähend.

Gänseblümchen, Gänsestöckchen, Maßlieben, Marien- oder Margarethenblümlein, Angerblümlein, Zeitlose u. s. w., Bellis minor offic., Bellis perennis Lin., eine bey uns überall sehr gemeine Pflanze auf Feldern und Weideplätzen. In den Blumengärten findet man verschiedene Spielarten, bey welchen die Blümchen sich sowohl an Farbe als an Gestalt und Größe verändern. Alle diese Spielarten, sonderlich die rothe, pflegt man Tausendschönchen zu nennen. Es giebt aber hiervon noch eine andere, aber seltene, Spielart, bey welcher aus einer Blume mehrere hervortreiben; man nennt diese das **sprossende Tausendschönchen**, oder

oder die **Maßliebenhenne mit Jungen**, Bellis prolifera. Alle diese Sorten werden durch die Theilung der Wurzel im Herbste fortgepflanzet, und gemeiniglich zur Einfassung der Rabatten gebraucht. Man soll sie auch alle Jahre versetzen, damit sie sich nicht allzu sehr bestocken und alsdann ausarten.

Man braucht von der gemeinen Pflanze die Blätter, und von den Tausendschönchen die rothen Blumen. Die erstern besitzen einige Schärfe, und eine verdünnende, erweichende, reinigende Kraft. Man bedienet sich des ausgepreßten Safts allein oder mit andern Kräutersäften vermischet, oder man kochet selbige mit Fleischbrühe, oder zerstößt sie, und weichet sie in Wein. Man bedienet sich dieser Mittel innerlich und äußerlich. Man kann die frischen Blätter auf die Wunden legen, oder den Saft in solche tröpfeln, auch geschwollene Theile mit diesem Safte bestreichen. Innerlich soll der Saft das geronnene Geblüte zertheilen, und überhaupt die dicken zähen Säfte flüßiger machen. Verschiedene Aerzte rühmen sonderlich den mit Wasser oder Milch abgekochten Trank in der Schwindsucht, zumal wenn sie daher entstanden ist, daß jemand nach Erhitzung des Körpers kalt getrunken hat. Man pflegt auch wohl Blätter und Blumen und deren Saft den Kindern zur Oeffnung des Leibes zu geben. Die jungen Blätter nimmt man im Frühjahre zum Kräutersallat.

Gänsefüßer, eine sehr gesund gehaltene Gattung Rheinwein, die vornehmlich im Churpfälzischen bey Neustadt an der Hardt wächset.

Gagat, Gagas, Gangites, Lapis obsidianus, ist ein verhärtetes, schwarzes Erd- oder Bergpech, welches dicht und fest ist, sich schleifen und poliren läßt, auch hin und wieder in Deutschland gefunden wird. Man macht daraus Rock- und Hemdenknöpfe und noch verschiedene andere Dinge, welche wegen des anmuthigen Glanzes und der schönen Schwärze gut aussehen.

Gahrbottich, der große Bottich, worinn das Bier gähren muß. Es ist insgemein der gewöhnliche Bierbottich.

Gahre, heißt in der Bäckerey theils derjenige Zustand des Teigs, da er, vermittelst eines beygemischten Gährungsmittels, sich auflockert und hebt; theils die Auflockerung und Hebung selbst. Im ersten Verstande sagen die Bäcker: der Teig steht in der Gahre; er gahrt: in der andern Bedeutung aber: der Teig, oder das Brodt hat zu viel oder zu wenig Gahre; s. **Gahren**.

Gahren, im gemeinen Leben, gehen, aufgehen; wird in der Bäckerey vom Teige überhaupt gesagt, wenn sich selbiger nach dem Kneten und Aufwirken, vermöge eines beygemischten Gährungsmittels, hebt und zugleich auflockert, als wodurch sich Mehl und Wasser erst gehörig vermischt, und das zu backende Brodt locker und genießbar wird. Der Teig vom Roggenmehle wird insgemein durch Sauerteig; der Waizenteig aber durch Hefen oder Bärme zum Gahren gebracht. Doch hat man auch gesäuertes Waizenbrodt, wie z. B. in Berlin das Französische Brodt. Je nachdem das Wasser mehr oder weniger heiß ist, das der Bäcker beym Teigmachen gebraucht; ferner je kälter oder wärmer die Backstube ist, worinn der Teig gahret, desto eher oder später ist die Gahre geen-

geendiget. Doch gahret, überhaupt genommen, der Roggenteig schwerer, als der Waizenteig. Das Gahren des Brodteigs kann, wenn alles gehörig getroffen ist, höchstens in einer Stunde geendiget seyn; dagegen der Semmelteig unter der angenommenen Bedingung in einer halben Stunde Gahre genug erhält. Gahrt der Teig zu stark, so trägt man ihn in die Kälte. Brodt oder Semmel, so zu viel Gahre hat, fällt platt nieder, und erhält Gruben auf der Oberrinde; hat beydes aber zu wenig Gahre, so läuft es zu stark im Ofen auf, läuft seitwärts in krausen Knollen aus; (s. pudeln) die Krume reißt auch wohl auf, und man findet hin und wieder, sonderlich über der Unterrinde, Wasserstriemen. Uebergahrten Brodteig setzt man daher an den am wenigsten; zu wenig gegahrten aber an den heißesten Ort des Ofens; der letztere hebt sich zuweilen noch in der Hitze. Das geübte Auge des Bäckers bemerkt am besten, wenn der Teig Gahre genug hat.

Gahrstangen, einige Stängen kurz unter der Decke der Backstube, doch in einiger Entfernung, auf welche der Bäcker die Backbreter mit dem Teig schiebt, wenn dieser unten nicht gahren will, damit ihn die stärkere obere Hitze in der Backstube hiezu nöthigen möge.

Galgen, ein gekrümmtes Eisen zwischen beyden Schenkeln des Mundstücks einer Pohlnischen Reitstange, (s. diese) welches mit Riedten daran befestiget ist. Ueberhaupt heißt Galgen oft ein Theil eines Geräths, welches das Ansehen eines Galgens im ersten und eigentlichen Verstande hat. So ist Galgen bey einem Brunnenmacher eine kleine Rüstung von Holz, neben dem Brunnenloch, worauf der Sandbohrer und die Brechstange beym Gebrauche ruhen.

Galipot, Garipot, Dorf- oder Bauernweihrauch, ein flüßiges, dichtes und weißes Harz, so aus den Fichten quillt, und zu weißem Pech und Terpenthin, auch zu Oelen, herausgenommen wird.

Galitzenstein, weißer Vitriol, Zinkvitriol, Vitriolum album, ein weißes metallisches Salz, welches aus Vitriolsäure und größtentheils aus Zink besteht, daher es auch Zinkvitriol genannt wird. In der Heilkunst hat man ihn ehedem als ein Brechmittel gebraucht, welches aber wegen der bey sich führenden Kupfertheile verdächtig und zu unterlassen ist. Er kann mit mehrerem Nutzen in der Thierarzneykunst bey äußerlichen Wunden, wo es aufs Reinigen, Austrocknen und Zusammenziehen ankommt, gebraucht werden.

Gallapfel, Gallus, gemeiniglich das bekannte Nebengewächs der Eichenblätter, auf welchen es gleichsam als Warzen derselben erscheinet. Im Handel führet man immer nur zwo Arten, nämlich die Türkischen, worunter fast alle Arten begriffen sind, und die so genannten **Puischgalläpfel.** Die besten Türkischen Galläpfel sind ungleich, und gleichsam stachelich, schwärzlich oder bläulich; klein, aber sehr schwer. Die Materialisten aber mischen gern die drey aus der Levante kommende Arten unter einander. Wenn die kleinsten und schwersten herausgelesen sind, so hat man an den leichten und löcherichen eine schlechte Waare. Auser dem Nutzen der Galläpfel in den Färbereyen bedienen wir uns derselben zur

schwarzen Dinte. Unsre einheimischen Galläpfel können, wenn sie recht reif geworden sind, zu gleichem Gebrauche dienen; denn sie kommen nicht alle Jahre zu ihrer gehörigen Reife. Hat der Herbst viele feuchte Witterung, so bleiben sie weich, daß man sie zerdrücken kann, und fallen, wenn das Laub abzufallen anfängt, mit ab; diese sind nichts nütze. Sind aber recht warme Sonnentage im Anfange und um die Mitte der Herbstmonathe, und stehen insonderheit die Eichen an Sommerlehden und an Rändern, wo die Sonne recht anprallen kann, so werden sie reif, und sind zu vorerwähntem Gebrauche fast so gut, als die ausländischen. Sonst aber können sie zur Bereitung der schwarzen Dinte gebraucht werden, wenn man sie vor dem Winter, sobald das Laub abzufallen anfängt, sammelt, den Saft auspreßt, und eine gehörige Portion Vitriol und Gummi darinn zergehen läßt.

Galle, Ackergallen, Wassergallen, Springflage, Quellgründe, nasse Stellen auf dem Acker, besonders wenn sie von kleinen Quellen herkommen. Man findet viele Felder, auf welchen man an einem oder dem andern Orte, eine aus verborgenen Quellen entspringende Verhaltung des Wassers antrifft, daher man solchen Quellen den benöthigten Ablauf oder Abzug zu verschaffen suchen muß, indem sie mit der Länge der Zeit immer weiter um sich greifen, so daß der Acker, besonders in nassen Jahren, wenig oder gar nicht zu benutzen ist, weil die darein gebrachte Wintersaat gänzlich verfaulet, daß daher dergleichen Gallen nur zur Noth mit Hafer oder Trespe nur noch anzubauen sind.

Will man einen beständigen und dauerhaften Abzug führen, so schlägt man einen 1 Schuh breiten Graben aus, wirft in denselben Schuh hoch kleine Feldsteine oder Mauerbrocken, beleget diese mit Moos, und schüttet sodann die ausgeworfene Erde darauf. Ein solcher Abzug wird sich nie verschlämmen; und man hat die Probe damit gemacht, auch sogar das Wasser aus den Kellern durch dergleichen beschütteten Abzug abgeführet. Das Hauptwerk bey Anlegung eines Abzugs auf einem Acker kommt immer darauf an, daß man den zu machenden Abzug nicht an dem Orte, wo sich die Naßgalle befindet, sondern da, wo der Zufluß sich herzieht, anlege, und diesen, vermittelst des Abzugs, abführe, da alsdann die Naßgalle in kurzer Zeit von selbst austrocknen, und die darauf verwendeten Kosten reichlich ersetzen wird.

Es giebt aber auch Aecker, welchen, theils weil sie zu tief liegen, und mithin dem Abzuge der Ablauf oder Zug nicht verschafft werden kann, und theils, der Nachbarn wegen, welche ihre daran liegende gesunde und keiner Abzüge benöthigte Felder nicht durchgraben lassen, und das Wasser nicht annehmen wollen, mit den Abzügen schlechterdings nicht geholfen werden kann. Hier nun verfährt man also: Man macht zunächst der Quelle oder Naßgalle, an dem Orte, wo sich der Zufluß herzieht, ein weites Loch, gräbt solches so tief, bis man so genannten Triebsand findet, und füllt es, so hoch als man will, jedoch je höher je besser, mit Kieselsteinen vom Felde, oder mit andern kleinen Steinen, an. Der Sand führt das Wasser unter der Erde weg, und der vorher naß und kalt gewesene Acker wird vollkommen gesund

und

und zum Feldbau tüchtig werden. Sollte allenfalls der Boden keinen Sand bey sich führen, so müßte die Grube an einem Ende des Ackers, wenn solches ohne Beschädigung der Nachbarn, allenfalls an einem Gemeingrundstücke, geschehen kann, desto tiefer gemacht, und die Wassergalle in dieselbe durch einen Abzug geleitet werden. Hiernächst kann man auch, alle 50 oder 60 Schritt, lange Steine aufrichten, damit, wenn der Abzug nicht tüchtig gemacht, oder etwa Quellen das erstemal übersehen worden wären, solche noch nachgeholet werden können, und man nicht erst in den Acker oder in die Wiese wühlen, und den Abzug suchen dürfe. Auch werden da, wo der Abzug ausgießt, zu desto mehrerer Dauer, große Steine gelegt. Wenn sich ein Abzug verschlämmet, geschieht es allemal da, wo derselbe ausgießt; doch kann er mit einem Stocke, oder einer hölzernen Krücke, leicht ausgeräumt werden.

Galle, die bekannte bittere, seifenartige, gelblich grüne Feuchtigkeit in den thierischen Körpern. Bey den Rindviehseuchen, sowohl derjenigen Art, welche mit einer Verstopfung begleitet ist, und wo die Eingeweide der daran crepirten Stücke sich ganz verbrannt zeigen, hart, und von allen Säften entblößt sind, als auch derjenigen, wo sich die Krankheit mit einem starken, heftig stinkenden, und öfters blutstriemichten Durchfalle anfängt, welcher so lange dauert, bis das kranke Vieh entweder crepirt oder besser wird; in beyden Arten der Seuchen trifft man jederzeit eine außerordentlich große Galle an; und es ist solches ein untrügliches inneres Zeichen, daß das Vieh an der Seuche gestorben, und dieselbe als völlig ansteckend zu halten sey.

Man will die gesunde Galle von verschiedenen Thieren wider mancherley Zufälle des menschlichen Leibes empfehlen. Hier will ich aber nur der **Schweinsgalle** gedenken, welcher man sich, nach einer oft gemachten Erfahrung, bey erfrornen Gliedern der Menschen und Thiere mit bestem Nutzen bedient hat. Man hat diese Galle schon öfters solchen Menschen, die wegen mehrjähriger Frostschäden den Gebrauch der Hände nicht mehr in ihrer Gewalt gehabt, angerathen, um sich des Abends beym Schlafengehen damit zu bestreichen, worauf sie denn, nach einigen Wiederholungen, glücklich wieder hergestellet worden sind. Man muß daher beym Hausschlachten die Schweinsgalle in wohl verstopften Gläsern oder Flaschen aufbewahren, um ein so wohlfeiles und bewährtes Hausmittel alsbald bey der Hand zu haben.

Gallerie, Fr. Galerie, ein langer Gang oder ein Gemach in ansehnlichen Gebäuden, oder ein Behältniß, welches einigemal länger, als breit ist. Man pflegt darinn allerley Kunststücke, besonders Malereyen, wie z. B. in Sanssouci, Dresden, u. s. f. aufzubewahren; in welchem Falle sie **Bildergallerien** heißen. Auch dienen die Gallerien, darinn spatzieren zu gehen, und dann auch mit andern Zimmern Communication zu haben. Ferner heißt man eine **Gallerie** die hölzernen gebrückten oder untergewölbten Gänge, auf welchen man in der Höhe von einem Gebäude in das andere benachbarte kommen kann.

Gallinsect, Cynips L. Unter diesem Namen versteht man diejenigen Insecten, welche mit ihrem Stachel Löcher in die Blätter der Bäume und anderer Ge-

wächſe bohren, und ihre Eyer hineinlegen, weil die Auswüchſe, welche auf dergleichen Blättern entſtehen, **Gallen** oder Galläpfel genannt werden. Die Kennzeichen dieſes Geſchlechts werden von Linné ſo angegeben: der Mund beſteht aus zangenförmigen Kiefern ohne Rüſſel, und der Stachel iſt ſpiral, wie ein Bohr gewunden, ſteckt aber oft verborgen. Eben derſelbe führet 19 Arten an, wovon er die meiſten nach den Bäumen benennet, auf deren Blättern ſie ſich befinden. Außer den Eichen, auf welchen man die meiſten antrifft, ſind auch die Buchen, die Weiden, die Ulmen, die Roſenſtöcke und andere Gewächſe, der Aufenthalt dieſer Inſecten, deren Eyerchen, aus welchen kleine weiße Maden kommen, zwiſchen den Oberhäutchen der Blätter ausgebrütet werden. Dieſe Maden finden in dem Auswuchſe der Blätter, oder in den ſo genannten Galläpfeln ihre Nahrung, und bleiben darinn bis zu ihrer Verwandelung, nach welcher ſie die Galläpfel, vermittelſt ihrer Gebißzangen, durchbohren, und als geflügelte Thiere zum Vorſchein kommen.

Man darf aber nicht denken, daß ein jedes Thier in den Galläpfeln die Brut eines einzigen Thieres ſey; verſchiedene Raubfliegen kommen zu den Galläpfeln geflogen, bohren ein Loch hinein, und legen die Eyer darein. Man trifft daher, wenn die Galläpfel noch weich und jung ſind, in einigen bisweilen eine Fliege, bisweilen eine Made, bisweilen auch eine Spinne oder alle drey beyſammen, an, und es iſt Aberglaube, wenn einige Leute aus Fliegen Krieg, aus Maden Theurung, und aus der Spinne Peſt, oder die Witterung vorherſehen wollen.

Gallloch, Schallloch, in einigen Orten Deutſchlands die Löcher oder Oeffnungen an einem Glockenthurme, durch welche ſich der Gall oder Schall der Glocken verbreitet.

Gallmey, Galmey, eine weißlich- oder graugelbe Steinerde, vermittelſt deren Zuſatzes das Kupfer zu Meſſing gemacht wird.

Galloſche, Gallůſche, in Oberdeutſchland, an einigen Orten, die hölzernen Schuhe der Bauern und gemeinen Leute. In Niederſachſen ſagt man dagegen **Patinen, Holſchen.** Sie werden von leichtem, gemeiniglich ellernen, Holze, und zwar ſo gemacht, daß ſie entweder ganz von Holz ſind, oder nur über dem ganzen hölzernen Untertheile altes Oberleder aufgenagelt wird. Dergleichen hölzerne Sohlen oder ganz hölzerne Schuhe halten ungemein warm, und laſſen die Füße auch im ſtrengſten Winter nicht leicht frieren. Warum ſollte man aber den Gebrauch ſolcher Schuhe dem Landvolke wohl verbieten wollen? Wie würde ſolches, da es öfters auf den Höfen in Koth und Waſſer beſtändig umhergehen muß, mit ledernen Schuhen wohl einen trocknen Fuß haben, und ſeine Geſundheit erhalten können! Ich habe es mehrmals erlebet, daß das weibliche Geſinde, wenn es zur Sommerzeit im Jul. oder Aug. in ein nur mäßig kaltes Waſſer, zum Einröſten des Flachſes, zur Zeit ſeines Monatfluſſes, hineinzuſteigen genöthiget geweſen, ſich hievon entweder tödtliche Krankheiten oder auf Zeitlebens einen ſiechen und zu ſchweren Arbeiten untauglichen Körper zugezogen hat. Wie groß wäre alſo der Schaden, wenn es in kaltem und kothigem Wetter mit ledernen

nen Schuhen, oder, da das Lohn, zu deren Anschaffung, doch nicht hinreichen kann, gar barfuß gehen sollte! Sey es mir daher doch hier vergönnet, die Menschlichkeit einer jeden Policey öffentlich anzuflehen, ein Gesetz, welches den Gebrauch der hölzernen Schuhe untersaget, nicht fernerhin bestehen zu lassen.

Gallthier, Galt- oder Güllthier, ein Wild weiblichen Geschlechts, welches in der Brunstzeit nicht trächtig geworden ist.

Galon, ein Maaß, dessen man sich in England, auch in einigen Französischen Provinzen, zum Vermessen theils feuchter, theils trockner Dinge bedienet. In England enthält überhaupt ein Galon zu flüßigen Dingen 2 Bottle; 1 Bottle 2 Quart; 1 Quart 2 Pinten. Da nun eine Pinte ohngefähr 1 Pfund Troygewicht, oder etwas mehr, als ein deutsches Pfund wieget, so folgt hieraus, daß ein Galon zu feuchten Dingen ohngefähr 8 — 9 Troypfund halten muß, wobey denn der Unterschied nur auf die damit zu vermessenden verschiedenen Körper ankömmt. Denn ein Galon Wein wiegt gerade 8; ein Galon Aile $8\frac{1}{8}$, und ein Galon Hopfenbier 9 Troypfund. Der Galon zu trocknen Körpern ist größer, als der zum Weine, aber kleiner, als der zum Aile. An einigen Orten in Frankreich, sonderlich aber in der Normandie, ist der Galon ein Maaß flüßiger Dinge, welches 2 Pots oder die Hälfte von einen Septier enthält, und also von dem Englischen wenig oder nichts unterschieden ist.

Galop, derjenige Gang eines vierfüßigen Thieres, besonders eines Pferdes, wobey es die beyden Vorderfüße fast zugleich etwas hoch erhebt, und mit den Hinterfüßen auf gleiche Weise folget, welches der mittlere Gang zwischen dem Trot und dem Carriere oder gezogenen Galop ist. Daher galopiren, d. i. im Galop reiten.

Galopin, ein Beyläufer, den man in allerley Geschäfften zum Verschicken mit gebraucht.

Gamander, Teucrium. Diese Pflanzengattung, zu welcher Linné auch das Polium, Marum und Chamaedrys geordnet hat, bestehet aus strauchähnlichen und krautartigen Pflanzen für die Lustgärten und zum Theil für die Officin, alle von sehr mäßigem Wuchse, einige mit aufrechten, andere mit gestreckten Stengeln, meistens mit kleinen einfachen Blättern, und mit kleinen, einblättrigen, rachenförmigen Blumen in quirlförmigen Trauben, oder in Aehren an den Seiten und Enden der Zweige. Diejenigen derselben, die zur Mannichfaltigkeit und Verzierung im freyen Lande unterhalten werden, sind folgende:

1) **Gelber Gamander, Baumgamander,** T. flavum. Hiervon hat man Sorten mit gelben, weißen und purpurrothen Blumen. Dieser verzierend blühende Strauch behält seine Blätter den größten Theil des Jahres hindurch. Zu den krautartigen Sorten gehören folgende:

2) **Lachenknoblauch, Wassergamander,** T. scordium; ist bey uns häufig auf sumpfigen Plätzen; ist officinell, und hat einen starken Knoblauchsgeruch, wird auch bisweilen zur Mannichfaltigkeit auf feuchte Plätze in die Gärten aufgenommen.

3) **Scorodonie, Waldsalbey,** T. Scorodonia; auf erhabenen sandigen Plätzen. Stengel: aufrecht, holzig, viereckig, gegliedert, $1\frac{1}{2}$ F. hoch. Blät-

ter: herzförmig, sägeförmig, kurzgestielt, gegenüberstehend. Blumen: weißlich oder grünlichweiß mit purpurrothen Staubbeuteln, im Jul. Der Geruch ist fast wie bey dem Lachenknoblauch, hat aber geringere Kräfte.

4) Gewöhnlicher, oder edler Gamander, Gamanderlein, Bathengel, s. Bathengel. Man hat hievon Abarten mit weißen und purpurröthlichen Blumen.

5) Canadischer Gamander, T. Canadense. Blätter: eyrund, lanzettförmig, sägeförmig, auf der Unterfläche filzig. Blumen: in runden Trauben, die aus sechsblätterigen Quirlen bestehen, weißlich oder röthlich, im Jul.

6) Glänzender Gamander, T. lucidum. Vaterland: Savoyen, die Provence. Stengel: aufrecht, eben, schwärzlichgrün, weitschweifig ästig. Blätter: eyrund, spitzeingeschnitten-sägeförmig, glatt, glänzendgrün, gestielt. Blumen: purpurroth, im Jun. und Jul.

7) Vielblumiger, oder Spanischer Gamander, schwarzes Katzenkraut. Blätter: eyrund, auf der Oberfläche glatt, am Ende sägeförmig gezähnt. Blumen: den Seiten der Stengel fast ganz entlangs, in Trauben, die Quirle sechsblumig, roth, im Jun. und Jul.

8) Sibirischer Gamander, T. Sibiricum. Blätter: eyrund, sägeförmig, die Oberfläche stark grün, die Unterfläche ein wenig weißgrau, kurz gestielt. Blumen: in den Winkeln der Blätter, auf einzelnen Stielen, welche 3 Blumen tragen, von denen die mittlere ungestielt ist, mit strich-lanzettförmigen Deckblättern, purpurroth, im Jun. und Jul.

9) Hyrcanischer Gamander, T. Hyrcanicum. Stengel: dick, viereckig, armförmig, zweytheilig, 3 Fuß hoch. Blätter: herzförmig-länglich, stumpf, gezähnt, kurzgestielt. Blumen: auf den Enden der Pflanzen, in sehr langen, ungestielten, spiralförmigen, dicken Aehren, röthlich, im Jul. und Aug.

10) Glockenförmiger Gamander, T. campanulatum. Vaterland: der Orient, Apulien. Stengel: krautartig, etwa 1 F. lang, gestreckt. Blätter: glatt, hochgrün, gegenüber stehend, vielspaltig bis fast an die Mittelribbe. Blumen: an den Seiten des Stengels, einzeln, weiß, im Jun. und Jul.

11) Unächtes Schlagkraut, T. Pseudo-Chamaepitys. Vaterland: Spanien, Marseille. Stengel: krautartig, zart, sehr haarig, theilet sich von unten auf in viele dünne abstehende Zweige. Blätter: haarig, in 3 Stücke zertheilt, deren jedes in 3 oder mehrere strichförmige Abschnitte gespalten ist. Blumen: an den Seiten der Stengel, einzeln, auf gegenüber stehenden Stielen, (in Trauben, Linn.)

Diese sehr dauerhaften Pflanzen kommen überall in Gärten fort, am besten aber in einem feuchten fetten Boden, und in einer schattigen Lage; lassen sich auch in Menge vermehren, durch Zertheilung im Herbste, Winter und Frühjahre; durch abgerissene oder abgeschnittene junge Schüsse, welche im Frühjahre, oder im Anfange des Sommers auf eine feuchte schattige Stelle gesteckt werden müssen; und durch Saamen, welcher im Herbst in Menge reif, und im Frühjahre ins freye Land in gemeine Erde gesäet wird. Nur T. Hyrcanicum verlangt einen beschützten

Ort,

Ort, und im Winter eine Bedeckung. Zu den einjährigen Arten gehören:

1) **Schlagkraut, Feldcypresse, Je länger je lieber**, T. Chamaepitys. **Vaterland**: Italien, Frankreich, England, Deutschland, im Ackerlande. **Wurzel**: holzig. **Stengel**: weitschweifig, gestreckt. **Blätter**: in 3 strichförmige und glatträndige Abschnitte zerspalten. **Blumen**: an den Seiten, ungestielt, einzeln, **glänzendgelb**. Hievon hat man 2 Abarten, mit blaßgelben und mit weißen Blumen.

2) **Traubengamander**, T. Botrys. **Vaterland**: Deutschland, Frankreich, Italien, in sonnigem gebaueten Lande. **Stengel**: viereckig, etwa 1 F. hoch. **Blätter**: vielspaltig. **Blumen**: an den Seiten, je drey und drey, gestielt, weiß

3) **Nissolischer oder Portugiesischer Gamander**, T. Nissolinum. **Blätter**: theils in drey, theils in fünf fadenförmige Abschnitte zertheilt. **Blumen**: an den Seiten, gestielt, einzeln, gegenüber stehend, blau.

4) **Stachlichter Gamander**, T. spinosum. **Vaterland**: Portugal auf Hügeln, und im Ackerlande. **Stengel**: 1½ F. lang, mit Stacheln bewehrt. **Blätter**: vielspaltig, von sehr angenehmem Geruche. **Blumen**: röthlich gelb, oder weißlich.

Diese Arten blühen meistens im Jun. und Jul. und geben im Sept. reifen Saamen. Man säe denselben, sobald er reif ist, und verdünne nachher nur die Pflanzen. Sie pflanzen sich nachher durch den ausfallenden Saamen selbst fort. Die letzte Art verlangt eine gegen Nord- und Ostwinde gesicherte Rabatte, und im Winter eine leichte Bedeckung gegen strenge Kälte.

Unter allen diesen beschriebenen Arten ist der Lachenknoblauch, wegen seiner Heilkräfte, vorzüglich zu schätzen. Man hat davon in den Apotheken ein abgezogenes Wasser, ein Extract und eine Essenz. Der Theriak, worunter viel Lachenknoblauch kömmt, erhält größtentheils seinen besondern Geruch von demselben; außer diesem sind das Electuarium Diascordii und die Stahlische Essentia alexipharmaca die vornehmsten Mittel, an deren nützlichen Würkung unsre Pflanze einigen Antheil hat. Die ältern Aerzte haben ihren Gebrauch vornehmlich bey allen Krankheiten angerühmet, welche mit einer Fäulniß der Säfte begleitet sind. Weil sie aber eine erhitzende Eigenschaft besitzt, leicht vielen Schweiß treibt, und Frieseln verursacht, soll man ihren Gebrauch bey bösartigen und faulenden Fiebern gehörig einschränken, und nur alsdann verstatten, wenn hitzige und Schweiß befördernde Mittel nöthig sind. Indessen bleibt die Pflanze wider die angehende Fäulung und den Brand der äußerlichen Theile des Körpers ein kräftiges Mittel, wenn man solche auf den beschädigten Theil unmittelbar legen kann. In Lungenkrankheiten, sonderlich wo Geschwüre zugegen, wird sie auch angerathen, und Haller bezeuget, daß sie deswegen in der Schweiz in großem Ansehen stehe. Sie soll die Geschwüre reinigen und den Auswurf des Eyters befördern. Eben dieser Schriftsteller erinnert aber billig, wie die Lungengeschwüre eine ganz andere Heilart erforderten. Lange, in der Abhandlung von den Hausmitteln, lehret, wie man in dem Braunschweigischen bey dem Blutspeyen und der rothen Ruhr einer

Lat-

Latwerge, die man aus Lachenknoblauch und Sanikel bereitet, sich zu bedienen pflege. Man empfiehlt solche auch bey der Wasser- und Bleichsucht, und zur Vertilgung allerley Würmer bey den Kindern; Brassavola hat ein gleiches bey den Pferden angemerkt, und eine, aus dieser Ursache entstandene, Seuche bey ihnen damit geheilet; Zorn aber behauptet, wie man die Motten von den Kleidern abhalten könne, wenn man ein Büschlein von diesem Kraute dazu leget. Zum innerlichen Gebrauche ist, außer der Essenz und dem Extracte, vorzüglich der ausgepreßte Saft, wenn man die Pflanze frisch haben kann, zu empfehlen, oder man vermischet das zu Pulver gestoßene Kraut mit Honig, auch Fleischbrühe, oder gebrauchet die Pflanze als Thee. Zum äußerlichen Gebrauche kann man das Pulver mit etwas Myrrhen und Salz vermischen, mit warmem Weine einen Brey daraus verfertigen, und diesen, so warm es zu leiden, über den entzündeten und zum Brande geneigten Theil legen, und öfters wieder erneuern.

Gang, entsteht auf dem Scheerrahm oder der Scheermühle beym Scheeren, wenn der Weber 20—40 Fäden Garn in verschiedenen Umgängen von oben hinab, und hiernächst wieder von unten hinauf leitet. Die Umwicklung der Fäden um den Scheerrahm von oben hinab heißt ein **halber Gang**, so wie auch von unten hinauf, und beyde halbe Gänge den ganzen Gang machen. Die Anzahl der Fäden in einem Gange bleibt sich bey den verschiedenen Webern nicht gleich. Der Leinweber nimmt insgemein 20 Fäden, die er hinauf und hinab leitet, so daß also der Gang 40 Fäden enthält.

Gang, Wand, 1) das Hin- und Hergehen eines Wildes oder Raubthieres aus und in den Wald, oder aus und in den Bau; 2) eine Reihe aufgestellter Klebgarne zum Lerchenfang.

Gang, beym Mühlwesen. 1) Man sagt: die Mühle hat nur **einen Gang**, wenn nur ein Stein umgetrieben wird; sie hat 2, 3, 4, und mehrere Gänge, wenn sie so viel Steine zum Mahlen in Bewegung setzet; 2) das jedesmalige Aufschütten des Getraides durch den Rumpf auf den Mühlenstein. Die Spitzkleye kommt, sagt man vom ersiern; das Griesmehl vom zweyten; und das Mittelmehl vom dritten Gange. Hier sagt man dagegen das Aufschütten.

Gang, das Gefecht zwoer Personen, bis zum Ruhepunct, die sich entweder im Ernst mit dem Degen schlagen, oder auch nur zum Vergnügen und zur Uebung mit den Rappieren gegen einander fechten.

Gang, alle Schüsseln oder Speisen, die zugleich und mit einmal, nach den Gesetzen der Symmetrie, auf eine Tafel gesetzt werden.

Gang, in der Wasserbaukunst, ein schraubenartiges um die Spindel herum von Holz geführtes Fach, womit das Wasser in die Höhe gezogen und ausgeschöpft wird.

Gans, ein sehr nützliches Hausgeflügel, und zwar fast mehr um seiner Federn, als um des Fleisches willen, da wir in unsern kältern Ländern der Federn zu den Betten nicht wohl entrathen können. Wir pflegen dieses Geflügel in **Wasser-** und **Erdgänse** einzutheilen. Erstere sind solche, welche täglich, auch wohl die meiste

Zeit

Zeit im Winter, noch ihre Nahrung auf dem Wasser finden, und also weniger zu halten kosten; sie sind meistens größer, als die Erdgänse, und die Jungen sind ungleich wenigern Krankheiten und dem Tode unterworfen, als die Jungen der Erdgänse. Man nennt diese deshalb Erdgänse, weil sie fast immer nur allein ohne Wasser auf den Feldern leben müssen. Man könnte noch eine Mittelgattung zwischen beyden annehmen, nämlich solche, die zum Theil auf dem Lande, zum Theil auf dem Wasser, als z. B. in der Nähe der Flüsse, Teiche oder Lachen, ihren Aufenthalt haben können; und sie sind auch größer und gesünder, als die im vollem Verstande so zu nennende Erdgänse, die kleinsten unter den übrigen. Zwo Wassergänse sind an Fleisch und Federn so gut als drey Erdgänse.

Zuchtgänse heißen diejenigen Gänse, welche zur Zuzucht auf einem Hofe gehalten, und denen Schlachtgänsen, (die zum Abschlachten bestimmt sind,) entgegengesetzt werden. Man hält gemeiniglich auf 6 — 8 Zuchtgänse einen Gansert oder Gänserich, die bis Weyhnachten mit Hafer oder andern Körnern gut gefüttert werden, damit sie sich im Januar oder bereits im December züchten (begatten) und im Februar oder noch früher, legen mögen. Gegen die Legezeit wird etwas Hafer oder anderes Futter abgebrochen, damit die Eyer nicht zu fett und zur Brut untüchtig werden. Man kann die Zuchtgänse wohl ohne Hafer mit Trebern (Sey) Afterkorne, Spreu mit Schrot angemengt, Mohrrüben, Ertüffeln u. s. f. durch den Winter bringen; allein das frühe und viele Eyerlegen hat seinen einzigen Grund in dem bessern Futter. Je früher man die jungen Gänse im Jahre haben kann, desto weniger sterben sie im Sommer, und desto früher, bereits zur Aerndtezeit, werden sie schlachtbar, und man kann auch die im Herbste erst zu schlachtenden Gänse zweymal schon zuvor gerupfet haben.

Man muß die alten Zuchtgänse nie auf einmal, sondern nur nach und nach, abschaffen, um solche mit Jungen zu ersetzen. Die einjährigen Gänse legen bey gleich gutem Futter nicht nur später und weniger, auch kleinere Eyer, sondern brüten auch schlechter als die ältern Gänse. Man richte sich also dergestalt ein, daß wenigstens nur der dritte oder vierte Theil aus jungen Zuchtgänsen bestehe. Man muß die Eyer von einer jeden Zuchtgans mit Dinte oder Rothstein zeichnen, um zu wissen, welche Eyer gut auskommen, oder von welcher Gans die frühesten, spätesten oder wenigsten gelegt werden, um sie hiernach zum Abschaffen bestimmen zu können; ingleichen welche Gänse am besten brüten, und ihre Jungen gut auf die Weide führen, auch wider die Raubvögel vertheidigen. Man kann eine gute Zuchtgans bis ins 12te Jahr bey ordentlicher Pflege gehen lassen. Der Gansert oder Gänserich kann eben so lange beybehalten werden, wenn er nämlich sich gern zu seinen Zuchtgänsen hält, sie ein- und ausführet, und die Jungen eifrig beschützet.

Die gelegten Eyer muß man an einem Orte, der kühl, aber nicht bis zum Erfrieren kalt ist, aufbewahren. Man leget einer Gans, wenn sie jung oder kleiner ist, 11, den ältern 13, höchstens 15 Eyer zum Brüten unter, da einige 11, andere 15 — 18 Eyer zu legen pflegen. Das Nest wird nicht so tief gemacht, daß ein Ey über das andere zu liegen komme. Ein Ey muß neben dem andern liegen können. Der Aberglaube hat hier aber mit der un-

geraden Zahl der Eyer nichts zu thun, sondern der länglich runde Körper des Federviehes, da, der Zahl nach, ungerade Eyer am besten darzu passen, und besser bedeckt werden. Die Nester müssen mit ganz kurzem Geströhde fest ausgefüttert und etwas über der platten Erde erhöhet seyn. Langes, lose liegendes Stroh verursacht, daß die Brutwärme der Gans nicht auf die Eyer genug zusammengehalten werden kann. Man merkt es aber, wenn eine Gans brüten will, daran, wenn sie auf dem Neste, oder an einem Orte sitzen bleibt; hauptsächlich aber daran, wenn sie anfängt, sich die Daunen unter dem Bauche mit dem Schnabel auszupflücken, da es denn hohe Zeit ist, selbige zum Brüten anzusetzen, ohne darauf zu warten, bis mehrere in Gesellschaft angesetzet werden können. Denn je länger man eine solche Gans ohne untergelegte Eyer sitzen läßt, desto mehr verliert sie an der Summe ihrer Brutwärme, und man kommt mit solchen verspäteten Gänsen in Gefahr, daß sie die Eyer nicht ausbrüten können. Es ist aber auch in dieser Absicht gut, eine oder die andere Gans der andern im Brüten vorgehen zu lassen, daß man, da nicht immer die Eyer zugleich auskommen, ihr die zurückgebliebenen Eyer wegnehme, und einer andern brütenden Gans unterlege. Denn die ausgekrochenen Gänschen werden leicht todt gedrückt, wenn noch ganze Eyer im Neste vorhanden sind, und von selbigen eingeklemmet werden. Man nimmt daher die ausgekrochenen Gänschen alsbald von den Eyern hinweg, und bringt sie unter eine Gans, die nichts als Küchlein zu bebrüten hat. Sollte man bey einer zu kleinen Gänsezucht einen solchen Wechsel nicht treffen können, so muß man die Küchlein, sobald sie unter der alten Gans trocken geworden sind, hinwegnehmen, und selbige in einen mit Federn angefüllten Topf in einer warmen Stube hinsetzen, bis die Gans alle Eyer ausgebrütet, und ihr ihre Jungen nun alle zugegeben werden können.

Manche brütende Gänse (wenn man solche ein- oder das anderemal auf dem Falle betroffen, müssen sie ausgemerzet werden) verlassen die Eyer, wenn sie eine Zeit lang gebrütet haben, da denn nichts anders zu thun ist, als die bebrüteten Eyer unter die übrigen Brutgänse zu vertheilen, besonders wenn man sich so einrichten können, den Gänsen nur 11 oder 13 Eyer unterzulegen, um im Nothfalle die verlassenen Eyer bey ihnen noch unterbringen zu können.

Zuweilen findet man Küchlein, welche die Schale ihres Eyes zwar angepickt haben, aber nicht heraus kommen können, weil ihnen die Eyerschale zu fest am Leibe ansitzet. Man hilft ihnen da nach, wo der Bruch der Schale zu sehen ist, und wenn der Schnabel frey ist, muß man fortfahren, in ganz kleinen Brüchen die Schale immer weiter los zu machen, als welches nicht anders als mit Speichel oder laulichtem Wasser geschehen kann. Ein kleiner nach dem andern gemachter Bruch wird auf diese Weise losgeweichet; sonst reißt man mit der Schale die Haut des Küchleins entzwey, daß es davon sterben muß.

Noch hat man zu merken, daß die Brutgänse öfters ihr Nest verlassen, sich neben andern hinsetzen, und darüber ihre Eyer verlassen. Diesem kann man zuvorkommen, wenn noch zur späten Abendzeit nach ihnen gesehen wird, und noch besser, wenn einer jeden Brutgans ein Verschlag von Brettern gegeben wird, daß sie so leicht

nicht

nicht überweg und zu andern hinkommen können. Einige setzen den Brutgänsen in ihrem Stalle Hafer und Wasser hin, heben sie von den Eyern ab, und lassen sie sodann sich satt fressen und trinken, während welcher Zeit die Eyer bey kalter Witterung mit warmen Tüchern zugedeckt werden. Hat man aber in der Nähe offenes Wasser im Freyen, so werden die Gänse auf einige Minuten dahin gelassen, um sich auszubaden, als welches ihnen währender Brutzeit sehr gedeihlich ist. Fehlt es ihnen hieran, so kann man ihnen eine geräumige Wanne mit Wasser in den Stall setzen, und sie darinn nach Gefallen baden lassen. Am 28sten Tage des Brütens kann man die Eyer in laulichtes Wasser legen; die sich nicht auf der Oberfläche des Wassers bewegenden sind faul; sie werden vergraben, weil ihr Entzweywerfen viele Tage hindurch einen unerträglichen Gestank veranlassen würde.

In den ersten 24 Stunden darf man die ausgebrüteten Gänschen noch nicht füttern. Muß es aber hierauf geschehen, so giebt man ihnen zerkrümeltes Brodt, oder in den ersten 3 Tagen hart gekochte und sodann klein gehackte Eyer, worunter man junge Brennnesseln mit hacken kann, wenn dergleichen schon zu finden sind; in der Folge aber Heidegrütze oder Hirsenkörner. Kleine Körner dieser Art füttert man Morgens und Abends, wenn die jungen Gänse schon auf die Weide gehen, worauf gröbere Körner, z. E. Hafer, Malz u. s. w. erfolgen.

Sobald eine alte Gans mit ihren Jungen ins Freye gebracht wird, und dieses geschiehet schon in warmen Mittagsstunden, wenn sie einige Tage alt sind, so muß der Gansert dabey seyn, um die Raubvögel, besonders aber die Krähen und Aelstern abzuhalten. Man muß die Nester der Krähen, besonders aber der Aelstern nicht in der Nähe der Dörfer dulden, indem diese letzten sehr hurtig da sind, die Gänseküchlein fortzuführen und solche ihren Jungen zur Aesung in ihre Nester zu bringen.

Wenn die jungen Gänse allein von der Weide, ohne Körner, leben sollen, so verfallen sie öfters in Krankheiten und Seuchen, daß nur wenige davon kommen. Diesen kann man vorbeugen, wenn man ihnen so lange Körner zu Hause vorstreuet, bis sie mit ihren Flügeln das Kreuz, wie man sagt, zuschließen. Reißen die Krankheiten zu sehr ein, so ist es am besten, diejenigen, welche kähisch werden, und die Flügel hängen lassen, einzusperren und mit Hafer für die Küche oder zum Verkauf zu mästen. Diese werden in großen Städten am theuersten bezahlet, weil man alles Frühzeitige als Delikatesse zu achten pflegt. Ist der Durchfall da, so stopfet man solchen mit Kaff oder Spreu, mit Gerstenschrot versetzet. Allenfalls kann man geraspelte Eichenrinde, oder, in Ermangelung derselben, die unter den Eichbäumen häufig zu findenden Eichelnäpfe klein gestoßen, darunter mischen, oder klein gehackte Eichenzweige und Blätter abkochen, und das damit abgekochte Wasser zum Anfeuchten des Futters gebrauchen. Müssen die jungen Gänse bey trockner Jahreszeit aus Pfützen und Gräben Blutigel mit einsaufen, so kann man ihnen wöchentlich zweymal Tabacksasche reichlich aufs Futter streuen; auch kann man ihnen Knoblauch klein geschnitten unter ihr Futter mengen, als wovon ihnen die Würmer nicht nur bald abgehen, sondern auch sie dadurch wider den Anfall verschiedener Krankheiten gar sehr gestärket werden. Die ausgesie-

derten Gänse, die als das Neue vom Jahre in der Aerndtezeit zum Verspeisen kommen sollen, werden am besten zu Hause mit Haser und grünem Kohle etwas angemästet; man muß sie aber nicht vorher pflücken oder rupfen, als wovon sie nur schwach werden, und die Haut voller Stoppeln bekommen.

Die alten Gänse pflückt man gewöhnlich nur dreymal im Jahre. Im Frühlinge zu Ende des Aprils, oder im Anfange des Maymonats; in der Mitte des Julius oder um Jacobi; und zuletzt gegen Michael. Man muß sich mit dem ersten und letztern Berupfen der Gänse so einrichten, daß die entfiederte Gans nicht in die kalte Witterung versetzt, und, zum Nachtheil des Federnnachwuchses und des Eyerlegens, fürs nächste Jahr geschwächt werde. Die jungen Gänse, wenn sie unter die frühzeitigen gehören, werden vor dem Herbstmästen zweymal gerupfet. Das erstemal als völlig ausgefiederte im Jul., und das letztemal einige Wochen vor Michaelis. Die Hälse werden keiner lebenden Gans gerupfet, die schmalen Federn unter den Flügeln auch nicht, damit die Gänse nicht die Flügel schleppen müssen, als wovon junge und alte gar sehr entkräftet werden. Zu dem Federnrupfen muß man Leute wählen, die Erfahrung haben, um die Gänse nicht zu schinden. Die rupfende Person muß allemal den Daumen der linken Hand auf den zu pflückenden Ort fest ansetzen, und sodann die Federn nicht gegen den Daumen, sondern unter ihm weg, ihrer natürlichen Lage gemäß, ausziehen.

Um nicht mit alten gemästeten und zum Verkauf gebrachten Gänsen, die im Geschmack den jungen diesjährigen nicht gleich kommen, hintergangen zu werden, muß man auf die Stimme und den Bauch Acht haben. Die alten Gänse gacken oder schreyen viel gröber als die jungen, und haben so genannte spitz herausstehende Legebäuche; da hingegen bey jungen, die niemals Eyer gelegt haben, der Bauch ganz rund ist. Da auch die jungen Ganserte, besonders nach Martini hin, ein zäheres Fleisch, als die Gänse, bekommen, so muß man solche noch vor der gedachten Zeit mästen und schlachten. Man unterscheidet aber die Ganserte an den längern Beinen und Hälsen, dickern Köpfen und längerm Leibe. Wenn man den Ganserl ergreift und hält, so schreyt er gemeiniglich, da hingegen die Gans stille schweigt. Wie aber die Gänse sowohl nach gemeiner Art als poularderiemäßig zu mästen, davon siehe meine H. M. B. IV. Kap. 3. und 4.

Ganz in Haaren, voll in Haaren, wenn in einem Walde oder auf einem Berge das ausgewachsene Holz noch völlig und beysammen stehet, und die besten Bäume noch nicht herausgezogen sind, so sagt man: es steht noch ganz oder voll in Haaren. Auch nennt man es: **wohl bestanden; gut bevölkert; stark beholzet.**

Ganz machen, wenn bey einem Jagen ein Dickicht oder Stallung abgetrieben worden, daß die Bauern aus dem Stellwege heraus sind, und wieder durch das nächste Dickicht gehen sollen, so werden sie wieder vorher in Ordnung und in eine gleiche Reihe gebracht. Das letztere heißt: ganz machen; und ist die Ordnung getroffen, so sagt man: das Jagen sey ganz.

Garbe, so nennt man das aus den Schwaden zusammengelegte Getraide, wel-

welches eingebunden, und sodann, einer gewissen Zahl nach, in Schocken, Mandeln, oder Stiegen, auf oder neben einander zum Einfahren in die Scheuern zusammengelegt oder gestellet werden. Diese Getraidegarben sind nach Landesgebrauch bald größer, bald kleiner, daher man sagt: hier ist stark, dort klein **Gebinde**, d. i. hier sind kleinere, dort stärkere Garben. Zu kleine Garben bringen Zeitverlust, zu starke aber eben so, wenn der aufladende Knecht doch damit nicht so geschwind fertig werden kann. Mit dem Abladen in der Scheuer ist es eben so, und öfters für den Ablader, wenn er zumal die Garben hoch hinauf stecken muß, gefährlich, indem er sich dadurch an seinem Körper leicht Schaden, und wenn es ja noch damit so hingehen kann, doch Untüchtigkeit zum Abstecken, und also seinem Herrn zugleich Verlust oder Versäumniß in der nöthigsten Aerndtezeit zuziehen kann. Man muß daher nur auf mittelmäßige Garben oder Gebinde halten, und nicht verstatten, daß darinn zu viel oder zu wenig geschehe. Vielmals will einer oder der andere mit zu starkem Gebinde an einem Knechte Rache ausüben, welches denn vielmals zu Zänkereyen, wo nicht gar zu etwas Schlimmeren, ausschlägt.

Garbenloch, ein Fenster im Giebel eines Bauernhauses, welches oben angebracht wird, damit man nicht nöthig hat, im Dache Kapplöcher zu machen.

Garleder, Leder, welches von den Weißgerbern weißgar gemacht oder gegerbet ist, und auch sonst **weißgares Leder** genannt wird.

Gar machen, ist so viel als gerben, daher man sagt: sich ein Fell oder eine Haut zum Verbrauch in der Wirthschaft gar machen lassen.

Garn, Fäden, die aus verschiedenen Materien gesponnen werden. Das Garn von Flachs oder Leinen heißt leinenes oder flächsenes Garn; das aus Wolle, wollenes Garn, u. s. w. Ein vorzüglich gutes Garn von aller Art muß so fein, wie möglich, durchgängig gleich und eben, und übrigens fest oder locker gesponnen seyn, je nachdem es der Gebrauch desselben erfordert. Das Trittrad giebt, im Ganzen genommen, ein festeres Garn, als die Spille oder das große Schweizerrad.

Garn, so heißen alle gestrickte Netze, große und kleine, die man nur bey der Jägerey gebrauchet. Doch werden insbesondere nur die leicht gestrickten Netze Garn genennet, und die zur hohen Jagd gehörigen heißen Netze oder lichte Zeuge. Es gehören also hieher: Hasen- Lerchen- Steck- Spiegel- Stoß- Nacht- Deck- und Streichgarne, desgleichen Hahm, Tyras, Treibzeug, Schneeglocke u. s. w.

Garn, der Fischer, ein jedes großes Netz, so nicht sackartig ist. Doch theilen die Fischer das Garn wieder ins große und kleine ab. Das große Garn wird insbesondere nur bey der Eisfischerey auf Landseen und Flüssen gebrauchet.

Garn äschern, eine Verrichtung der Haushaltung sowohl als der Leinweber, da das leinene Garn durch ein Aschenbad milder und weicher zum Verweben gemacht wird. Das Trocknen nach dem Aeschern in der Frostkälte ist eben nicht anzurathen, weil es das Garn zwar weißer, aber auch mürber macht, so daß es beym Weben leicht zerreißt. Das Aeschern benimmt auch dem Garne den Schmutz, der von

dem Speichel beym Spinnen entstehet.

Garnbaum, Kettenbaum, Hinterbaum, ein Baum, der hinterwärts im Weberstuhl zwischen zwey Säulen oder dabey lieget, worauf die Kette oder der Aufzug eines zu webenden Zeuges aufgebäumt wird.

Garngabel, Garnstange, eine Gabel mit zween Zacken, die Garne damit aufzustellen; (s. Gabel.)

Garnitur, Ausstaffirung, Fr. Garniture, alles überhaupt, was zu einer und eben derselben Sache an einzelnen Stücken gehöret. So heißen z. B. Schuh- und Gürtelschnallen zusammen eine Garnitur Schnallen, und alle Stücken von Messing und Eisen an einer Flinte oder Büchse, Schloß und Lauf ausgenommen, nennt man die Garnitur oder Garnirung des Gewehrs u. s. w.

Garnleute, bey der Fischerey diejenigen, welche das Garn ziehen.

Garnmeister, ein Fischer, der mit Garnen oder großen Netzen fischet.

Garnreuse, eine Fischreuse, die aus Garn, wie ein Netz, gestrickt ist, zum Unterschiede der Binsenreusen.

Garnsack, bey der Jägerey ein Garn, welches wie ein Sack gestrickt ist, dergleichen man zu dem Dachs- und Staarfang gebrauchet.

Garnschlauch, Garnsack, leichte Wathe, ein Netz, welches die Gestalt eines Schlauches hat. Es ist an seiner Mündung weit, wird immer enger bis ans Ende, und ist auf verschiedene Arten gesperret. Da diese Schläuche zuweilen 6—7 Klafter lang sind, so würde man sie, um die Fische heraus zu nehmen, nicht gut umkehren können, woferne nicht das Ende des Schlauches offen gelassen, und mit einem Stricke zugebunden wäre. Wenn sich nun Fische gefangen haben, so wird das Netz aufgeknüpft, und die Fische werden auf dem Sande oder auf der Erde ausgeschüttet. Oder man befestiget auch an dem Ende des Schlauchs einen weidenen Korb, in welchen die Fische zusammenkommen, von da man sie leicht herausbringen kann, indem man eine Thüre, die am Ende des Korbs angebracht ist, öffnet. Die Garnschläuche werden jederzeit so aufgestellt, daß ihre Mündung dem Strohme entgegen stehet, und die Queer über die ganze Länge des Netzes gehet. Die Fische aber, die durch die vordere Oeffnung ins Netz kommen, gehen bis ans andere Ende, wo sie angehalten werden, weil der Sack versperrt ist.

Garten, so nennen wir einen angebaueten und eingefriedeten Platz, worinn wir Küchengewächse, Obst, oder Blumen und Kräuter erziehen. Ist der Garten hauptsächlich zur Erbauung der Gemüse oder Küchengewächse bestimmt, so nennen wir solchen einen Küchen- oder Gemüs- oder auch wohl Krautgarten; ist er zum Obstgewinnst bestimmt, so heißt er ein Obstgarten, zu Blumen ein Blumengarten, zu officinellen Pflanzen ein botanischer Garten, und zuweilen sind alle diese Arten so beysammen, daß man von allem oder dem meisten etwas darinn findet. Ist aber der Platz hauptsächlich zum Ergötzen und zur Aufmunterung des Gemüths, oder zur Pracht bestimmt, so nennen wir ihn einen Lustgarten. In diesem Werke wollen wir nur von den einem Landwirthe unentbehr-

behrlichen Gärten, dem Küchen- und Obstgarten in der Folge das Hauptsächlichste beybringen. Siehe Küchengarten und Obstgarten.

Gartenfeld, Gartenland, Jahrfeld, ein Stück Feld, welches Gartenrecht hat, und daher jährlich nach des Eigenthümers Belieben genutzt werden kann.

Gartenhaus, oft nur ein kleines Gebäude in einem Garten, um darinn Schatten zu haben, und vor Sturm und Regen sicher zu seyn. Zuweilen ist es zur Bewohnung so groß und geräumig, daß es von andern Wohngebäuden nur dadurch unterschieden ist, daß es in oder an einem Garten stehet.

Gartenleiter, eine Leiter hinten mit einer Stütze oder einem Fuße, zum Gebrauch in den Gärten.

Gartensaal, ist in einem Lustgarten ein geräumiger, gezierter und oben offener Platz, der mit grünen Wänden eingefaßt ist, und auf welchen viele Alleen, als auf ihren Mittelpunkt, zusammen laufen müssen. Nächst diesem muß der Boden fest, sauber und ganz glatt seyn. Nahe dabey aber müssen sich bedeckte Lauben befinden, die zu einem Zufluchtsorte dienen. In dergleichen Sälen kann bey schönem Wetter Tafel gehalten, getanzt und darinn allerley Lustbarkeiten angestellt werden, so wie sich auch Illuminationen darinn gut anbringen lassen. Umher können auch andere lebendige Baumgebäude angelegt werden.

Gartenschnecke, s. Schnecke.

Gartenschnur, Gartenleine, eine Leine von dem allerstärksten Bindfaden oder so genanntem Sackband, an deren jedem Ende zugespitzte Stäbe sind, um Gartenbeete, und dergleichen, nach einer geraden Linie abzustecken.

Gartentheater, ein in einem Garten befindlicher etwas erhabener und mit Rasen ausgesetzter Ort, auf welchem von Buschwerk oder Spalieren hinter einander gestellte, sich nach und nach verengende Scenen sind, worauf eine kleine Comödie unter freyem Himmel aufgeführt werden kann. Vor dem Theater ist ein niedriger Platz zum Parterre, der aber von etlichen aus Rasen gemachten und stufenweise in die Höhe gehenden Sitzen umgeben wird.

Gartenwalze, eine starke Walze, die Gänge in den Gärten damit eben und gleich zu machen. Man hat sie theils von starkem, schwerem und festem Holze, theils von Stein.

Gattersäulen, Gatterscheiden, heißt man bey Säge- oder Schneidemühlen diejenigen Säulen mit Falzen, welche unten und oben an die Lagerbalken der Mühle mit eisernen Bolzen befestiget sind, und darinnen der Sägegatter auf- und niedergezogen wird.

Gatterthüre, ist aus leichtem Holze (Latten) zusammengesetzt, daß man hindurch sehen kann. Die Oeffnungen sind entweder lang, oder als rechtwinklichte Vierecke, oder als geschobene Vierecke, oder Rauten gemacht.

Gatterverschlag, ein aus Latten verfertigter Verschlag, welcher zwischen sich Licht einfallen läßt, und gebraucht wird, etwas von einander abzusondern, z. B. einen Keller in zween oder mehrere Theile zu vertheilen.

Gauchblume, Cardamine, **Schaumkraut**, **Wiesen-** oder **Berg-** oder **braune**, oder **wilde Kresse**. Die Arten dieser Gattung sind niedrige, krautartige, theils perennirende Blumenpflanzen zur Verzierung der Lustgärten, unter denen die erste eine vorzügliche Achtung verdienet, theils einjährige, nur zu großen Pflanzensammlungen schickliche Pflanzen, mit vierblättrigen kreuzförmigen Blumen. Zu den **perennirenden Arten** gehören:

1) **Wiesengauchblume**, **Wiesenschaumkraut**, insgemein: **Wiesenkresse** genannt, auch **Guckguks-** oder **Gauchblume**, C. pratensis L. **Vaterland**: Europa auf wässerigen Triften. **Wurzel**: kriechend, zaserig. **Blätter**: viele auf dem Boden umher ausgebreitet, gefiedert, die Blättchen, der auf der Wurzel, rundlich, und der, an den Stengeln, lanzettförmig. **Stengel**: mehrere, klein, 1 F. hoch. **Blumen**: viele, weiß, im May und Jun. Man hat hievon Abarten mit **einfachen purpurrothen**; mit **gefüllten weißen**; mit **großen gefüllten purpurrothen** Blumen; und **große rundblätterige Wiesenkresse**. Die einfache weiße Sorte ist im May auf unsern Wiesen häufig, und wird also nicht leicht in die Gärten aufgenommen, sondern nur die von ihr entsprungenen Abarten, unter denen die mit gefüllten Blumen höchst verzierend sind, und sich also für die Blumenrabatten sehr gut schicken. Sie kommen zwar überall fort, blühen aber auf feuchten, schattigen Plätzen gewöhnlich größer, schöner und länger. Die ganze Pflanze ist auf dem Felde, zumal wenn sie jung und grün, dem Viehe, besonders den Schaafen, angenehm; die Pferde aber übergehen sie gemeiniglich. Man hat die jungen Blätter wider den Scharbock gerühmet, und der Brunnenkresse gleich schätzen wollen. Doch ist diese weit kräftiger.

2) **Wau-** oder **Resedeblättriges** u. s. w., C. Resedifolia. **Vaterland**: die Alpen, Deutschland. **Blätter**: die untern ungetheilt, eyrund, die obern dreylappig und gefiedert. **Stengel**: 1 Fuß hoch. **Blumen**: wenige.

3) **Bittere Gauchblume**, **bittere Kresse**, **bitteres Schaumkraut**, C. amara L. **Vaterland**: das nördliche Europa in den Wäldern. **Blätter**: gefiedert, die Blättchen rundlich, winklich. **Stengel**: zwar aufrechtstehend, aus dem Winkel der Blätter Ausläufer treibend, als wodurch sich diese Art von allen übrigen unterscheidet. Wenn aber diese nicht zugegen sind, kann man selbige von der Wiesengauchblume durch die breitern, rundlichten, eckichten und dreyzackichten Blättchen, und von der Brunnenkresse, mit welcher sie, den Blättern und dem Geschmacke nach, übereinkömmt, doch die größere Blume unterscheiden. **Blumen**: auf den Stengeln, wenige, mäßig groß. **Schoten**: lang. Man hat hievon eine Abart mit **gefüllten Blumen**, welche sehr gesucht wird.

Unter die **einjährigen Arten** werden gerechnet:

4) **Springgauchblume**, **Springschaumkraut**, **Springkresse**, oft Noli me tangere genannt, C. impatiens L. in den Wäldern am Fuße der Berge. **Stengel**: 1 F. hoch. **Blätter**: gefiedert, die Blättchen 3—4mal eingeschnitten, mit Blattansätzen versehen. **Blumen**: entweder ganz ohne, oder doch mit sehr kleinen Blumenblättern, weiß.

Scho-

Schoten: lang, elastisch, springen, wenn sie berühret werden, auf, und sprengen den Saamen mit großer Heftigkeit rings umher aus, welcher auch leicht von selbst aufgehet, und neue Pflanzen giebt.

5) Kleinblümichte Gauchblume, C. parviflora. Vaterland: Europa; wird durch den Saamen leicht fortgepflanzet. Sie ist der vorhergehenden in vielen ähnlich; läßt sich aber durch den kürzern, weniger eckichten Stengel, die mangelnden Blattansätze, die lanzenförmig stumpfen, nicht eingekerbten Blätter, die wirklich gegenwärtigen Blumenblätter, kürzern Staubfäden, und kürzern aufrecht stehenden Schoten unterscheiden.

6) Steifborstige oder rauche Gauchblume, C. hirsuta. Vaterland: Europa, zwischen den Gebäuden, in Gärten, auf den Aeckern; eine niedrige Pflanze. Blätter: gefiedert. Stengel und Blätter: steifborstig. Blumen: mit 4 Staubfäden. Schoten: etwas lang, gedrehet.

7) Griechische u. s. w., C. graeca. Eine kleine Pflanze von nicht sonderlicher Schönheit. Blätter: gefiedert, die Blättchen hand- und gleichförmig, gestielt. Blumen: klein. Schoten: lang, schmal. Bechstädt führet N. 4. u. 6. als solche auf, die an schattigen und schlechten Orten in den schönsten Gärten einen Platz verdienen, und nur vom Unkraute rein gehalten werden müssen. C. graeca, eine verzierende Pflanze, kann, wie Buek schreibt, sogleich an Ort und Stelle gesäet werden. Die mehrern Arten dieser Pflanzengattung werden hier als ausländische und weniger bekannte übergangen.

Gauchheil, Anagallis. Zu dieser Pflanzengattung werden gerechnet:

1) Gemeiner oder Acker-Gauchheil, Hünerdarm, Miere, Heilzeisig-Colmar-Vogel-Vernunftkraut, Grundheil, Narrenheil, Wuthkraut, Anagallis arvensis L., wächst häufig in Gärten und auf dem Acker. Stengel: niedrig, wenige, glatt, viereckig, hohl, darniederliegend, blaßgrün. Blätter: eyrund, ungetheilt, ohne Stiel, paarweise einander gegen über stehend. Blumen: aus den Winkeln der Blätter, auf langen Stielen, aus einem abstehenden, sehr schön in 5 Theile eingeschnittenen Blatte bestehend, blühen fast in allen Sommermonathen. Saamen: in kugligen Kapseln. Die in dem Mittelpunkte der Blume stehenden Staubfäden sind kurz, und gereichen derselben zu einer großen Zierde. Die Sorten sind: rother, weißer, und purpurrother; auch ist blauer Gauchheil als eine Abart bekannt. Der rothe Gauchheil ist ein in unsern Gärten sehr bekanntes Unkraut; da aber die übrigen Sorten, welche kleine schöne Blumen haben, viele Liebhaber finden, so werden sie von ihnen sorgfältig unterhalten, und der Saame einer jeden derselben wird mit Fleiß besonders aufgenommen. An und für sich selbst giebt sonst die rothe Sorte den übrigen an Schönheit nichts nach; nur weil sie so gemein ist, wird sie nicht geachtet.

2) Breitblättriger Gauchheil, A. latifolia. Vaterland: Spanien. Blätter: glatt, breit, herzförmig, mit der Grundfläche den Stengel umfassend. Blumen: aus den Winkeln der Blätter, einzeln, auf nackten, runden Stielen, im Jun., Jul. und Aug., groß, blau.

Saamen: wird einige Wochen nach dem Verblühen in Menge reif.

3) Monellischer Gauchheil, A. Monelli. Vaterland: die Gegend von Verona. Stengel: etwa 1 Fuß hoch, etwas buschig, dicht mit Blättern besetzt, blaßgrün. Blätter: ungetheilt, lanzettförmig, stehen an den Gelenken theils paarweise, theils zu 3 Stück. Blumen: aus den Winkeln der Blätter, auf langen Stielen, zahlreich, von feiner blauer Farbe, von schönem Ansehen, im April und May. Saamen: einige Wochen nach dem Verblühen reif.

In Deutschland können die 2 ersten Arten sogleich ins freye Land an Ort und Stelle gesäet, die dritte aber muß in einem Gewächshause durchwintert, möglichst an die Fenster gestellet werden, und viele freye Luft genießen; sie kann aber auch, wie Bechstedt schreibt, um der Durchwinterung überhoben zu seyn, jährlich neu aus Saamen gezogen, auf ein Mistbeet gesäet, und dann ins freye Land verpflanzt werden.

Die erste Art, der gemeine Ackergauchheil, ist von den Alten wider viele beschwerliche Zufälle angerühmet worden, und man hat noch vor weniger Zeit den alten Ruf, daß dieses Pflänzchen wider Wahnsinn, Melancholie, Wuth und den Biß der tollen Hunde diene, wieder herstellen wollen, indem es deswegen Salus stultorum, oder Vernunftkraut, genannt worden. Allein Scopoli schreibt: ein unschuldiges Kräutlein, das mit den prächtigsten Lobeserhebungen wider die schrecklichsten Krankheiten angepriesen wird. Auf den ökonomischen Gebrauch will man aber hier doch die Leser mehr aufmerksam machen, da man diese Pflanze als das erste Grünkraut in den meisten Gärten für die Hühner und Truthühner sehr nützlich anwenden kann. Da gedachte Thiere den ganzen Winter hindurch mit trocknen Kräutern unterhalten werden, so gebe man ihnen täglich um die Mittagszeit etwas ausgegätetes Gauchheil auf dem Hofe, welches von ihnen lieber, als alles andere Kraut, gefressen wird. Es dienet ihnen nicht nur zu einer Blutreinigung nach vergangenem Winter und zur Abwendung des Pipses, welchem die Hofhühner, die nichts Grünes auf dem Hofe finden können, gar sehr unterworfen sind, sondern die Eyer werden auch schmackhafter und mehr gelb gefärbt. Man kann mit dieser Fütterung den ganzen Sommer fortfahren, wenn man nicht Sallat oder Kohl den Hühnern geben kann oder will. Auch die kleinen, in den Vogelbauern gehaltenen, Gesangvögel, als: Finken, Stieglitze, Hänflinge u. s. w. fressen dieses Gauchheil sehr gern, weshalb man ihnen ihre Behältnisse damit belegt. Und da die Saatfelder in vielen Gegenden sehr mit Gauchheil angefüllet sind, und selbiger häufigst blühet, ehe die Wintersaaten schossen, so führen die Bienen daraus vieles Honig, und je mehr sie Gauchheilblumen finden können, desto früher schwärmen sie, wenn es ihnen nur nicht an andern bald darauf folgenden Feldblumen oder Baumblüthen fehlet.

Geäder, die Verzierungen oder das Laubwerk an einem Gitter zwischen den Stäben und Stangen aus geschmiedetem, aber erhaben getriebenem, Bleche.

Geäfter, die Aftern oder Klauen hinten an den Hirschläufen und deren Eindruck auf der Erde; s. Afterklauen.

Geäß,

Geäß, Geätz, Weyd, Waid, die Nahrung des Rothwildprets, der Auer-, Birk- und Haselhühner; ingleichen der Ort, wohin der Hirsch mehrmals zur Weide kömmt, auch das Maul der Hirsche und Rehe.

Gebackenes Obst, hierunter versteht man Obst, welches in den Backöfen, oder auf der Dauer, theils ganz und in Schalen, als: Pflaumen, Kirschen und Birnen von den kleinsten Arten, theils halb oder in Vierteln, oder ganz, geschälet, und, wenn die Aepfel oder Birnen etwas groß sind, in vier Vierteln, bis fast an den Stiel eingekerbet, getrocknet und als Dauerspeise aufbewahret wird. Das Obst, wenn es zum Verfahren zu weit, und in der Nähe nicht gut zu Gelde zu machen ist, wird gemeiniglich entweder zur häuslichen Consumtion, oder zum Verkauf in theuern Jahren gebacken. Unter allem gebackenen Obste ist das geschälte am geachtetesten, besonders geschälte Borsdorfer Aepfel, als welche, mit oder ohne Wein gekocht, das Beygericht, besonders zu kalten geräucherten Sachen, als: Schinken, Schlackwürsten, Spickgänsen, auch zu kaltem Pökelfleische, ausmachen, und auf vornehmen Tafeln vom Nachwinter an bis in den Sommer hinein zum öftersten verspeiset werden. Wie aber sämmtliche Obstarten zu backen, und als Dauerspeise in Vorrath zu halten seyn, davon ist in der H. M. B. II. S. 722 ff. ausführlicher Unterricht zu finden.

Gebäck, darunter versteht man in den Haushaltungen gemeiniglich die Anzahl der Brodte, die an einem Tage, um damit bis auf eine gewisse Zeit auszukommen, gebacken werden. Ein **volles** oder **ganzes Gebäck** ist ein solches, wovon der ganze Backofen voll, oder das Backen an einem und eben demselben Tage, nach Bedürfniß der größern Haushaltungen mehrmalen unternommen wird; ein **halbes Gebäck** aber ist dasjenige, davon der Ofen nicht ganz voll, oder wenn mit Nachbaren oder Freunden so zusammen gebacken wird, daß jeder Theil seine Hälfte von Brodten in einem Ofen abbacken kann. Volle Gebäcke finden von Martini bis Ostern, oder etwas länger, Statt, die halben aber bis vor Martini, von oder nach Ostern, indem das Brodt, je wärmer das Wetter und die Jahrszeit ist, desto mehr vom Schimmel angegriffen, und hiemit den Haushaltungen Nachtheil zugezogen wird. Man muß wissen, wie weit nach der Anzahl der zu speisenden Personen ein jedes Gebäck reichen könne, und das altbackene Brodt nicht so weit aufzehren lassen, daß sogleich von dem neuen frischen Gebäcke gegessen werden müsse, indem das Gesinde von diesem noch einmal so viel, als vom alten Gebäcke, verzehret, und sich darinn so sehr übernimmt, daß es sich dadurch, zum Schaden der Herrschaft, Unverdaulichkeiten und langwierige Fieber gar leicht zuziehen kann. Dieserhalb muß das alte Gebäcke in wohl bestellten Landwirthschaften einige Tage hindurch noch zureichen, wenn das neue Gebäcke sich bereits im Hause befindet. Mit den vollen Gebäcken wird es in den kalten Monaten wohl überall leicht zu treffen seyn; in den warmen Monaten aber, die man in dieser Hinsicht auch **Schimmelmonate** zu nennen pflegt, hat es schon mehr zu sagen, besonders im Jul. und August, da öfters ein halbes Gebäck, wenn es noch nicht zur Hälfte verzehret ist, bereits zu schimmeln anfängt, welches entweder seinen Grund in dem

übel gewartetem Brodtkorne hat, wenn es nämlich im April nicht fleißig auf dem Kornboden umgeschüppet, und daher multricht riechend geworden ist, oder in dem auf dem Felde ausgewachsenen oder nicht trocken genug eingefahrnem Getreide; ingleichen, wenn der Teig nicht genugsam aufgegangen, oder der Ofen zu wenig heiß gewesen ist. Die meiste Zeit aber ist der Sauerteig selbst auf dem Lande Schuld daran, wenn das halbe Gebäck vor der Zeit vom Schimmel angegriffen wird; wobey, wenn ein Versehen mit dem Sauerteige vorgefallen, nichts anders zu thun ist, als daß die am meisten angeschimmelten Brodte klein gebrockt, die Brocken zum Trocknen in die Sonne gestellt, und zum Gebrauch für die Suppen aufbewahret werden. Wie aber das zu frühe Schimmeln (vielmals schimmelt schon zur Aerndtezeit das Gebäck, wenn es 3 — 4 Tage alt ist) zu verhüten, davon ist der an seinem Orte stehende Artikel: Schimmel, nachzulesen.

Gebälk, Hauptgesims, Franz. Entablement, ist der oberste Theil in den Säulenordnungen; er besteht aus dem Unterbalken, Borten und Kranze.

Gebannter Hau, gebanntes Gehäue, ist beym Forstwesen ein wohlbesteckter Schlag, d. i. ein Schlag oder Gehäge, so auf eine oder die andre Art ausgezeichnet ist, daß es auf alle Art geschonet werden soll, damit das junge Holz aufwachse. In hiesiger Gegend heißt es: Schonung.

Gebieth, Steig, Mühlengerüst, ist in den Windmühlen das Gerüst, unter welchem das Kammrad, Trilling, Steig u. dergl. sich befindet; oberhalb demselben aber haben die Mühlsteine mit den Steinriegeln, Stelzen und der Gosse ihren Platz. Es bestehet dieses Gerüst aus den so genannten Docken, welche unten in den Hausbaum, und oben in das Queerholz (Laune) eingezapft sind, und noch aus andern Stücken mehr.

Gebinde, Gebünde, Gebund, Fitze, ist 1) bey der Spinnerey, wenn das gesponnene Garn abgehaspelt oder abgeweifet wird, diejenige Anzahl Fäden, welche um die Weife oder den Haspel herum gewickelt, und durch das Binden mit einem besondern Faden von den übrigen Gebinden abgesondert werden. Wie viele solcher Fäden in einem Gebinde sind, darinne stimmen nicht alle Länder und Orte überein. An einigen Orten machen 20 Fäden, an andern wieder 40 Fäden, wie in hiesiger Gegend, ein Gebind. Verschiedene solcher Gebinde machen alsdann eine Strehne oder ein Stück aus, manchmal 10, zuweilen auch 18 — 20 Gebind, wie es jeden Orts gebräuchlich oder gesetzlich ist. Jede einzelne Umwickelung des Garns einmal ganz um den Haspel heißt aber in diesem Fall ein Faden; 2) bey dem Böttcher heißt alles Faßwerk ein Gebinde.

Gebinde, Gebind, 1) alles vereinigte Holzwerk zwischen zween Stühlen oder Säulen in jedem Stockwerk nach der ganzen Tiefe des Gebäudes genommen; aber nur bey hölzernen Gebäuden. Gemeiniglich wird mit dem Zimmermanne das Gebäude nach so und so viel Gebinden verdungen, so wie man sagt: es ist ein Haus von 10, 12 Gebind u. s. w. 2) Bey einem liegenden Dachstuhle alle Sparren, die blos durch den Kehlbalken und

Dach-

Dachrahm Haltbarkeit bekommen, und nicht so mannichfaltig, wie die Binder (s. diese) unterstützt werden. Man nennt sie auch leere Sparren.

Gebirge, Gebürge, eine Kette von Bergen, oder eine aus Bergen bestehende, auf einige Meilen sich erstreckende Gegend. Wenn Gänge darinn streichen, und Erz darinn gegraben wird, so nennt man sie Erzgebirge. In Absicht ihrer Ausdehnung nach der Breite theilt man sie ab 1) in **Vorgebirge**, die gleich von der Ebne zu steigen anfangen; das zwischen diesem und dem höchsten Gebirge heißt das **Mittelgebirge**, und das höchste das **hohe Gebirge**. Wo es auf der andern Seite wieder niedriger wird, heißt es bey einigen **Hintergebirge**. In Absicht ihres Streichens nach der Länge theilt man sie ab in **Hauptgebirge** oder **Rücken des Gebirges**, und in **Neben-** oder **Seitengebirge**. Jene gehen in einer Reihe fort, diese aber liegen seitwärts. Betrachtet man sie nach der Höhe, so werden sie in **niedere, hohe** und in die **höchsten Gebirge** abgetheilet. Sie steigen aber mannichfaltig in die Höhe, und der Gipfel heißt die **Kuppe** oder **Kuppel**. Wenn es sachte und langsam ansteigt, nennt man es **sanftiges Gebirge**; wenn es aber jählig, Lachter vor Lachter, höher wird, oder gar steil ist, **stücklich Gebirge**. Bestehet es aus verschiedenen Arten, welche auf einander liegen, nennt man es **aufgesetztes Gebirge**; ist es stücklich und hat abwechselnde steile Anhöhen, nennt man es **prallendes Gebirge**, und wechseln die Bergarten seichter ab, heißt es **abgesetztes Gebirge**. Mehrentheils bestehen die Gebirge aus Steinarten, die entweder taub sind, oder Erze enthalten. Die letztern werden von den Bergleuten **höfliche** oder **freundschaftliche Gebirge** genennet. In Ansehung des Ackerbaues bemerket man einen großen Unterschied zwischen denen, nach Zeit und Beschaffenheit der anzubauenden, Getreidearten, da selbige im Herbst, zum Theil früher, im Frühjahre aber später ausgesäet werden; manche aber, die in Ebenen gut gedeihen, auf den Gebirgen kein Fortkommen haben; so wie es mit mancherley Küchengewächsen gleiche Bewandniß hat; gleich wie die Vorgebirge vor den Mittelgebirgen, und letztere vor den höchsten Gebirgen zum Gedeihen der Gewächse vieles voraus haben, wobey denn die Lagen oder Seiten derselben nach den verschiedenen Weltgegenden hin gleichfalls, in Ansehung des theils bessern, theils wenigern Gerathens der Früchte, der zahmen und wilden Bäume, gar sehr von einander abgehen.

Gebirgetorf, eine Art Torf im Innern der trocken scheinenden Sandberge. Er liegt flötzweise, hat sein Hangendes und Liegendes, und wird mit Keilhauen gewonnen. Man findet dergleichen im Jülich- und Bergischen. Er ist braun, und zerfällt an der Luft zu Staub, wird aber mit Wasser in Formen gebracht und getrocknet.

Gebräude, Gebräu, Gebraue, so viel auf einmal gebrauet wird. Die Gebräude Bier sind nicht aller Orten gleich. In Berlin hält ein Gebräude Bier 9 Kufen, oder 18 Faß, oder 36 Tonnen; in Leipzig hält es 16 Faß oder 32 Viertel Bier, und in Dresden 24 Faß.

Gebrech, Gebräch, 1) der Ort, wo die Sauen gebrochen oder gewühlet haben; 2) der Rüssel an den wilden Schweinen, der auch der **Wurf** von den Jägern genannt wird.

Gebreite, in Meißen und Thüringen, ein breites Stück Feldes von unbestimmter Größe, so aber breiter ist, als ein **Gelänge,** d. i. über 4 Ruthen breit. (S. Gelänge.) Man sagt daher: ein Gebreite von 7 Ackern; ein Stück von den herrschaftlichen Gebreiten. Ein **Gebreitchen** ist nur in der Länge von einer Gebreite unterschieden, hat aber übrigens eben dieselbe Länge.

Gebrochener Lauf. Wenn man bey einem Jagen, des Holzes, Getreides, Gebirges und andrer wichtiger Ursachen wegen, den Lauf nicht gerade richten, oder denselben den Flügeln nach vor das Jagen bringen kann; so werden die Flügel gebrochen, und der Lauf wird queer vor der Kammer gemacht, welches dann ein gebrochener Lauf heißt.

Gebrochenes Dach, s. Bedachung.

Gebrochene Treppe, ist eine solche, die nicht gleich ausgehet, sondern einen oder mehrere Ruheplätze hat. Statt des letztern werden auch wohl einige Stufen, nach Art einer Wendeltreppe, angebracht, wenn der Raum zur Treppe nur klein ist. Doch ist jenes besser, bequemer und zierlicher.

Gediegen, so nennt man Metall oder Erz, das rein und ohne Zusatz ist; vorzüglich wenn es von der Natur unvermischt hervor gebracht wird. Gediegenes Gold und Silber liegt vielfältig derb und gediegen im Erze.

Gedrücktes Pferd, Drücken und Schaden des Widerristes. Die Geschwüre oder Schäden, welche ein Pferd auf den hervor stehenden Schultern bekommen kann, sind ziemlich gefährlich wegen der Nähe des spitzen Knochens, der daselbst von dem Rückgrad in die Höhe steht, als welcher leicht von der Materie angegriffen werden kann, weil sie hier keinen freyen Ausfluß hat, und sich daher leicht durch die fleischichten Theile einen Weg zum Rückgrad bahnet. Ist es blos eine Geschwulst ohne Materie, so vertheilt man sie durch fleißiges Waschen mit Wasser, in welchem so viel Salz gemischt worden, als sich darinn hat wollen auflösen lassen; oder man nimmt das Weiße von 5 Eyern, schlägt es zu Schaum, mischt 2 Loth ungebrannten gestoßenen Alaun hinzu, und reibt die Stelle fleißig damit. Ein noch wirksameres zertheilendes Mittel ist das **Bleywasser,** wenn man Lappen damit anfeuchtet, und diese auf die heiße geschwollene Stelle legt. Dieses Bleywasser wird also gemacht: Nimm 2 Quentchen Bleyzucker, und löse sie in 2 Pfund reinen Wassers auf. Dieses Wasser ist austrocknend, kühlend und der Fäulniß widerstehend.

Merkt man Materie oder Eiterung innerhalb des Schadens, so öffnet man die Geschwulst mit einem scharfen spitzen Messer von der Mitte niederwärts, so daß der Eiter leicht ausfließen kann. Man verbindet nun den Schaden, indem man zusammen gewickelten Flachs oder Werrig mit Terpenthinöl getränkt hinein, und ein Pechpflaster darüber legt. Alle fettige

Sachen

Sachen sind hier nachtheilig; daher bediene man sich blos des Terpenthinöls, Statt aller andern Salbe. Alle ätzende und scharfe Dinge, als: Spangrün und Alaun, sind ebenfalls nicht dienlich. Soll verderbtes oder wildes Fleisch weggenommen werden, so thut man dieß am besten mit dem Messer.

Dieser Schaden rührt nicht so sehr vom Druck, als vom Reiben des Sattels, und der dadurch verursachten Hitze her. Man vermeidet aber den Druck, wenn der Sattel, der zum Rücken des Pferdes passen muß, fest geschnallt wird. Will man eine lange Reise mit einem Pferde machen, welches, wegen einer fehlerhaften Bildung des Rückgrads, oder wegen Mangel des Sattels, leicht wund gedrückt werden könnte, so verhütet man dieses, wenn man in geschmolzenen Talg eingetauchte Leinwand zwischen dem Sattel und dem Pferde legt.

Gedruckter Bogen, ist bey einem Gewölbe derjenige Bogen, dessen Lehre nicht nach einem halben Zirkelbogen, oder Zirkeltrumm, sondern nach einer halben Ovallinie gemacht ist. Ueber Fenstern und Thüren werden dergleichen Bogen häufig gefunden.

Gedruckter Pfuhl, ist ein Gesimsglied, welches aus zween ausgehenden Quadranten zusammen gesetzt ist.

Gefälle, Rüsche, ist bey den Mühlen der Unterschied des Wasserstandes, sowohl ober- als unterhalb der Mühle. Daher sagt man: eine Mühle hat 3 oder 4 Fuß Gefälle; wenn der untere Wasserstand um so viel Fuß tiefer liegt, als der obere. **Lebendiges Gefälle** aber heißt dasjenige, welches die Gerinne zum Abhange oder Kröpfung erhalten.

Gefahrdeich, ein Deich in den Marschländern, der kein Vorland, sondern nur Wasser, vor sich hat, und daher der Gefahr mehr ausgesetzt ist, als andere Deiche.

Gefieder, ist bey dem Jagdwesen das sämmtliche Geflügel einer Gegend, auch die Federn der Vögel selbst.

Gefladert, heißt bey den Tischlern flammig marmorirt. Maser, Ahorn, Wacholder u. s. w. giebt gefladerte Tischlerarbeit.

Geflüg, Geflügel, Flügelwerk, Gefieder, nennt man alles Vogelwerk in einem Jagdreviere. Dieses theilet man ein in Waldgeflügel, Feldgeflügel, Wassergeflügel, Raubgeflügel. Das zahme Federvieh in den Haushaltungen wird gleichfalls überhaupt Geflügel genannt.

Gefühl, ein Weidmannswort in einigen Gegenden, da man sagt: es giebt viel Gefühl, d. i. Rauch- oder Pelzwerk.

Gegendeichung, ist beym Wasserbau, wenn man, um der Gefahr des Durchbruchs bey einem Deiche zuvor zu kommen, einen Gegenwall, oder eine von Erde errichtete Erhöhung macht, welche so stark seyn muß, daß die Last der Erde den wasserflüßigen Sand aufhalte, damit er nicht allmählig ausgemahlen werde, und im Deich kein Loch entstehe.

Gegengewicht, ein Gewicht, welches mit einem andern, wenn es auf eine erforderliche Art angebracht wird, das

Gleichgewicht oder die Waage hält. Besonders sagt man dieses von den gemeinen Waagen und Schnellwaagen. Das Gegengewicht bey einer gemeinen Waage, welches man auf die eine Waageschaale legt, muß so schwer seyn, als die Last, so dadurch im Gleichgewicht erhalten werden soll. Hingegen bey einer Schnellwaage verhält sich das Gegengewicht zu dem andern Gewicht oder zu der Last, wie die Entfernung der Last von dem Ruhepuncte zu der Entfernung des Gegengewichts von eben demselben. In der Ausübung muß bey einer gemeinen Waage der eine Arm nicht nur so lang als der andere, sondern auch von gleicher Schwere, seyn; und bey den Schnellwaagen pflegt man den kürzern Arm mit Bley auszugießen, daß er eben dieselbe Schwere, als der längere Arm erhalte, und das oben angeführte Verhältniß zwischen dem Gewichte und Gegengewichte Statt finde. Sonst versteht man auch durch das Gegengewicht ein Stück Metall, gemeiniglich von Kupfer, Eisen oder Bley, welches sowohl bey einer Schnell- als auch einer jeden andern Waage so schwer, als die damit abzuwiegende Last seyn muß. Manchmal nennt man es auch bey Schnellwaagen, wegen seiner Gestalt, eine **Birne**, und wegen seiner Schwere, die **Masse**.

Gegenlatte, eine hölzerne, dünne und breite Leiste, welche gegen die Dachlatten zwischen den Sparren eines Daches angenagelt wird.

Gegenlatter, ein eisernes Werkzeug der Dachdecker, welches an dem einen Ende einen gebogenen Schnabel, und gegen das andere Ende einen Riegel hat, der das Eisen durchbohret. Der Dachdecker faßt mit dem Schnabel die Latte und Gegenlatte eines Daches, drückt auf den Riegel des Gegenlatters, und ziehet also die Gegenlatte an die obere Latte an, da er denn durch einen Nagel beyde Latten gut vereinigen kann.

Gegenpfeiler, ein dem andern gegen über gestellter Pfeiler, z. B. ein Gewölbe tragen zu helfen.

Gegenrechnung, diejenige Rechnung, welche einer andern entgegen gesetzt ist; oder wodurch die Rechnung eines andern ganz oder zum Theil aufgehoben wird.

Gegenvermächtniß, ist, was der Mann der Ehefrau aus seinem Vermögen auf den Todesfall eigenthümlich aussetzt. Wird der Frau nur der Nießbrauch gewisser Güter oder Capitalien angewiesen, so heißt es ein **Leibgedinge**; eine jährliche Summe aber, die der Frau aus dem Nachlasse des Mannes zu ihrem Unterhalte, wegen des Witwenstandes, ausgesetzt worden, wird **Wittthum** genannt. Ist die Summe des Gegenvermächtnisses nicht bestimmt, wohl aber die Absicht der Contrahenten, daß dasselbe mit dem Eingebrachten im Verhältnisse stehen solle, aus der Fassung und den Umständen ersichtlich; so ist das Gegenvermächtniß auf die Hälfte des Eingebrachten fest zu setzen. Ist eine solche Rücksicht auf die Summe des Eingebrachten aus dem Vertrage nicht zu ersehen, so wird das Gegenvermächtniß dem Ehevermächtnisse gleich gesetzt. Ist auch kein Ehevermächtniß bestimmt, so ist die Aussetzung eines solchen ohne Bestimmung einer Summe angewiesenen Gegenvermächtnisses ohne Wirkung, und die überlebende Ehefrau kann nur auf die gesetzliche Erbfolge Anspruch machen.

Nach

Nach dem Tode des Mannes wird das Gegenvermächtniß ein freyes und unwiderrufliches Eigenthum der Frau. A. L. R. Th. II. Tit. I. §. 456 ff.

Gehäge, Gehege. 1) Ein eingehägter, d. i. mit einem Hage oder Zaune umschlossener Ort, und besonders ein Bezirk, in welchem das Wild gehäget wird; ein Jagdrevier, wo niemand jagen darf, z. B. ein Fasanengehäge, ein Hasengehäge u. s. f. 2) Ein gehägtes Wasser, d. i. ein Bach, See oder Fluß, wo nicht ein jeder fischen darf. 3) Eine Gegend, die man auch eine Schonung, Schlag, Hieb, Gehau, Hau u. s. f. nennet, welche man gemeiniglich mit Hägewischen umsteckt, oder in kleine Gräben einschließt, daß niemand mit Weidevieh hinein treiben, oder darinn hüten darf, damit junges Holz anfliege, oder, wenn es angeflogen ist, so lange mit der Hütung verschonet werde, bis das Holz hoch genug erwachsen ist, und von dem Weidevieh nicht mehr beschädiget werden kann.

Gehänge, Geläppe, heißen bey einigen Jägern die Ohren der Hunde. Auch wird das Jägerzeug, an welchem der Jäger das Hifthorn trägt, ein Gehänge genennet, und es ist demnach einerley, ob man sagt: der Jäger hat ein kostbares Jägergehänge, oder er hat einen reichen Hornfessel und Kuppel.

Gehänge, das Abfallen, der Abhang, die lehnende Seite des Gebirges, oder der Zwischenraum zwischen der Spitze und dem Fuß eines Berges.

Gehänge der Schäfte, die Schnüre oder Riemen, nebst den Rollen und Wippen, woran die Schäfte in einem Weberstuhl hangen und bewegt werden.

Gehäse, ist bey den Jägern in den Zusammensetzungen: Vordergehäse und Hintergehäse üblich, wovon jenes den vordern, dieses aber den hintern Theil eines Hasen bedeutet.

Geheck, bey den Jägern, ein Nest voll junger Vögel, so viel Vögel auf einmal geheckt oder ausgebrütet werden, eine Hecke, ein Flug; besonders die Jungen einer wilden Gans, oder wilden Ente, ein Zug.

Gehen. 1) Wenn Wildpret von aller Gattung Abends aus seinem Lager oder Stande nach dem Geäße ziehet, und früh Morgens, jedes nach seiner Art, wieder zu Holze nach einem sichern Ort eilet; 2) insbesondere sagt man überhaupt von dem Hirsch: er gehet, wenn er langsam ziehet. Er gehet hoch, wenn er völlig verecket und feist ist.

Gehoben, wenn ein Wolf oder Fuchs den Vorwurf oder die Bissen, die der Jäger zur Ankörnung auf den Platz geworfen, weggefressen hat.

Gehöft, in Niedersachsen, in der Mark, in Pommern, u. s. f. alle zu einem Ackerhof gehörige Wohnungs- und Wirthschaftsgebäude. Daher sagt man: ein Bauern- oder Cossäthengehöft oder Hof.

Gehör, die Ohren (Luser) der wilden Schweine, weil diese, nach der uralten Meynung, das schärfste Gehör unter allen Thieren haben sollen.

Gehörn, Gewicht, Geweihe, Gestänge, die Stangen, das Geweihe mit den Enden, das der Hirsch oder Rehbock auf seinem Kopfe trägt. Bey den Hirschen sagt man zwar Geweihe, aber

nicht bey den Rehböcken; sondern nur Gehörn.

Gehörn, Gehörne, darunter versteht man auch bey der zahmen Viehzucht die beyden Hörner des Rindviehes. Wenn die Hörner eines Rindes schön heißen sollen, so müssen selbige beynahe die Form eines halben Zirkels haben, und der Bauer pflegt ein solches Gehörn **Kneifhörner** zu nennen, indem die damit versehenen Thiere beym Stoßen oder Kämpfen mit andern, gleichsam wie mit einer Zange, kneifen oder kneipen, und ihren Gegner entweder überwinden, oder, im Falle dessen Gehörn von gleicher Gestalt ist, ihm doch auch die Spitze bieten können. Man sagt daher: ein schön gehörnter Ochse; eine schön gehörnte Kuh; beyde sind eine Zierde des Gehöftes, finden auch beym Verkauf vorzüglich ihre Liebhaber. Schlecht gehörnte Ochsen und Kühe sind also solche, denen es an der obbeschriebenen Form des Gehörnes mangelt, z. E. wenn die Hörner, eines, oder alle beyde, von der Seite gerade weg, eines krumm, das andere hintenweg, oder alle beyde wie Ziegenhörner gebildet sind. Es kömmt eben so sehr auf einen schön gehörnten Stamm- Heerd- oder Reitochsen oder Bullen, als auf eine eben so gehörnte Kuh an, um eine gutgehörnte Nachzucht zu haben. Es können aber die Kälber, bald nach dem Absetzen, sich das mit einer guten Anlage angebohrne Gehörn, durch das Reiben oder Stoßen an den Wänden und Raufen, da es noch zart und biegsam ist, verbeugen, daß es in der Folge doch ein ganz unansehnliches Gehörn bekömmt. Man muß daher von Zeit zu Zeit das Gehörn der Kälber besehen, und wenn man findet, daß es eine mißfällige Gestalt gewinnen will, so schneidet man nach und nach mit einem scharfen Messer an der entgegen gesetzten Seite der Gehörnspitzen, um hiemit die Hörner dahin zu weisen, wo man sie hin haben will. Sähe man z. E. an der Gehörnspitze, daß das Gehörne sich nach hinten zu neigen will, so schneidet man etwa alle Monathe hinterwärts etwas hinweg, bis man eine Spitze nach vorne zu durch das Schneiden zuwege bringen können. Ein Ochsengespann, das schön gehörnt ist, wie sehr gefällt dieses nicht, und wie sehr ist es verunzieret, wenn seitwärts oder hintenweg stehendes Gehörn den Augen Mißfallen erregt! Wollte man aber hiebey gleichgültig seyn, so muß man bedenken, daß schlecht gehörntes Vieh am meisten zu Schanden gestoßen wird; es ist, da es sich auf sich selbst nicht verlassen kann, immer scheu und flüchtig; hat gleichsam keine Achtung bey andern Thieren, und wird daher immer gefährdet; dagegen die gut gehörnten Ochsen oder Kühe auf den Höfen und Viehtriften ganz dreist und furchtlos einher gehen, und eben deshalb ungestoßen bleiben. Man sehe einmal eine Heerde Rindvieh durch, in welcher viele Thiere mit Beulen sich befinden; man wird vergleichen meistens nur an schlecht gehörnten Ochsen oder Kühen erblicken. Endlich sind manche schlecht gehörnte Thiere ihren Wärtern oder Wärterinnen sogar selbst gefährlich. Ein Ochse oder eine Kuh mit seitwärts gerade stehendem Gehörne wendet sich schnell um, sich etwa Fliegen oder anderes stechendes Ungeziefer abzukehren; wie leicht kann nicht hiebey der in der Nähe sich befindende Mensch einen gefährlichen Stoß bekommen! Ich habe es auch selbst einigemal erlebet, daß

ein

ein so schlecht gehörnter Ochse im Wagen oder Pfluge dem neben ihm gehenden ein Auge ausgestoßen hat.

Gehre, Gehren, Göhre, Gerung, Görung, ist bey den Zimmerleuten und Tischlern eine nach der Diagonallinie eines rechtwinklichten Vierecks gehende Fläche oder Fuge; eine Fläche, welche mit der horizontalen Fläche einen Winkel von 45 Grad macht, z. B. das Leistenwerk um eine Füllung, desgleichen zwey Stücken eines Gesimses, die nach einem Winkel, wie etwa auf einem Schranke, vereinigt sind, werden nach einer Gere, oder, wie die hiesigen Tischler sagen, nach einer Göre zusammen gefügt. Daher das **Gehrmaaß, Gehrholz, Schrägmaaß,** dessen eigentlicher Anschlag nach einem Winkel von 45 Grad abgeschräget ist. Hiemit wird die Gehrung oder Gehre vorgezeichnet.

Gehre, heißt in der Landwirthschaft ein Stück Landes, welches an einem oder beyden Enden spitz zuläuft.

Gejackte Hunde, die so genannten **Panzer-** oder **Bärenbeißer,** welche bey der Schweinsjagd mit einer Jacke oder Panzer versehen sind. Die Jacke wird von Barchent oder Leinwand gemacht, mit Baumwolle oder Haaren gefüttert, und mit Bindfaden durchnähet.

Geil, wird von dem Erdboden gesagt, wenn er überflüßigen Dünger hat; ingleichen von Gewächsen, wenn sie zu vielen Nahrungssaft haben, und daher zu schnell wachsen, oder überflüßige Blätter und Zweige treiben. **Geile Flecke im Getreide,** welche sich durch ihren starken und dicken Wuchs von der andern Saat unterscheiden, und gemeiniglich da zu sehen sind, wo die Misthaufen gelegen haben. Man nennt sie in Meißen **Mastflecke,** und anderswo **Geilhorste.**

Geißbart, s. Spierstaude.

Geißblatt, s. Je länger je lieber und Klee.

Geißfuß, ist bey den Stellmachern und andern Holzarbeitern ein Kehleisen mit einem Stiel und Heft, das zwar überhaupt einem Stämmeisen gleichet, außer daß die Scheide des Geißfußes im Grunde betrachtet aufgespalten zweyfach ist, oder daß es, eigentlich zu reden, zwo Schneiden hat, die spitzwinklich gegen einander gerichtet sind. Mit dem Geißfuß deutet der Holzarbeiter die Breite eines Stabes bey einer Kehle an, und schneidet hiemit so tief ein, als er das Holz zwischen den Stäben vertiefen will. Auch ein bekanntes Brecheisen vieler Werkstäte führet von der Gestalt seiner kurzen Schenkel diesen Namen. Denn der gedachte Schenkel oder Fuß ist in der Mitte, der Länge nach, gleich der Klaue einer Geiße oder Ziege, aufgespalten. Zwischen beyden Klauen kann man füglich die Köpfe der Nägel ergreifen, und sie mit dem Brecheisen ausziehen.

Geißhaare, diejenigen spitzigen, harten und rauhen Haare, welche sich unter der abgeschornen Wolle einiger Länder oder Gegenden befinden, und sonst auch Flocken genannt werden. Man kann daraus nichts anders als grobe Decken machen. Diese Haare fallen zum Theil beym Schlagen auf der Horde mit aus, und der große Ueberrest geht mit in den Kämmling.

Geißklee, Geißstaude, Bohnenbaum, Cytisus. Diese Gattung liefert, außer einigen zur Verzierung der Blumengärten schicklichen Pflanzen, besonders auch einige herrliche, dauerhafte, theils im Winter unbelaubte, theils immergrüne Blumensträucher für die Lustgärten, mit dreyfachen, eyrunden Blättern, und mit langen Aehren von gelben, schmetterlingsförmigen Blumen, welche längliche Schoten hinterlassen, und im Herbste eine Menge reifen Saamen geben.

A. Für die Lustgärten sind zu empfehlen:

1) Breitblättrichter Geißklee, Bohnenbaum, Linsenbaum, Alpencytisus, falsches oder Alpenebenholz. C. Laburnum L. Vaterland: die Schweiz, Savoyen. Stamm: groß, aufrecht, baumig, bildet mit seinen Zweigen eine vortreffliche volle Krone, 20—30 F. hoch. Blumen: an den Seiten aller Zweige, zahlreich, ziemlich groß, in langen, hängenden, einfachen, Trauben. Sorten: a) schmalblättriger; b) kurztraubiger; c) scheckigblättriger. Die beyden letzten Sorten können nicht, wie die vorher gehenden, durch den Saamen, sondern durch abgeschnittene Zweige, fortgepflanzet werden. Sie sind alle im Winter unbelaubt, schlagen aber im Sommer frühe aus, und fallen mit ihren Blättern, und mit ihren zahlreichen, langen, rings um den Baum her herab hängenden, vortrefflich gelben Blumentrauben, welche oft 1 Zoll, und noch wohl darüber, lang, so sehr verzierend ins Auge, daß man sie zu den allerbesten Gartenbäumen rechnen muß. Sie schicken sich sehr gut an den Rand der Lustwälder, der Wildnisse und großer Lustgebüsche, zur Umkränzung der Rasenstücke, der Parks ꝛc. Will man sie zu mäßig starken Zimmerholzbäumen ziehen, so hat man davon ein sehr hartes und schweres Holz von vortrefflicher auf Gelb ziehender Farbe, welches eine sehr schöne Politur annimmt, und deswegen vielfältig zu Stühlen, Tischen, Bettgestellen ꝛc. gebraucht, und dem besten Mahagonyholze gleich geachtet wird. Sie sind sehr dauerhaft kommen überall fort, haben einen schnellen Wuchs, und erreichen fast in jedem magern und schlechten Boden, die Lage sey welche sie wolle, eine solche Stärke, daß ihr Stamm im Umfange oft über 3 Fuß hält.

2) Ungestielterblättriger Cytisus, kleiner Italienischer Bohnenbaum, oft auch schlechthin Geißklee genannt, C. sessilifolius. Die Blätter liegen dicht an den Zweigen. Wenn dieser Strauch in voller Blüthe steht, so scheint er fast ganz mit Blumen bedeckt zu seyn.

3) Schwärzlicher Cytisus, Zwerggeißklee, C. nigricans. Vaterland: Oesterreich, Böhmen, Deutschland u. s. w. Stamm: kurz, strauchig, 4—5 Fuß hoch, die Rinde braun; die der jungen Schüsse aber grünlichroth. Dieser im Jul. blühende Strauch hat, wenn er in voller Blüthe steht, ein vortreffliches Ansehen.

4) Steifborstiger, oder Neapolitanischer immergrüner Cytisus, C. hirsutus. Stamm: strauchig, mit vielen aufrechten, eine vortreffliche dicht belaubte Krone bildenden Zweigen, 6—8 Fuß hoch, die Rinde der Zweige grau, in der Entfernung aber ins Grüne spielend. Dieser Strauch ist im Jun. überall mit Blumen bedeckt, und diese sowohl als seine

gold-

goldgelbe Krone machen ein schönes und auffallendes Ansehen. Er kann keinen sehr strengen Frost ertragen, und muß also in den Lustgebüschen einen trocknen Boden, und eine gut geschützte Lage haben.

5) Oesterreichischer oder Tatarischer immergrüner Cytisus, C. Austriacus, hat an den Enden der Zweige die Blume in dichten doldenförmigen Köpfchen, unter deren jedem sich ein Büschel von Blättern findet, glänzend oder lichtgelb, im May; hinterlassen bisweilen kurze wollige Hülsen.

Diese Sorten lassen sich alle aus Saamen, welcher im März in gemeine Gartenerde gesäet wird, und binnen 6 — 7 Wochen aufgehet, erziehen, und einige sich auch durch Zweige vermehren.

B. Für die Blumengärten:

1) Niedriger Geißklee, C. lupinus. Stämme: schwach, dünn, kaum 1 Fuß lang, ohne Unterstützung am Boden liegend. Blumen: auf den Enden der Zweige, in kleinen doldenförmigen Köpfchen, hochgelb, haben einen Büschel von Blättern unter sich, im Jun.

2) Silberweißer Cytisus, C. argenteus. Vaterland: Languedoc, Krain. Stämme: schwach, darnieder liegend, wenig über 6 Z. lang. Blätter: klein, lanzettförmig, filzig, silberweiß, die Blätteransätze klein. Blumen: blaßgelb.

3) Griechischer, oder Leinkrautblättriger Cytisus, C. Graecus. Stämme: holzig, dünn, winklich, die Zweige schwach und viereckig. Diese 3 Pflanzen, welche in einem trocknen und warmen Boden, und in einer südlichen, gut geschützten Lage stehen müssen, geben größtentheils im Herbste reifen Saamen, nur aber nicht in einem sehr nassen Sommer, weshalb einige zum Saamengewinnste bestimmte Pflanzen unter gläserne Glocken gehalten werden müssen, weil der Saame dann, wofern nicht der Sommer äußerst kalt und ungünstig ist, zur Reife zu kommen pflegt. Der Saame wird im Frühjahre gleich an Ort und Stelle gesäet.

Geißraute, Fleckenkraut, Ziegenraute, Petechienkraut, Gänsekraut ꝛc. Galega officinalis L. Vaterland: Spanien, Italien, Afrika. Wurzel: dick, weiß, viele starke Fasern. Blätter: gefiedert, aus 6 — 7 Paar und einem einzelnen lanzettförmigen, schnurgeraden nackten Blättchen zusammen gesetzt. Blumen: aus den Winkeln der Blätter, in Aehren, schmetterlingsförmig, blaßblau, im Jun. Hülsen: lang, rund, schnurgerade, aufrecht. Saamen: reif im August.

Abarten: a) mit weißen, b) mit gestreiften, c) mit größern und längern Blumenähren, und dickern Hülsen. Diese Verzierungspflanzen sind dauerhaft, und machen mit ihren Blumen ein vortreffliches Ansehen. Der Saame fällt aus, und pflanzt sich in Menge fort. Wenn man sie aber für die Officinen ziehet, so müssen die Pflanzen in einem 2 Spadenstiche tief gegrabenen guten Boden, 1½ Fuß weit, verpflanzt werden. Die Blätter und Wurzeln haben einen schleimichten, bitterlichen Geschmack; jetzt machen aber die Aerzte selten einigen Gebrauch von dieser Pflanze, da sie ehemals als ein Gegengift wider die Fleck- und andern anhaltenden Fieber, die fallende Sucht und Würmer angerühmet ward. Neuerlich ist diese Pflanze auch als ein Futterkraut von einigen vorgeschlagen worden; wenn nur

die Stengel und Aeste nicht zu holzig wären.

Gelbsucht, eine Krankheit, die mehr bey den Schaafen, als bey andern Thieren, vorkömmt. Sie wird an den gelben Augen erkannt; wenn sie zu sehr überhand nimmt, kömmt auch wohl an den Lippen die gelbe Farbe zum Vorschein. In nassen Jahren und niedrigen feuchten Feldern und Wiesen erzeuget sich gern dieser Zufall, besonders bey solchen Schaafen, die im Winter nicht mit Heu hinreichend ausgefüttert werden können, und nach geendigtem Winter ganz mager auf die Weide kommen. Man rühmt dawider eine Mischung aus zwey Pfunden Salz und einem halben Pfunde getrockneten und pulverisirten Wermuth, oder Salbey und Thymian zu einer Anzahl von 64 Schaafen, wovon bey ausbrechender Krankheit den gesunden Schaafen dreymal die Woche, den kranken aber täglich ein Loth mit der Hand eingegeben wird. Die nächste Ursache der Krankheit ist aber in den so genannten Schaafegeln oder Würmern zu finden, die bald in größerer, bald in geringerer Menge in der Leber vorhanden sind, die Gallengänge mehr oder weniger verstopfen, und darnach die Krankheit mehr oder weniger gefährlich machen. Mit der Gelbsucht vereiniget sich vielmals eine Diarrhöe, noch öfter aber eine tödtliche Wassersucht. Mir hat es seit mehr als 30 Jahren nie gefehlet, mit Knoblauch, welcher den Schaafen im ersten Frühlinge häufig in die Krippen gegeben wird, oder wenn man Knoblauchsaamen auf einen schlechten Fleck im Felde aussäet, und diesen Knoblauch von den Schaafen abweiden läßt, der Krankheit vorzubeugen, oder, wenn sie schon gegenwärtig war, sie aus dem Grunde zu heilen. Wenn bey mir nasse Jahre sind, und von den tiefen Wiesen das Schaafheu nicht recht trocken eingebracht werden kann, ist diese Gelbsucht mehrmal bey einigen Schaafen zum Vorschein gekommen.

Gemauerte Säule, ist eine solche, die von allerley Steinen und Kalk zusammen gesetzt und übertüncht wird.

Gemeinschaftliche Mauer, ist die Mauer zwischen zween Nachbaren, welche beyden zuständig ist. Sie wird aus verschiedenen Kennzeichen erkannt; z. B. wenn in der Mauer zu beyden Seiten ordentliche Satzlöcher, Füllungen, Pfeiler, Bögen, Wölbungen, Wandschränke und Verbindungen sich zeigen, so ist solche Mauer für gemeinschaftlich zu halten.

Vom Gebrauche einer gemeinschaftlichen Mauer wird im A. L. R. Th. I. Tit. VIII. §. 133 ff. folgendes verordnet: Back-Brenn- oder Schmelzöfen und Feuerheerde können an der gemeinschaftlichen, oder dem Nachbar gehörenden Scheidewand, ohne desselben Bewilligung, nicht angelegt werden. Dagegen ist ein jeder an der gemeinschaftlichen Mauer, auch ohne besondre Rückfrage mit dem Nachbar, Schornsteine anzulegen, wohl befugt. Eine gemeinschaftliche Mauer kann jeder Nachbar an seiner Seite bis zur Hälfte der Dicke zu seinem Nutzen gebrauchen, in so fern dem Gebäude dadurch selbst kein Nachtheil geschieht; doch müssen Wandschränke und andere dergleichen Anlagen in einer solchen Mauer dergestalt eingerichtet werden, daß sie nicht auf diejenigen treffen, welche der Nachbar auf der entgegen stehenden Seite bereits angelegt hat.

Gemeinſchaftliche Reihe, iſt der Zwiſchenraum zweyer benachbarter Häuſer, worein ein jedes den Trauffall, oder einen Rueſt in Stützen hangen, und Lichter oder Fenſter hat, die Breite mag ſeyn, wie ſie will.

Gems, Capra rupicapra L. eine Art wilder Ziegen auf den Alpen- und Carpathiſchen Gebürgen; haben ein braunes Fell, und ſchwarze gebogne, auch von vielen Zirkeln rauhe Hörner. Ihr Wildpret wird als etwas beſonderes und geſundes gerühmt, aus der Haut aber das eigentliche Semiſchleder bereitet. In dem Magen der Gemſen werden Kugeln, die man Gemſenkugeln nennet, gefunden, die als ein widernatürliches Gewächs zu betrachten ſind, welches aus unaufgelöſten oder unverdauten Faſern von Pflanzen und Magenſchleim nach und nach entſtanden zu ſeyn ſcheinet. In der Heilkunſt wurden dieſe Kugeln ehedem als eine kräftige Arzney angeſehen, und der deutſche Bezoar genannt, die bey bösartigen Krankheiten als etwas beſonderes heilſames angeſehen wurden. Sie verdienen aber mit mehrerm Rechte einen Platz in den Naturalienſammlungen, als in den Apotheken.

Genettin, ein Pferdegebiß nach Türkiſcher Art, deſſen Kinnkette aus einem Stücke, gleich einem Ringe, gemacht iſt, wodurch des Pferdes Kinn geſteckt wird.

Genicken, ſagt man, wenn man einem Haſen, der noch nicht gänzlich todt iſt, mit der Hand hinter die Löffel (Ohren) ſchlägt; da er denn bald den Geiſt aufgiebt.

Genickfänger, ein flachrundes, aber ſtarkes, und zu beyden Seiten ſcharfes und ſpitziges Eiſen an einem Heft, wie ein Meſſer oder Dolch geſtaltet. Dieſes führet der Jäger, nebſt einem Meſſer, in der Scheide des Hirſchfängers bey ſich, und ſtößt mit ſolchem einem geſchoſſenen, aber noch nicht völlig todten, Thiere ins Genick, um es völlig zu tödten. Dieſes heißt: den **Genickfang** oder **Fang** geben.

Genoſſen machen, Genuß geben, Paſſen, Pfnaiſchen, den Leit- und Schweißhunden des Jahrs ein- auch zweymal von einem geſchoſſenen Wilde Schweiß und Wildpret zu freſſen geben, damit ſelbige feuriger werden, und ihre Dienſte hernach deſto lieber verrichten. Es wird nämlich ein Hirſch in der Frühe geſchoſſen, daß er entweder gleich bleibt, oder nicht mehr weit ziehet, und ſodann verendet. Dieſer Hirſch wird nun verbrochen, alsdann auf der Fährte mit dem Leithunde nachgeſucht, und wenn man bald zum Hirſch hinkömmt, ſo wird ſolcher aufgedeckt, und man läßt den Hund hinan. Dieſer wird gehalten, und ein Lauf aufgehoben, damit der Hund daran rieche. Hiernächſt ſchärft man den Hirſch an dem Halſe auf, löſet ein Stück Wildpret heraus, und ſteckt es zwiſchen den Schalen, wo es der Hund mit Gewalt heraus nehmen muß. Auch beſtreicht man die Schale mit Schweiß, d. i. Blut, ſo der Hund ausleckt ꝛc. Andere aber machen es kurz, bringen den Hund zum Hirſch, ſprechen dem Hunde zu, brechen den Hirſch auf, und geben dem Hunde Fleiſch und Geſcheide.

Genſt, Genſter, Ginſt, Geniſta. Dieſe Gattung liefert für die Luſtgärten folgende niedrige, ſtrauchige, im Winter unbelaubte, 2, 6—7 Fuß hohe Blumenpflanzen,

pflanzen, mit kleinen einfachen Blättern, und schmetterlingsförmigen, gelben, zahlreichen, meistens im May und Jun. blühenden, und im Herbste eine Menge, in Hülsen enthaltenen, meistens nierenförmigen, reifen Saamen gebenden Blumen.

1) **Pfeilförmiger Genster**, G. sagittaria. **Vaterland**: Deutschland und Frankreich, in unfruchtbarem sandigen Boden. **Stämme**: strauchig, gestreckt, zweyschneidig, grün, in viele, gestreckte, häutige, flachgegliederte Glieder zertheilt, deren Rand an den Seiten schwerdtförmig ist. **Blätter**: klein, eyrund-lanzettförmig, einzeln an den Gelenken, ungestielt. **Blumen**: an den Enden der Zweige, in dichten Aehren, im Jun.

2) **Farbeginster, Gilbe, gemeiner Genst, kleine deutsche Pfrieme, Färberpfrieme, Färbeblume, Heideschmuck**, G. tinctoria. **Vaterland**: Deutschland, England. **Stämme**: strauchig, aufrecht, mit gestreiften, runden, aufrechten Zweigen, 2 — 3 F. hoch. **Blätter**: lanzettförmig, glatt, abwechselnd. **Blumen**: an den Enden und Seiten der Zweige, in Aehren, zwar klein, aber so zahlreich, daß der ganze Strauch damit bedeckt zu seyn scheinet, im Jun. Man hat hiervon eine Abart mit abstehenden Zweigen, da hingegen die Zweige der Hauptart mehr aufrecht wachsen, und ihre Blätter schmäler sind.

Beyde Arten kann man leichtlich durch den Saamen vermehren, und die gelben, nach Hollunder riechenden Blumenähren sind eine Zierde der Gärten. Sowohl grün, als getrocknet, kann man Zeuge damit grün und gelb färben, vornehmlich auf Wolle und gröbere Tücher. Mit Urin und Pottasche erhält man eine beständige pomeranzengelbe Farbe. Herr Scopoli empfiehlt selbige auch als ein kräftiges Mittel in der Wassersucht. Auch schreibt man dem Saamen eine purgierende Kraft zu; er ist aber nicht im Gebrauche. Man erwählet gemeiniglich dafür das besenförmige Pfriemenkraut. Die Blätter haben einen bittern, scharfen und ekeln Geschmack. Das Wild, die Schaafe und die Bienen wissen solche gut zu nutzen.

3) **Englischer Genster**, G. Anglica. **Vaterland**: England, auf etwas feuchten Heiden. **Stämme**: strauchig, ästig, 2 Fuß hoch, mit einigen einfachen, langen Stacheln bewehrt, von denen aber die Blumenzweige gänzlich frey sind, als wodurch der Strauch sich genugsam von andern Arten unterscheidet. Dieser Strauch wächst in England zwar wild, wird jedoch oft in die Gärten aufgenommen, wozu er sich durch viele ihm eigenthümliche Schönheiten empfiehlt; gleich wie er sich auch, weil er nur niedrig ist, sogar für kleine Gärten schickt.

4) **Haariger, oder ästiger Ginster, kleine Erd- oder Heidepfriemen**, G. pilosa. **Vaterland**: Deutschland, Pannonien. **Stamm**: darnieder liegend, überall mit Knötchen besetzt, mit dünnen, weitschweifigen Zweigen. **Blätter**: lanzettförmig, stumpf. **Blumen**: an den Enden der Zweige, in Aehren, so zahlreich, daß sie ein ganz vortreffliches Ansehen machen, im Jun. und Jul. Von dieser Pflanze schreibt Gleditsch also: unter den Hülsen tragenden Pflanzen, welche den Schaafen auf den allertrockensten Heiden zu statten kommen, ohne daß man darauf Acht hat, ist diese Gensterart die beträchtlichste. In Gehägen und Wildbahnen, davon die Schäfer einige Zeit abgehalten

werden,

werden, erreichen die Stengel eine Höhe von 1 — ½ F. und geben dem Heidekraute durch ihre gelben Blumen im Jun. ein schönes Ansehen, unter welchem sie sonst außer dieser Zeit nicht leicht jemand suchen würde. In den geraumen Kienheiden und geräumten Heidelande, wo die Schaafe frey dazu kommen, halten sie die Pflanzen beständig so kurz, daß sie unter dem Heidekraute und dem Quendel kaum zu erkennen sind. Diejenigen Oerter, so man für die allerelendesten ansieht, zeigen diese Pflanze am häufigsten und schönsten in der Mark Brandenburg, der Niederlausitz, Großpohlen u. s. w. Ihre Wurzeln kriechen sehr weit, und ihre höckerichten Stengel strecken sich auf der Erde zwischen dem Heidekraute, und schlagen, wo sie etwas Schutz haben, immer neue Wurzeln. Der Saame verdienet gesammlet, und zwischen dem Heidekraute, in Gegenden, wo diese Pflanze fehlet, gesäet zu werden; denn sie ist, nach Art eines feinen Klees, ein sehr gutes Futter für die Schaafe, und verursachet wegen des Anbaues weiter keine Kosten und Mühe.

5) **Deutscher stachlichter Genster, kleines stachlichtes Pfriemenkraut, Scorpionenpfrieme, Ginstpfrieme**, G. Germanica. **Vaterland:** Deutschland, hin und wieder auf magern Triften, Wiesen und in den Heiden. **Stamm:** 3 Fuß hoch, mit vielen zusammen gesetzten Stacheln bewehrt, die Zweige zahlreich, dünn, und die Blumen tragenden ganz unbewehrt. **Blätter:** klein, lanzettförmig, abwechselnd. **Blumen:** an den Enden der Zweige, sehr zahlreich, im Jun. Die Pflanze ist, wenigstens bey uns, zu niedrig, als daß sich selbige zu Hecken schicken sollte, obgleich einige solches angerathen haben. Da sie aber doch an die 3 Fuß hoch wächset, so kann man davon Einfassungen machen, und diese unter die Scheere halten. Sie wird von Schaafen, Bienen und dem Wilde auch genutzet.

6) **Dreyblättrichter Canarischer Genster**, Cytisus, oder Genista Canariensis L. **Vaterland:** die Canarieninseln. **Stamm:** holzicht, 2 — 3 Ellen hoch, hat viele gestreifte oder eckichte, rauche Aeste. Drey kleine wollichte Blättchen sitzen nach Art des Klees auf einem gemeinschaftlichen Stiele. **Blumen:** hellgelb, wohlriechend, in kurzen lockeren Aehren. Die ganze Pflanze bleibt immer grün, und blühet fast den ganzen Sommer hin, hat ein schönes Ansehen, verlangt eben nicht viel Wartung, nur viel Wasser und öfteres Versetzen. Im Winter nimmt sie in einem gemäßigt warmen Glashause vorlieb. Der Saamen will bey uns selten reif werden, daher vermehrt man die Pflanze durch Zweige, sicherer aber durch Ableger.

7) **Dreyblättrichter weißlichter Genster**, G. candicans, Cytisus monspessulanus. **Vaterland:** Montpellier, Italien. **Stengel:** 8 F. hoch, holzicht, viele zarte Aeste treibend, deren jeder gemeiniglich 5 gelbe Blumen trägt, die keinen Geruch haben, im Jun. und Jul. Diese Art verlangt die Auswinterung im Glashause, und wird aus dem öfters zur Reife kommenden Saamen, oder auch aus Ablegern vermehret. Vielmals ertragen aber auch die ausländischen Arten die Winterkälte in einem leichten, sandigen, trocknen Boden, wenn sie verdeckt werden. Es machen aber die jetzt beschriebenen sehr blumenreichen Sträucher vor der Fronte solcher Strauchgruppen, die an die vornehmsten Rasenstücke und Wege stoßen,

zwischen andern sehr niedrigen Sträuchern eine auserlesene Verzierung; sie haben jedoch auch auf die Aufnahme in große Blumengärten einen nicht minder gegründeten Anspruch.

Genußjagen, Genießjagen, ist das erstere Feistjagen, welches gehalten wird. Einige nennen auch das: Genußjagen, wenn man die Hunde genossen macht.

Gepfneisch, Pfneischen, der Antheil, welcher den Jagdhunden von dem gefällten Wilde gegeben wird.

Gepreßtes Leder, dieses wird von dem Sattler zu den feinsten Englischen Satteln gebraucht, und das feinnarbigste Fahlleder hiezu genommen. Es wird mit Wasser und Rosinstroh nach dem Krispeln gewaschen, aber nicht platt und blank gestoßen.

Gerade Fenster, Fenster mit geradem Sturz, alle große Fenster, deren oberer Sturz oder Schluß mit keinem Bogen geschlossen, sondern gerade ist. Sie geben das meiste Licht, und werden daher auch am gewöhnlichsten angebracht.

Gerade Kappfenster, Dachfenster, deren Schuß gerade, und folglich das ganze Fenster gleichseitig ist.

Gerade Nuth, ist bey den Tischlern diejenige Verbindung zweyer Bretter, die durch gevierte Einschnitte bis auf die halbe Holzdicke, oder mit Zapfen und Zapfenlöchern, gemacht wird.

Gerader Bohrer, Löffelbohrer, ein Bohrer, dessen Schneiden nach einer geraden Linie fortgehen, und deren Spitze die Gestalt eines stark ausgehöhlten Löffels hat, im Gegensatz des Schneckenbohrers. Dieses Bohrers bedienet sich besonders der Pumpenmacher und auch der Zimmermann, damit tief ins Holz einzubohren. Die Bohrer dieser Art, womit der Pumpenmacher die Pumpen zum zweytenmal ausgebohret hat, haben auf der Spitze einen Haken, der die Späne heraus ziehet. Man theilet diese Bohrer wieder in Ein- und Zweyschneider ab.

Geräumte, bey der Forst- und Landwirthschaft, ein durch Wegräumung des Holzes zu Acker gemachtes Stück Waldung. Bey der Jägerey ist ein geräumter Stellweg, Lauf, Abjagungsflügel, Durchhieb, Richtweg u. s. w. ein zum Behuf der Jagd im Walde gehauener Weg.

Geräusche, Beuschel, Aufbruch, Lunze, besteht, überhaupt genommen, in Panzer und Wanst eines Wildes, welches beym zahmen Vieh das Geschlinge oder Gehänge ist. Leber, Herz und Lunge gehöret eigentlich aber nur zum Geräusche, das übrige zum Aufbruch. Nach altem Herkommen gehöret das Geräusche dem Jäger.

Gerben, Gärben, die Haut oder das Fell eines Thieres so zurichten, daß sie nicht mehr in die Fäulniß übergehen, sondern ungehindert zu Kleidungsstücken und andern nöthigen und bequemen Dingen gebraucht werden kann.

Gerberbaum, s. Sumach.

Gerberst auch, myrthenblättriger Gerberbaum, kleiner Mehlbaum, auch unter dem Namen: Redoul, Redou, Roudou bekannt, der aber mit dem Gerberbaum, oder Sumach nicht zu verwechseln ist, Coriaria myrtifolia L.

Vaterland: Montpellier. **Stamm:** strauchig, braun, treibt von unten an bis oben hinauf eine Menge dicht bey einander stehende viereckige Zweige, deren an einer Seite je 3 — 4 beysammen, und an der andern Seite oft eben so viele hervor treiben, und eine 3 — 4, höchstens 5 F. hohe, dicht belaubte, buschige Krone bilden; das Holz sehr voll von leichtem Marke, und sehr zerbrechlich. **Blätter:** einigen Myrthensorten ähnlich, länglich, gespitzt, glänzendgrün, gegen über stehend. Man darf nur 1 — 2 Pflanzen anschaffen, welche, wenn sie in einem leichten Boden stehen, aus ihren kriechenden Wurzeln auf 9 Fuß weit umher eine große Menge Nebenschüsse treiben, die man im Winter und Herbste ausgraben, die stärksten sogleich an Ort und Stelle, die schwächern aber erst in die Pflanzschule pflanzen kann. Er verlangt, außer einem geschützten Ort, im Winter eine Bedeckung; zu Schwetzingen, in der Pfalz, haben sich seine Aeste, wie Hr. Medikus schreibt, bis in die Spitze, ohne Bedeckung erhalten.

Die Blätter werden, wie der Sumach, von den Färbern sowohl zum Schwarzfärben, als zur Verfertigung vieler dunkeln Farben, und von den Lohgerbern und Corduanmachern zum Schwarzfärben der Leder gebraucht. Um die Blätter lange Zeit gut zu erhalten, muß man sie einsammlen, wenn sie bald abfallen wollen. Das Pulver dienet, die Schaaf- und Hammelfelle roth zu machen, wie auch die Ziegenhäute zu Oberleder zu zubereiten. Beeren und Blätter werden, als Gifte, Menschen und Thieren für schädlich gehalten, doch stimmen die Erfahrungen nicht überein. Manetti hat in Italien beobachtet, daß Hunde den Saft von den Beeren ohne allen Schaden genossen haben, und vielleicht recht geurtheilet, daß dieser Strauch nur nach dem verschiedenen Geburtsorte eine schädliche Eigenschaft besitze.

Gerbmühle, Gärbemühle, in einigen Mühlen, besonders in den Oberdeutschen, ein Gang, der so zugerichtet ist, daß das Korn, insbesondere Spelz und Dinkel, nur aus der Hülse heraus gedrückt, nicht aber zu Mehl gequetschet wird. **Gerben** ist also: die Hülsen des Spelzes abstoßen.

Gerecht, wenn ein Leit- oder Jagdhund die Fährten begierig anfällt, munter und lustig darauf fortsuchet, so ist sie ihm gerecht. Außerdem kömmt dieses Wort oft in der Zusammensetzung vor, und heißt alsdann: geübt in einer Sache, als: **holzgerecht; hirschgerecht** u. s. f.

Gerege, Rudel, sind die Stangen an dem Vogelheerde, die zum **Gerege** oder **Auftreiben** gebraucht werden.

Gerfalke, eine der edelsten Art Falken, die vorzüglich auf den Raub gierig ist, wovon sie auch ihren Namen erhalten zu haben scheint.

Gerichtsleute, Gerichtsmänner, sind diejenigen, welche auf den Dörfern dem Schulzen zur Besorgung seiner Amtsangelegenheiten beygeordnet sind, und eydlich von der Obrigkeit verpflichtet werden. Man nennet sie bey uns **Schöppen**; es sollen dazu so viel als möglich angesessene Wirthe, und Leute von unbescholtenem Rufe und untadelhaften Sitten bestellet werden. Das von der Obrigkeit aufgetragene Schulzen- und Schöppenamt kann ein Mitglied der Dorfgemeine nur aus solchen Gründen ablehnen, die ihn von der Uebernehmung einer Vormund-

schaft entschuldigen würden. In Abwesenheit des Schulzen vertreten sie seine Stelle, und in Fällen, wo derselbe seine Pflichten zu beobachten unterläßt, sind sie, bey Vermeidung gleicher Verantwortung, ihr Amt zu thun, oder der Obrigkeit die nöthige Anzeige zu machen verpflichtet. Die Schulzen und Schöppen machen die **Dorfgerichte** aus, dürfen sich aber in die Entscheidung streitiger Rechtshändel nicht mischen. Doch sind Uebertretungen der innern Dorfspolizeyordnung, auf welche nur kleine, zur Gemeinecasse fließende, Einen Thaler nicht erreichende, Strafen gesetzt worden, ihrer Untersuchung und Entscheidung, mit Vorbehalt der Berufung auf die Gerichtsobrigkeit, unterworfen. Auch können die Dorfgerichte, mit Zuziehung eines Gerichtsschreibers, gerichtliche Handlungen, bey welchen es auf keine Rechtskenntnisse, sondern auf blosse Beglaubigung, ankömmt, gültig vornehmen. Doch müssen sie auch solche Verhandlungen, zur Beurtheilung der Gesetzmäßigkeit, oder näherer Berichtigung, dem ordentlichen Gerichtshalter ohne Zeitverlust vorlegen. Ist dieses unterlassen worden, so müssen die Dorfgerichte allen dadurch entstandenen Schaden ersetzen, und sollen, nach Verhältniß desselben, mit Gefängnißstrafe belegt werden. Unter der Direction des Gerichtshalters vertreten die Dorfgerichte die Stelle des ermangelnden Gerichtsschreibers, oder Protocollführers. Es kann auch der Gerichtshalter den Dorfgerichten die Aufnahmen von Inventarien und Taxen unter seiner Aufsicht übertragen, auch sich ihrer zur Vollstreckung der Executionen bedienen. A. L. R. Th. II. Tit. VII. §. 79 ff.

Geringe, Schmal, bey den Jägern ein magerer Hirsch.

Gerinne, ein durch die Kunst verfertigter Canal, in welchen das Wasser in einen engen Raum gebracht wird, und daher stärker fließt; ein jeder kleiner Canal oder Graben, worinn das Wasser rinnet. Insonderheit versteht man beym Wassermühlenbau unter **Gerinne** denjenigen Canal, durch welchen das über den Fachbaum fallende Wasser gegen das Mühlrad zufließt. Man theilt es gemeiniglich in das **Mahl-** und **wüste Gerinne**; jenes ist dasjenige, worinn die Mühlräder hängen, und von dem Wasser umgetrieben werden; diesem liegt das wüste Gerinne zur Seiten, welches letztere dazu dienet, daß man, wenn das Wasser überflüßig vorhanden ist, durch Aufziehung des Schutzbrets selbiges da hindurch kann vorbey fließen lassen. Hat hingegen die Mühle nicht Wasser genug, so kann durch Zusetzung des Schutzbrets das Wasser in das Mahlgerinne stärker fließend gemacht werden. Ein Gerinne an den Mühlen und Teichen, welches, wenn das Wasser im Ueberflusse vorhanden ist, aufgehoben wird, damit es frey abfließen könne, ohne das Wasser zu berühren, wird ein **Freygerinne, Freylauf** oder **Freyschutz** genannt. **Freyarche** ist eine Arche oder Gerinne an einem Teiche oder Gewässer, welches auf eine gewisse Höhe offen ist, so daß das Wasser, wenn es diese Höhe erreicht, frey und ungehindert ablaufen könne.

Geröhrich, Geröhricht, ein mit Rohr bewachsener Platz.

Gerste, ein in unsern Haushaltungen sehr schätzbares Getreide, dessen wir uns zum Bierbrauen, Branntweinbrennen, zu Graupen, Grütze und Mehl, zum Brodtbacken, auch zur Viehfütterung, bedienen.

Man

Man unterscheidet die Arten der Gerste im gemeinen Leben 1) nach den Reihen, in welchen die Blüthen stehen. Es sind nämlich dieselben in 2, 4, 6—8 Zeilen gestellt, und die Gerste wird daher **zweyzeilig, vier- sechs- oder vielzeilig** genannt; 2) nach der Gestalt und Größe der Körner, a) die **gemeine große** oder **Plattgerste** ist zweyzeilig, hat große Körner und lange Aehren; b) die **kleine Gerste** ist vierzeilig, die Aehren sind nicht stark gefüllt, und die Körner flächer und kleiner; doch in manchen Jahren ist das Gegentheil; wenn sie von warmer und dabey feuchter Witterung, nachdem sie gut aufgegangen gewesen, unterstützt wird, so kann sie in großen Körnern der vorher gehenden entweder wohl gar vorgehen, oder doch gleich kommen; c) die **nackte** oder **bloße Gerste**, welche 6—8 Reihen Körner hat; und 3) nach der Zeit der Aussaat in **Sommer-** und **Wintergerste**; jene wird, nach Gelegenheit der Felder und Witterung, vor oder nach Ostern, diese um Bartholomäi gesäet.

Hier zu Lande theilen die Landwirthe die Gerste in zweyerley Arten, deren Unterschied hauptsächlich in der Zeit der Aussaat beruhet, und als die gemeinsten Arten entweder die eine hier, die andre dort, öfters auch beyde zugleich an einem und eben demselben Orte, erbauet werden. Diese beyden Arten sind nun entweder die **große** oder **kleine Gerste**, da man erstere auch wohl **Frühgerste**, die andere **Spätgerste** zu nennen pflegt, indem, wie solches bey mir immer geschiehet, mit beyderley Arten, mit großem Vortheil umgewechselt wird, wenn wir den Saamen von der kleinen oder Spätgerste im März, und den Saamen von der großen oder **Frühgerste um Urbani** aussäen, und in beyderley Fällen uns der vierzeiligen Gerste, seltner der zweyzeiligen bedienen. Noch haben wir hier zu Lande zweyerley Namen für die Frühgerste, nämlich **Petersgerste** und **Mariengerste**. Erstere heißt also, weil sie, da unsre Vorfahren den Alt-Julianischen Calender hatten, und nach den Tagen der Heiligen gewisse Wirthschaftsunternehmungen ordneten, von jeher um Petri Stuhlfeyer, (ist nach dem verbesserten Calender der 4te März,) ausgesäet worden. **Mariengerste** wird in hiesiger Gegend um Mariä Verkündigung ausgesäet. Es geschiehet aber in manchen Jahren, daß die Witterung, wie in diesem gegenwärtigen Jahre, es nicht verstattet, Petersgerste auszusäen, daß wir in hiesiger Gegend also für dießmal nur allein Mariengerste haben können. Ist aber die Witterung so beschaffen, daß wir zu Anfange des Märzes offenes Wetter, d. i. keinen Schnee und gefrornes Erdreich haben, so haben wir nur allein die Petersgerste, oder um Petri Stuhlfeyer ist unsre Frühgerste, sie sey zwey- oder vierzeilig, bereits in der Erde. Wir säen aber auch kleine Gerste hiesigen Orts, aber nur wenig, und zwar wenn wir ein oder mehrere Ackerstücken haben, die entweder zu tief oder zu naß liegen, oder zu sehr zum Unkrauttragen ausgeartet sind, und die durch die spätere Bearbeitung von ihren besondern Unkräutern gereiniget werden sollen.

Man giebt der großen Gerste den Vorzug vor der kleinen, aus folgenden Gründen: 1) ob sie gleich nur mit 2 Zeilen versehen ist, so hat sie doch weit längere Aehren und größere Körner, und scheffelt daher mehr, als die kleine. (An und vor sich selbst hat diese Gerste dieses eben nicht voraus, sondern es kömmt nur auf die

Zeit der Aussaat bey ihr an. Wenn bey mir kleine vierzeilige Gerste im März gesäet wird, so geräth sie eben so gut, als die große zweyzeilige, und wird eben so großkörnicht, und umgekehrt, wenn wir die zweyzeilige im Jun. säen, so wird sie nicht besser, als die kleine gemeine Gerste, die um eben diese Zeit ausgesäet wird.) 2) Sie ist staudenartiger, als die kleine, daher sie nicht allein mehr Körner, sondern auch mehr Stroh bringt. (Das mehrere Bestauden beruhet allein auf das Dünnesäen und auf die Beschaffenheit des Ackers. Wenn die kleine Gerste dünne gesäet werden kann, so bestaudet sie sich eben so gut; muß man sie aber, weil der Acker krautartig, d. i. zum Unkrauttragen geneigt ist, dicke säen, um den Unkräutern keinen Raum zu lassen, so kann sie sich freylich weniger bestauden, und es ist auch Anfängern in der Wirthschaft nicht unbekannt, daß dünne gesäetes Korn allemal besser scheffelt, als dick gesäetes.) 3) Die Körner der großen Gerste führen mehr Mehl und innere Güte bey sich, weshalb sie auch von den Malzmachern und Brauern vorzüglich gesucht wird. Ja, an denen Orten, wo viel große Gerste vorhanden ist, kann man die kleine fast gar nicht los werden, sondern muß dieselbe zur Fütterung und zu anderm Gebrauche verwenden. Daher steht auch die große Gerste jederzeit in einem höhern Preise, als die kleine, wie sie denn auch nach den königl. Preuß. Kammergrundsätzen 2 — 3 Groschen höher für den Scheffel in Anschlag kommt. (Es ist ganz richtig, daß die Frühgerste mehr innern Gehalt hat, als die kleine, und deshalb wie anderswo, also auch in Berlin und Potsdam, besonders theurer bezahlt wird. Dieß kömmt daher, daß die Frühgerste eine dünnere Schale hat, und der Scheffel deshalb immer 5 — 6 Pfund und darüber wieget. Es findet sich aber nicht überall, daß die Brauer die große Gerste vorziehen. Z. B. die Stadt Treuenbriezen brauet ein Bier, welches in Ansehung der Stärke und Klarheit wenig seines gleichen hat. An diesem Orte wollen die Brauer keine große Gerste kaufen, weshalb wir die unsrige in Potsdam verkaufen müssen. Die Brauer des ersten Orts beharren bey der uralten Gewohnheit, kein anderes, als zwar sehr starkes, aber doch vollkommen klares und durchsichtiges Bier zu brauen, welches ihnen mit Malz von großer Gerste nicht gelinget. Und dieses kömmt daher, daß selbige zu dünne Hülsen hat, wogegen die kleine Gerste, ihrer dickern Hülsen wegen, die Würze weit klärer ablaufen läßt. Eben diese Brauer, die in ihrer Gegend so viel kleine Gerste haben können, als sie nur immer verlangen, würden, wenn diese Gerste weniger zu haben wäre, mit der großen doch zufrieden seyn müssen; sie dürften nur zu Malz von kleinerer Gerste den vierten Theil Malz von der großen Gerste, oder, unter alleinigem Malz von dieser Häcksel nehmen, so würde ihre Würze davon schon klar ablaufen. Berlin und Potsdam aber hat Brauer, davon keiner derselben, wenigstens dem größten Theile nach, unter 100 Wispel jährlich verbrauet, daß also diese sich in der verhältnißmäßigen Vermischung beyderley Arten von Malz schon eher und mehr zu helfen wissen.) 4) Endlich läuft man bey großen Sturmwinden, welche oft die reichsten Gerstenärndten verwüsten, mit der zweyzeiligen Gerste weniger Gefahr; sie ist nicht allein an und für sich weit zäher, als die kleine Gerste, und der Wind kann sie daher nicht so leicht abbrechen, sondern die Körner sitzen auch

in

in der Aehre weit fester. Ueberdieß haben die Aehren der vierzeiligen Gerste weit mehrere Berührungspuncte, als die der zweyzeiligen, und können daher auch eher, als bey dieser, durch das Schwanken und Aneinanderstoßen der Halme bey großen Sturmwinden abgerieben werden. (Hierwider ist nun eben nichts zu sagen; die große Gerste leidet doch aber auch nicht wenig, wenn starke Sturmwinde einige Tage hindurch anhalten, eben so wie dieses auch dem Weizen widerfährt. Daß es aber der kleinen Gerste mehrmals begegnet, vom Sturmwinde abgebrochen zu werden, kömmt daher, weil die meisten anhaltenden Sturmwinde nach der Mitte des Augusts, da diese Gerste noch auf dem Halme ist, einzufallen pflegen.)

Die große Gerste verlangt einen bessern Boden, als die kleine, und diese wenigstens einen guten Mittelboden, auf welchem, wo nicht Weizen, doch wenigstens guter Roggen, erbauet wird. Ist daher der Boden zu schlecht, so ist es sicherer, Haber darauf zu bringen, weil die Gerste zwar aufgehet, aber keine Kraft zum Fortwachsen hat; ja, sie kömmt gar nicht von der Erde in die Höhe, wenn der Regen ausbleibt. Ueberhaupt liebet die Gerste fast in jedem Boden mehr Nässe als Dürre; allein den Ueberfluß kann sie doch auch nicht vertragen, sie wird, wenn zumal keine warme Witterung dabey ist, bald gelb, und dadurch in ihrem Gedeihen an Stroh und Körnern gehindert. Ein fetter schwarzer Boden ist der Frühgerste am zuträglichsten; ist er aber zu tief liegend, und in der Saat- und folgenden Frühlingszeit zu naß, so muß man die Aussaat entweder erst im May unternehmen, oder lieber kleine Gerste im Jun. darauf aussäen. In einem thonigen Acker, der sonst noch wohl zum Weizen gut ist, will sie auch nicht wohl einschlagen. Ein mit Sand vermischter lehmiger Boden ist für beyde Sorten Gerste, sowohl für die große, als auch kleine, der beste, indem diese Art des Bodens die Feuchtigkeiten weder zu geschwind, noch zu langsam durchläßt, indem die Gerste weder zu viel noch zu wenig Nässe haben will.

Ob die Gerste in frischem Miste zu bauen sey, solches muß lediglich das Lokal entscheiden. Acker, der zuvor zum Wintergetreide gut gedünget worden, und noch von daher in guter Besserung ist, kann wohl des Düngers entbehren, und man muß es auf die Erfahrung jeden Orts beruhen lassen, was in dieser Hinsicht zu thun oder zu unterlassen ist. In den meisten Gegenden, wo kleine Gerste die einzige Sorte ist, pflegt man größtentheils nicht zu düngen, und doch gute Gerste zu erbauen, als welches wohl hauptsächlich der dieser Frucht zukommenden eignen Bauart zuzuschreiben ist. Denn da zur kleinen Gerste entweder im späten Herbste, oder in der ersten Frühlingszeit erst gestürzet, im May gewendet, und anfangs Junii zur Saat gepflüget wird, so genießet diese Gerstenerde des besten Einflusses der Luftsalze, mittelst der Sonnenwärme, des wärmern Regens, und besonders des fruchtbaren Maythaues, denen sie ganz geöffnet darliegt. Dieserhalb behaupten diejenigen Landwirthe, welche beyderley Gerste an einem und eben demselben Orte bauen oder gebauet haben, daß die große Gerste den Acker mehr aussauge, als die kleine, d. i. der Acker der großen Gerste verlangt mehr Unterstützung von Dünger, als der zu der kleinen Gerste gebrauchte Acker.

Bey mir, wo meistens große Gerste gebauet wird, und der Acker wegen seiner tiefern Lage mehr feucht als trocken ist, wird immer zu selbiger frisch gemistet. Denn obgleich die Weizenäcker, auf welche im nächsten Frühjahre die Gerste eingesäet wird, ebenfalls frisch gedünget worden, so richtet man sich doch mit dem Düngen so ein, daß zum Weizenacker nur mäßig, und zu der darauf folgenden Gerste eben so gedünget werde. Die benachbarten Oerter bauen mehr kleine als große Gerste, und sie verfahren ebenfalls mit ihren sämmtlichen Gerstenäckern nicht anders. Daß aber bey mir herum die Dorfschaften zur Bedüngung der Winter- und Sommeräcker hinreichenden Mist haben können, kömmt von dem starken Viehstande her, dessen sie sich vorzüglich zu erfreuen haben. Der hiesige Weizen- und Gerstenacker hat aber schwarze Erde, worunter eines Spadens tief ganz weißer Sand, nirgends aber Thon oder Lehm, gefunden wird.

Die Ackerbestellung zu beyderley Gerstenarten ist nicht überall einerley. In einigen Gegenden wird zur Frühgerste viermal gepflüget, besonders wo der Acker sehr strenge oder fest ist. Bey mir ist kein schwerer Boden, weshalb nur dreymal gepflüget wird. Nach der Mitte des Septembers, sobald wir die Roggensaat nur vollenden können, wenden wir unsre im spätern Herbste zu besäenden Weizenäcker, und gleich hierauf streichen wir die Gerstenäcker. Um die Mitte des Octobers säen wir Weizen, und am Ende dieses Monaths werden unsre Gerstenäcker gewendet und geegget, und sodann bleiben sie den Winter hindurch stille liegen. Im Februar oder etwas später wird der Dünger aufgefahren, und, wie oben erwähnet worden, zur Saat gepflüget, sobald es die Witterung verstattet. Wenn der aufgepflugte Acker zum Abtrocknen einige Tage hindurch gelegen hat, so wird der Saame, auf den Morgen fast 2 Scheffel, ausgesäet, und mit der Egge eingeegget.

Zu der kleinen Gerste wird an manchen Orten im October, auch noch später, gepflüget, und im April gewendet. An manchen Orten aber wird im Herbste gestrichen, und etwa 4 Wochen darauf gewendet, im April noch einmal gewendet, und in den ersten Tagen des Jun. zur Saat gepflüget, daß also theils dreymal, theils viermal gepflüget wird. Einige Gegenden zeichnen sich mit der Bestellung so aus, daß erst zu Anfange des Frühlings, oder noch früher, gestrichen, 4 — 6 Wochen hernach gewendet und geegget, und nach etwa 4 Wochen zur Saat gepflüget wird, und man läßt die untergepflügte Saat noch gern an die 3 — 4 Tage liegen, ehe der Acker mit der Egge bezogen oder glatt geegget wird.

Einige Wirthe wollen behaupten, daß sie weniger Hederich, diesen Hauptfeind der Gerste, bekämen, wenn sie ihr Land nicht im Herbste, sondern erst im folgenden Märzmonathe, streichen, und sagen, daß der durch das Streichen aus dem Erdboden in die Höhe gebrachte Hederichsaamen dadurch geschickt werde, zu seiner Zeit mit der Gerste aufzugehen, und sie zu übermannen, da es bekannt sey, daß der unter der Erde still liegende Hederichsaamen mehrere Jahre hindurch sich unverweset erhalte, wie solches an manchen Ackerstücken erprobet worden, die man 3, 4 — 6 Jahre ungepflüget gelassen, sobald sie aber mit dem Pfluge berühret worden, den gedachten Saamen haben hervor gehen lassen,

lassen. Freylich ist es nicht zu leugnen, daß der Hederichsaame mehrere Jahre hindurch in der Erde gleichsam schlafen kann, und durch das Umpflügen des Erdreichs aufgeweckt wird; auch ist es nicht zu leugnen, daß die jetzt erwähnte Verfahrungsweise dem Zugviehe da zuträglich seyn könne, wo es auf der Weide, nach vollbrachter Bestellung des Winterfeldes, wenig mehr zu leben findet, oder das späte Herbstgras bekanntermaaßen außer Kraft ist, und das Weidevieh matt werden läßt; da hingegen die zu Ausgange des Winters angefangene Ackerarbeit gut ausgefüttertes, und daher besser aushaltendes Zugvieh findet. Es kann aber doch nicht immer und überall nach Beschaffenheit des Bodens und der, zu mancherley Ackerbestellungen übrigen, Zeit gerathen seyn, das Stürzen des Gerstenackers so spät zu unternehmen. Ueberhaupt muß man wissen, daß ein leichter Mittelboden sich hierzu mehr, als ein schwerer, schicke, und daß der Hederichsaame, wenn er aufgelockertes Erdreich findet, feucht oben auf zu liegen kommt, und an einem trocknen Tage von der heißen Sonne beschienen wird, aufplatzet, und hiemit zum Auf- und Fortgehen untüchtig gemacht wird, welches zur Zeit von den wenigsten Wirthen beobachtet, und davon der schickliche Gebrauch gemacht werden können, als wovon unter dem Artikel: Hederich, mehr gesagt werden soll.

In der Mark Brandenburg bindet man sich so genau nicht mit der Einsaat der kleinen Gerste an den ersten Tagen des Brachmonaths; man wartet damit gern auf trockene Witterung, und sieht es gern, wenn nach der Einsaat noch etwa drey trockne oder heiße Tage folgen, weil sodann nur wenig Hederich mit aufgehet. In kleinen Wirthschaften läßt sich dieses auch gut ausführen; wo aber auf großen Gütern damit Wochen lang zugebracht werden muß, da kann die einmal angefangene Einsäung der Gerste bey hinzu kommendem Regen nicht wohl unterbrochen und aufgeschoben werden. Hier kann es nun leicht geschehen, daß das Erdreich von Gewitter- oder Platzregen zu fest geschlagen, und das egale Aufgehen der Saat verhindert, oder ein Theil derselben ganz und gar am Aufgehen gehindert wird. In diesem Falle nun ist nichts bessers zu thun, als das Land mit leichten Eggen, die nach Beschaffenheit des Bodens wohl nur hölzerne Zähne oder Zinken haben dürfen, zu überziehen, hiemit die Kruste oder den Schorf des Landes zu trennen, und also dem ausgekeimten Saamen den Durchbruch über die Erde heraus zu verschaffen.

Es kann bey dürrer Saatzeit vielmals geschehen, daß die Gerste, aus Mangel der nöthigen Feuchtigkeit, zum Theil gar nicht zum Aus- und Fortkeimen gelangen, und daher nicht eher aufgehen kann, als bis spätere Regen hinten drein kommen, und solche zweywüchsig machen. Hier muß nun der daraus entstehen könnende Schaden so verhütet werden, daß die Gerste in den Thau, d. i. gegen den Abend, gesäet, und, wenn sie des Nachts wohl bethauet worden, in den Frühstunden des folgenden Tages untergepflüget werde. Es muß aber hiemit eben des Tages aufgehöret werden, ehe der Thau wieder abgetrocknet ist, weil sonst keine egale Saat erhalten werden kann. Es geht freylich in solchem Falle mehr Zeit darauf, aber der Mehrgewinnst an Stroh und Körnern ist dafür der reichlichste Ersatz. Noch ist hiebey zu gedenken, daß manche Wirthe

bey sehr trockner Witterung die Saatgerste in Wasser aufzuquellen, und solche hiemit nahe bis zum Auskeimen zu bringen pflegen. Bey dieser Verfahrungsweise aber ist die so eben empfohlne Thausaat noch mehr in Acht zu nehmen. Denn im Falle die eingeweichte Thausaat in der Erde keine Feuchtigkeit vorfindet, od. dergleichen, mittelst des eingepflügten Thaues, nicht haben könnte, so gehen die Saatkörntr zurück, vermodern, und können sodann nicht aufgehen, wie solches von mir schon öfters beobachtet worden. Da bisher des Unterpflügens dieser kleinen Gerste einigemal gedacht worden, so ist zu wissen, daß solche, da im Brachmonathe das Land gemeiniglich nicht mehr so schwer, als im Frühjahre ist, meistens überall bey uns untergepflüget werde. In einem schweren Boden, oder in nassen Jahren, kann sie das Nichtunterpflügen eher vertragen.

Endlich ist noch zu bemerken, daß an einigen Orten noch eine Mittelzeit zwischen der Einsaat der großen und kleinen Gerste gehalten werde, die im Maymonath einfällt. Man nennt daher diese in solcher Zeit ausgesäete Gerste, **Maygerste**, und man nimmt nach Belieben zur Saat bald von der Früh- oder großen Gerste, bald von der kleinen, und in Ansehung der Aecker solche, die etwas zu niedrig liegen, und in der frühern Jahreszeit noch nicht trocken genug werden können. Man findet aber gemeiniglich diese Maygerste da, wo auf den übrigen Aeckern die große Gerste gebauet wird. Und da, wie oben gesagt worden, bey mir und in der Nachbarschaft öfters eine Umwechselung mit der großen und kleinen Gerste gemacht wird, so ist in Ansehung der letztern dieses das Besondere, daß sie, wenn man sie, Statt der erstern, im März säet, fast 14 Tage eher reif wird, als die mit ihr zu gleicher Zeit ausgesäete große Gerste; diese aber, die mit der kleinen zugleich im Brachmonathe ausgesäet wird, der letztern im Reifwerden nicht zuvor kommt, und daß in beyderley Fällen die in der Saatzeit umgewechselten Aussaaten mehr scheffeln oder schütten, als die bey uns nicht umgewechselten. Eben so besonders ist es bey uns, daß die zweyzeilige oder große Gerste, wenn wir sie zu Zeiten von entfernten Gegenden hernehmen, in der 2ten Generation schon den 6ten Theil wenigstens vierzeilige Gerste, in der vierten die Hälfte, und in der sechsten kaum noch den zwanzigsten Theil zweyzeiliger Gerste hervor bringet. Fände sich solches in andern Gegenden, als worüber es mir an sichern Nachrichten fehlt, eben so, so würde man die vierzeilige Gerste als die Stammmutter anzusehen haben.

Außer diesen beyden unter uns gemeinen Gerstenarten hat man noch andere zu bemerken, die nur hie und da theils allein, oder neben einer der vorgedachten gemeinen Arten gebauet werden.

1) Die **Herbst- oder Wintergerste.** Sie wird im Herbste sehr zeitig, um Bartholomäi oder Aegidii, gesäet, und zwar auf einen trocknen und warmen, zugleich aber auch fetten Boden. Wenn sie sich, wie gewöhnlich, stark bestaudet, und sehr geil wächset, pflegt man sie im Frühjahre, wie den Weizen, zu beschneiden. Ein nasser oder kalter Winter bringt ihren gänzlichen Untergang zuwege. In den bey mir befindlichen alten Haus- und Zehendbüchern finde ich, daß sie vom vorhergehenden Jahrhunderte an, bis gegen das Jahr 1709 hieselbst auch gebauet worden, welches nachher nur noch selten geschehen ist, weil sie in den wenigsten Jahren, wie ich es selbst mit Schaden erprobet habe,

den

den Winter glücklich übersteht. Ich sollte daher fast der Aeußerung des Verf. der Berl. Beyträge beystimmen, daß wir, dem größten Theile nach, in den meisten Jahren stärkere und längere Winter haben, als solche zur Zeit unsrer Vorfahren gewesen sind. Denn das ist nicht zu leugnen, daß sie nicht auch dann und wann eben so starke Winter, wie wir, gehabt haben sollten, weil man in einigen alten Chroniken lieset, daß in diesem oder jenem Jahre die Wassermühlen so sehr und so lange eingefroren gewesen, daß man wegen des dadurch entstandenen Mehlmangels das Korn hat kochen und so essen müssen; daß alle Karpfendeiche so tief eingefroren gewesen, daß die Fische fast alle um ihr Leben gekommen sind; daß man das Eis am Feuer hat müssen schmelzen lassen, um Trinkwasser für Menschen und Vieh zu haben; daß man erfrorne Vögel gefunden, u. s. f. Sonst aber finde ich noch in oberwähnten Hausbüchern, daß die Wintergerste, die einige Wochen vor dem Roggen reif geworden ist, so sehr einträglich gewesen, daß man nie weniger, als das 12te Korn, davon wieder gewonnen, wogegen die Früh- oder Sommergerste hieselbst selten mehr als das achte, öfters nur das sechste Korn wieder gegeben habe.

2) Die **Blatt- oder Staudengerste** wird im Mannsfeldischen und in der Nachbarschaft gebauet, und hat den Namen deshalb, weil sie mit breitern und grünern Blättern aufgeht, als die gemeine Gerste; weil sie sich aber stärker bestaudet, so wird sie auch Staudengerste genannt. (Es ist schon oben gesagt worden, daß das mehr oder weniger Bestauden der Gerste daher kömmt, wenn sie nach Beschaffenheit des Bodens dünner oder dicker ausgesäet werden kann. Sie wird auf nasse Aecker, oder wo Flüsse oft austreten, und das Wasser öfters bis Pfingsten auf den Grundstücken stehen bleibt, gesäet, da sie dann geschwind aufwächst, und den Boden gar zeitig bedecket. Eine hernach folgende Dürre schadet ihr nicht so viel, als unsrer gemeinen Gerste. (Dieß kommt daher, daß im Grunde von der vormaligen Nässe noch Feuchtigkeit zurück bleibet.) Nach dem, was man davon in Schrebers Sammlung ꝛc. lieset, hat sie das Besondere, daß, da man sie erst zu Anfange oder gar zu Ende des Brachmonats säet, sie doch mit der im April gesäeten zweyzeiligen Gerste zugleich reif wird, weshalb man davon das Sprichwort hat: binnen 6 Wochen aus dem Sacke und wieder in den Sack. (Die vorhin gedächte kleine oder vierzeilige Gerste, wenn sie bald nach der Mitte des Jun. gesäet wird, kommt bey uns auch eben nicht später zur Reife, als die in den ersten Tagen des Jun. gesäete, und man sagt von ihr: 9 oder 10 Wochen aus und in den Sack, weil sie so viel Wochen von der Aussaat bis zu ihrer Reife und Einärndtung gebraucht.) Bey der Aussaat gewinnt man an der Staudengerste gegen die ordinäre an 2 Scheffeln allemal einen halben.

3) Die **Bart- auch Reißgerste, Deutscher Reiß**, an einigen Orten die **Türkische Gerste** genannt, hordeum zeocriton L. Die jährige Wurzel treibt 5 auch mehr einfache Halme, zu unterst an der Wurzel mit einer weißlichen Scheide ohne Blatt, oberwärts aber mit 4—5 sehr breiten Blättern versehen. Die Aehre ist zusammen gedrückt und zweyzeilig, mit sehr langen ausgebreiteten und kürzern angedrückten Grannen versehen. Der Saame liegt in den Spelzen fest eingeschlossen. Die Saamenkörner sind ungleich.

gleich. Die unten in der Aehre stehenden sind die größten; weiter hinauf werden sie immer kleiner. Diese Gerste ist ihrer längern Grannen wegen vor den Vögeln sichrer, als die andern Arten. Gutes gedüngtes Mittelland scheint ihr am zuträglichsten zu seyn. Ihre Vorzüge sind folgende: 1) bey großer Nässe oder Regen senkt sie sich nicht so, wie die gemeine Gerste, zur Erde, als welches bey ihr als ein Hauptvorzug gehalten wird; 2) in England wird sie deshalb vorgezogen, weil sie auch im fetten Boden nicht zu lang ins Stroh wächst, und doch viele, obschon kleinere, Körner trägt. (Allein die kürzern und größern Halme machen es auch, daß das Stroh von unsern gemeinen Arten von dem Viehe lieber gefressen wird, welches auch wohl eine Ursach seyn mag, daß diese Gerste in England bisher mehr, als in Deutschland, gemein geworden ist.) 3) Die Graupen von dieser Gerste nehmen sich vor andern Graupen sehr heraus, indem sie einen süßern, angenehmern Geschmack haben, welches mit der davon gemachten Grütze und Gries eben so ist. Man hat ihr dieserhalb, besonders um der Graupen willen, den Namen: deutscher Reiß oder Reißgerste beygelegt. Uebrigens wird diese Gerste nicht anders, als unsre gemeine gesäet und gewartet. Sie bestaudet sich gut, wenn sie nach Beschaffenheit des Bodens nur dünne gesäet werden kann. In Schlesien soll man es nach mehrmaligen Versuchen gefunden haben, daß sie sich gut über Winter bauen lasse. (Wohl eben so, wie zuvor von unsrer Wintergerste gesagt worden.)

4) Die **vierzeilige nackte Gerste, Davidsgerste, Davidskorn, Dinkelgerste, Himmelsgerste, Himmelskorn, Aegyptischer Roggen, Jerusalemskorn, Wallachisches Korn,** von einigen auch Reißgerste genannt, hordeum coeleste L. wird insonderheit in Norwegen stark gebauet, wo sie den Namen: Thoregerste, führet. Sie hat lange sechszeilige Aehren, die sich aber, obenhin betrachtet, vierzeilig darstellen, und unterscheidet sich von der gemeinen Gerste durch ihren Saamen, welcher nacket, d. i. ohne harte Schale oder Rinde ist. Sie ist zwar eine Sommerfrucht, verträgt aber doch Kälte, weshalb sie frühzeitig bestellet werden kann. Sie erfordert ein starkes fettes Land, und die Aussaat geschiehet nach Endigung des Frostes, also nach Verschiedenheit der Gegenden vom Anfang Aprils bis Anfang Mays; sie wächst sehr schnell, und selbst in kalten Klimaten sehr frech. Die Sperlinge aber sind auf die Körner so erpicht, daß man selten die Aussaat wieder bekommen kann. Da aber der Sperling seine Wohnung in Städten und Dörfern hat, von wo er nicht sehr weit ins Feld fliegt, so muß man diese Gerste auf die entferntesten Aecker aussäen. Bey der Aerndte muß man sich mit dieser Frucht in die Zeit und Gelegenheit schicken, und selbige in den heißen Mittagsstunden unangerührt lassen, weil sie, der ziemlich großen Körner wegen, beym Harken, Aufbinden und Einfahren stark ausfällt, ob sie sich gleich hernach doch etwas schwer ausdreschen läßt. Zum Malzmachen wird sie der gemeinen Gerste, weil sie nicht gut wächst, nicht gleich geschätzet. Dagegen lobt man sie vor andern Getreidearten, 1) wegen ihres sehr reichen Ertrags, da sie sich in guten Mitteljahren 18 — 24 fältig, in den besten Jahren aber 40 — 50 fältig vermehret; 2) wegen des dabey zu ersparenden Saamens; auf ein Stück Land, wo sonst 1

Schef-

Scheffel Gerste gesäet wird, säet man nur einen halben Scheffel, besser aber nur 4 Metzen. (Hier ist abermals auf die Beschaffenheit des Bodens Rücksicht zu nehmen. Unsre gemeine Gerste läßt sich ebenfalls in solcher Maaße vermehren, wenn sie sehr dünne ausgesäet, und von keinem Unkraute beläſtiget wird.) 3) Wegen ihrer ausnehmend mehlreichen Körner. Ein Dreßd. Scheffel wiegt 156 — 165 Pfund. (In diesem Umstande beruhet der wahre Vorzug, daß sie nämlich 30 — 40 Pfund mehr wiegt, als unsre gemeine Gerste.) 4) Wegen des mehrern Mehls (eine Folge des vorher gehenden). Der Gebrauch des Mehls ist: a) zum Backen; man muß aber etwa zwey Drittheile Roggenmehl dazu nehmen, da das Brodt dann schmackhafter und mehr sättigend wird; b) zu Klößen und Suppen, wobey es dem Weizenmehl fast gleich kömmt. Die Klöße müssen warm gegessen werden, sie haben mehr Lockerheit als von anderm Mehle, und um locker zu seyn, werden doch weniger mit eingerührte Eyer erfordert; c) zu Graupen: diese sättigen mehr als Reiß, und halten länger gegen. Ein Schlesisches Viertel giebt 13 Mäßel, da man sonst von der besten Gerste nur 10 erhält; d) Zu Weißbier und Brenhahn, der ohne allen Weizen sehr gut wird; e) zu Braunbier, da 3 Scheffel eben so starkes Bier geben, als 4 Scheffel Gerste; f) zu Branntwein: dieser ist reichlicher und schmackhafter als der von Roggen.

5) Die zweizeilige nackte Gerste, hordeum nudum, s. gymnocriton L. hat eine lange zweyzeilige Aehre und größre Körner, als die vorher gehende vierzeilige. Sie liebet einen lehmigen, auch sandigen, oder mit beyden Erdarten vermischten, Boden. Sie wird eben, wie unsre gemeine Gerste, angebauet, und nach Beschaffenheit des Bodens nur dünne ausgesäet, wird auch 2 — 3 Wochen eher reif, als jene. Auch ist das Verhältniß und der Gebrauch der Körner von gleicher Beschaffenheit. Diese Art wächst in der Tartarey, am Flusse Samara, wild.

6) Die wilde Gerste, Taubgerste, Taubkorn, Mäusegerste, Mäusekorn, Katzenkorn, Jungfernhaar, Löthe, Löthegras, (wird auch von einigen Rie- oder Raygras genannt, ist aber mit den andern Raygräsern nicht zu verwechseln,) hordeum murinum L. wächst in ganz Europa, um die Dörfer, Landstraßen, und an andern ungebaueten Oertern, vorzüglich an Mauern, wild, und ist von den übrigen Arten leicht zu unterscheiden. Die mittelste Zwitterblume umgeben auch zwo männliche, wie bey der Bartgerste; diese aber sind mit Grannen besetzt. Der Halm ist höchstens 2 F. hoch, die Blätter weich, die äußern Grannen sehr lang. Sie blüht im May und Jun.

7) Substitutionsgerste, ist keine besondere Gerstenart, sondern nur so von mir allererst genannt, und bereits im W. W. v. J. 1775. St. 37. rege gemacht worden, um mittelst der allerspätesten Aussäung eines gewissen Maaßes von der kleinen Gerste, in entstehenden Mißwachsjahren, einem zu befürchtenden Korn- und Futtermangel abzuhelfen. Aber auch außer Mißwachsjahren kann es einem ganzen Lande zuträglich seyn, zu einer Substitutionssaat zu schreiten. Z. B. es wäre in fernen Landen ein Krieg entstanden, und durch Kornhandel was zu gewinnen; so könnte, um mehr Geld ins Land zu ziehen, sofort auf eine Vermehrung des Korns im Lande Bedacht genommen, und ungesäumt von einer guten Gelegenheit Ge-

brauch gemacht werden. Ein militairischer Staat, der angreifen will, oder angegriffen werden soll, kann durch eine Substitutionssaat bald zu einem großen Kornvorrathe gelangen, ohne durch schleunigen Einkauf das Korn im Lande zu vertheuern. Ein Ort wollte, zur Erhaltung eines mehrern Heugewinnstes im nächsten Frühjahre, gern die Wiesen mit der Huthung verschonen, kann aber wegen des bisherigen Mangels an Winterfutter nicht so weit kommen; was würde ihn eher als eine Substitutionssaat zum Ziele führen? Dergleichen Fälle können nun mehrere seyn, um den Korn- und Futtergewinnst zu vermehren. Seit der Zeit, da ich eine Substitutionssaat in Vorschlag gebracht, ist solche hie und da von manchen Guthsbesitzern und andern, welche seperirte Aecker oder Felder haben, mit erwünschtem Erfolg versucht worden.

Erfahrnen Wirthen ist es sehr leicht, im April und May bereits den bevorstehenden Mißwachs am Wintergetreide zu beurtheilen. Ein ungewöhnlich trockner, und dabey entweder zu kalter oder zu warmer May ist besonders als ein Vorbote einer nicht einträglichen Aerndte anzusehen, indem das Wintergetreide bey solcher Maywitterung sich nicht bestauden kann, also dünne bleibt, dieserhalb wenig Mandeln oder Schocke giebt, auch keine sonderliche Aehren austreibt. Eben so sieht es mit der Früh- oder großen Gerste nicht zum besten aus, wenn April und May zu trocken sind. Nicht weniger werden auch die Wiesen bey solcher Witterung, wenn sie nicht etwa gewässert werden können, oder an Strömen und Flüssen belegen sind, einen großen Ausfall an Gras oder Heu haben. Fällt aber in den folgenden Monathen erst eine Dürre ein, so wird sie in Ansehung des Wintergetreides meistens nur allein leichten Feldern schädlich werden. Die guten Aecker nehmen sodann nicht so leicht Schaden, daß also in solchem Falle eben keine Theurung entstehen kann. Umgekehrt aber erfolgt sie eher, nach dem bekannten Reime unsrer Vorfahren: Geräth das Getreide auf dem Sande, entsteht Theurung im Lande. Der Grund hievon ist dieser, daß viele anhaltende Regen in den Frühlings- und Sommermonathen das Getreide der guten und starken Aecker verderben, dagegen das Korn auf hohen leichten Sandfeldern, weil sich die Feuchtigkeiten darinn eher und mehr einziehen, und nicht um die Wurzeln der Getreidepflanzen stehen bleiben, desto besser gerathen kann.

Ist nun keine gute Aussicht auf eine gute Aerndte vorhanden, so ist alsbald auf eine Substitutionssaat Bedacht zu nehmen; und diese besteht darinn, daß ein Theil des Brachfeldes ausgemittelt, in der Mitte des Mays, und, nach Beschaffenheit des Bodens, nicht viel später gestürzet oder gestoppelt, 2 — 3 Wochen hierauf gewendet, und 14 Tage hernach, zu Anfange des Jul., kleine Gerste darauf eingesäet werde. Ein solcher Theil der Brache könnte aber mehrerer Sicherheit wegen, Jahr für Jahr, um obgedachte Zeit bereits gestürzet werden, und wenn in der Folge noch fruchtbare Witterung einfiele, dieser gestürzte Brachacker für das nächste Winterfeld bereit gehalten, und mit den gewöhnlichen Pflugarten nach und nach bestellet werden. Es müßte aber dieser Theil des Brachfeldes nicht der schlechteste, sondern, so viel möglich, der beste jedes Orts seyn, um damit das Beabsichtigte tüchtig ausführen zu können.

Es

Es dürften aber die Zwischenzeiten zur allmäligen Bepflügung des Ackers gegen die gewöhnlichen Manchen zu kurz dünken, da man sonst 4 — 6 Wochen dazu anzuwenden pflegt. Man muß aber nur die angegebene Jahreszeit bedenken, da in den so langen und warmen Tagen die nicht gestürzten Stoppeln oder Rasen unter der Hälfte der Zeit geschwinder stocken und faulen, als in jeder andern Jahreszeit. Wird die Egge tüchtig zu Hülfe genommen, so kann, mittelst derselben, vollends beym Wenden aller noch ganz gebliebener Rasen wohl zerrissen, und kurz und klein gemacht werden. Da die zur Substitutionssaat bestimmten Aecker im Jahre zuvor noch unter dem Pfluge gewesen, und selbige im nächsten Frühjahre ihm abermals unterworfen seyn sollen, so ist der Rasen ungleich leichter zu bezwingen, als wenn, wie es wirklich auf vielen sehr grusichten Feldern geschichet, um der dem Viehe zu lassenden Weide willen, erst im August im Brachfelde gestürzet oder gestoppelt wird. So sieht man ferner in manchen sehr grusichten Feldern, daß, um die großen weißen Rüben (Turnipse) auf Jacobi in die Brache zu säen, erst um die Mitte des Jun. dazu gestürzet, binnen 14 Tagen gewendet, 8 Tage darauf gerühret, beydemal tüchtig geegget, und 8 Tage hernach mit Einsäung des Rübensaamens verfahren wird. Man findet sodann die Rübenäcker so klar und wohl, als Gartenland, zugerichtet.

Man kann aber auf alle Fälle doch immer in der Vorbereitung des Ackers zur Substitutionsgerste noch sichrer gehen, wenn man bereits im spätern Herbste dazu hat stürzen wollen. Die so behandelten Aecker werden sehr gebessert, und erfordern weniger Dünger, als diejenigen, welche man, nach der gemeinen Art, nicht gestürzt, den Winter hindurch bis in den Sommer hinein liegen läßt. Wollte man aber, nur blos in Hinsicht auf Ackerverbesserung allein, die besten Aecker, besonders diejenigen, welche der Verfilzung von Graswurzeln oder Begrusung sehr unterworfen sind, damit sie in der darauf folgenden Brache desto eher und besser gewonnen, und gleichsam bezähmet werden können, vor Winters stürzen, so hätte man sich für einen Nothfall, nämlich den einer Substitutionssaat, zugleich zum voraus mit geholfen, und die sicherste Cultur dazu schon im Voraus gegründet. Denn es kann der Fall seyn, daß, wenn es im Herbst oder Winter zu viel regnet oder schlackiges Wetter ist, die Aecker in den nächsten Frühlingsmonathen allzu fest und grusicht geworden seyn können.

Um aber die Ausführbarkeit der ganzen Sache nicht zu bezweifeln, darf man nur die kurze Zeit erwägen, wie lange die Gerste bis zu ihrer Reife im Felde stehen darf. Man sagt von ihr: Zehen Wochen aus und in den Sack. Ist die Witterung mehr warm als kalt, so kann sie schon in 9 Wochen reif werden. Bey ungünstiger Witterung aber würde sie doch wohl an die eilf Wochen zum Reifwerden gebrauchen. Man nehme an, daß die Substitutionsgerste allererst den 6ten Jul. eingesäet werden könnten, und gebe ihr sodann zum Reifwerden 11 Wochen, so wird die Aerndte doch 8 Tage vor Michaelis einfallen, und Zeit genug bleiben, diese Substitutionsäcker nach Michaelis zu stürzen, 3 Wochen hernach zu wenden, und einige Wochen darauf mit Wintergetreide noch zu besäen. Dieses würde also bald nach Martini geschehen können, um welche Zeit, wo zumal ein weitläuftiger Ackerbau

auf

auf großen Gütern ist, immer noch Korn genug gesäet werden muß. Kann aber die Gerste bereits am 1sten Jul. oder noch früher gesäet werden, so kömmt man mit dieser ganzen Anstalt noch geschwinder zum Ziel.

Noch könnte man hiebey einwenden, daß es in manchen Jahren mit einer zu späten Aussaat sehr mißlich seyn kann, wenn etwa um Michaelis schon Reif, oder wohl gar Frost, einfallen sollte. Dieses ist aber etwas höchst seltenes, und wenn dergleichen Witterung ja einfällt, ist solche doch nicht anhaltend. Es gienge uns dann mit der zu späten Gerste, wie es in solchen Fällen mit dem Grummet zu geschehen pflegt, der in manchen Jahren erst nach Michaelis getrocknet und eingesammlet werden können. Ich kenne ein sehr großes Guth, wo alle Gerste zum öftern erst um und nach Michaelis auf dem Schwad liegend gesehen ward, weil man es in vielen Jahren eigends darauf anlegte, die Gerstensaat recht spät anzufangen, da man denn, weil die Aussaat sehr stark ist, bis zum Jul. hin sich damit beschäfftigte. Niemals habe ich gesehen, daß die Gerste an diesem Orte zum Malzmachen, ihrer zu späten Einsammlung wegen, unbrauchbar oder weniger tüchtig wäre gefunden worden. In Ansehung des Strohes darf man aber auch nicht besorgen, daß es, wenn ein Frost darüber gegangen, zur Fütterung weniger gut seyn werde. Ich habe es einigemal bey mir erlebet, daß unser Roggenstroh, wenn es durch späte Maysröste zum Fortwachsen verdorben, und dieserhalb abgemähet worden, weit lieber, als das den Frösten nicht unterworfen gewesene, von dem Viehe gefressen worden.

Man nehme nun den Fall an, daß ein Landesbezirk von 20000 Hufen, für jegliche Hufe 2 Scheffel Substitutionsgerste ausgesäet würde. Man setze den Ertrag nur aufs Mäßigste an, im leichten Boden aufs 4te, im mittlern aufs 6te, und im besten Boden aufs 8te Korn. Dieses wäre also im Durchschnitte, nach gleicher Proportion besagten Bodens, das 6te Korn, und kämen also 240000 Scheffel Gerste zum ganzen Ertrag. Bey großem bevorstehendem Mißwachse könnte die Aussaat verdoppelt, und der Ausfall des ordinairen Korns hiemit möglichst gedecket werden.

Ist aber eine Substitutionsgerste in Rücksicht auf das Mißgerathen des Wintergetreides anzurathen, so kann auch solche noch wohl in Ansehung der Gerste selbst, die zur ordinairen Zeit bestellet worden, dienlich seyn, wenn man bald Anfangs absehen kann, daß die Gerste umschlagen werde. Die große Gerste erholet sich selten oder gar nicht, wenn im April Schnee, schlackiges Wetter und Fröste unter einander abwechseln. Eine beständig gelb bleibende Farbe derselben, bis zum Schossen hin, verkündigt Mißwachs, zumal wenn entweder immer kalte Regen anhalten, oder in Zwischenräumen auf einander folgen. Beständig anhaltende Dürre im April und May wird einem niedrig liegenden Boden wenig schaden, desto mehr aber hochbelegenen Gerstenäckern. Bey der kleinen Gerste kann man nur den Brachmonath hindurch auf eine Substitutionssaat hinzielen. Kommen im gedachten Monathe zu viele anhaltende Regen, so daß diese Gerste im erwähnten Monathe gelb wird und gelb bleibet, so ist es um ihr gethan, und man kann von

nun an schon sehen, daß sie gänzlich mißgerathen wird, zumal wenn sie, wie bey solcher Witterung fast immer der Fall ist, so mit Hederich überzogen od. bedeckt wird, daß man dafür keine Gerste sehen kann. Auch entstehet Mißwachs, wenn man unterlassen hat, die von vielem Regen gleich nach der Einsäung fest geschlagenen Aecker mit der leichten Egge zu lüften, weil in diesem Falle vieler Saame theils gar nicht, theils zu spät und nicht egal, aufgehet, wovon, wenn der Saame zu dünn aufgeht, zu vieles Unkraut den Platz einnimmt, oder die Gerste zweywüchsig, und in der Folge nicht zu gleicher Zeit reif wird. Dagegen kann man das Wohlgerathen dieser Frucht mit Sicherheit voraus wissen, wenn sie eine trockne Saatzeit hat, und 3 — 4 Tage nach der Einsaat recht heiße Tage, sodann aber alle 4 — 5 Tage fruchtbare warme Regen bekömmt, bis sie aus den so genannten Kappen hervor gekommen ist, und ihre Aehren völlig zeiget. Hernach braucht sie, wenn es nicht zu heiß ist, nur alle 6 — 8 Tage einmal Regen, und zwar bis zur völligen Reife hin, damit sie nicht taub oder kleinkörnig werde. Fehlt ihr aber der Regen, wenn sie aus den Kappen hervor treten soll, so kann sie leicht darinn stecken, und theils gar ohne Aehren bleiben, oder nur halbe Aehren bekommen. Auch kann es hier noch geschehen, daß die Gerste zweywüchsig wird, wenn nachkommende zu späte Regen die sitzen gebliebenen Aehren noch hervor treiben, da unterdessen die früher ans Licht gekommenen bereits abgeblühet haben können.

Hie und da werden auch wohl andre Saamenarten, am meisten aber Linsen, unter die Gerste gesäet, wovon der Artikel: **Linsengerste**, nachzusehen ist.

Ende des zweyten Theils.

627.

Colour & Grey Control Chart
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
Grey 1
Grey 2
Grey 3
Grey 4
Black
Danes Picta